

Navidad
2025

Menú Nochebuena

24 de diciembre 2025

Aperitivo de bienvenida 20:00 h

Tosta con mousse de queso crema aderezado y salmón ahumado

Maridado con Codorníu Ars Collecta Rosado D.O. Cava pinot noir, trepat y xarel-lo

El placer de compartir 20:30 h

Mar y montaña jamón ibérico de bellota y gamba blanca

Entrante

Foie mi cuit con mermelada de frutos rojos, galleta de carajillo, gelatina de lima, ralladura de chocolate y tostas de pasas y nueces

Un momento refrescante

Sorbete de mojito con toque de frambuesa

Primer plato

Canelón de bogavante napado con bísquet, coral en tinta de calamar y geleé de pétalos violeta

Segundo plato

Crujiente de rabo de toro al oloroso, parmentier cremoso y buqué de espárragos albardado con bacon

Postre y turrónes

Bizcocho de cacao, compota de cereza, mousse de vainilla y virutas de chocolate

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza

Tinto ; Legaris roble. D.O. Ribera del Duero, tinto fino.

Blanco; Fenomenal. D.O. Rueda, verdejo.

Espumoso; Codorniu Non Plus Ultra D.O. Cava, Parellada, Xarel-lo y Macabe

Café e infusiones

70 €

IVA Incluido

Menú Nochebuena

Infantil

24 de diciembre 2025

Pica Pica

Jamón Ibérico de bellota y croquetas de cocido

Plato principal a escoger

Solomillo de ternera con patatas fritas

Pastre y turrones

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Bodega

Aguas, refrescos

30,00 €

IVA Incluido

Menú Fin de año

31 de diciembre 2025 – 20:00 a 23:00 h

Estación de quesos y embutidos

Gouda pesto
Gouda guindilla
Queso azul
Idiazabal
Manchego semicurado
Paleta ibérica
Salchichón ibérico
Chorizo ibérico
Lomo ibérico

Estación de marisco

Gamba blanca
Langostinos
Mejillones
Cigalas
Langostinos tigre
Vieira

Bodega

Aguas, refrescos y cerveza
Vino blanco Fenomenal D.O. Rueda, verdejo
Vino tinto Izadi crianza D.O. Ca. Rioja
Cava Codorníu Non Plus Ultra D.O. Cava Parellada, Xarel·lo
y Macabe
Café e infusiones

Pescado

Salmón marinado en soja
Mero a la marinera

Carne

Ternera guisada al estilo tradicional
Pierna de cordero lechal

Guarnición

Arroz pilaf
Crema de boniato
Patatas a lo pobre
Patatas fritas

Postre

Fruta cortada
Tarta de queso
Mousse de avellanas con corazón
de crema de pistacho con bizcocho
de almendras y crema crujiente de praliné

85 €

Tarifa infantil (hasta 12 años) 45 €

IVA Incluido

Bolsa de uvas y cotillón para llevar * Campanadas en pantalla del bar

Catalonia Málaga
malaga.eventos@cataloniahotels.com
Tel. +34 952 175 060
www.cataloniahotels.com