

Menú de Nochebuena

ENTRANTE

Crema de marisco con gambones envueltos en pasta fhilo kataifi y alioli de su coral

PRIMER PLATO

Dorada al horno sobre lecho de falso risotto de puntales y alioli verde



SEGUNDO PLATO

Carrilleras de cerdo iberico guisadas con vino de Málaga, pure de patata y apionabo crujiente de puerro frito

POSTRE

Ravioli casero de piña caramelizada rellena de ganache de mantecado, helado de chocolate blanco y sopa fria de yogurt

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza, vino selección Eurostars, café



Menú de Nochebuena (Niños)

APERITIVOS

Surtido de croquetas de jamón y chipirón Varitas de queso

PRIMER PLATO

Medallones de solomillo de cerdo iberico con sus patartas fritas y pimientos del padrón



POSTRE

Coulant de chocolate con helado de fresa y salsa de frutos rojos

BEBIDAS

Agua y refrescos











Horario de inicio de la cena 20:00h

Hora de finalización las 21:30h<

Para la reserva en firme de los servicios, será necesario efectuar el prepago de los mismos

en la confirmación

A partir del 10/12/2025 cualquier cancelación o modificación se facturará el 100% conforme

a la oferta reservada

Los platos de este dossier se elaboran en una cocina en la que se trabaja con alérgenos, por lo que puede contener trazas



















Calle Héroe de Sostoa, 17 – 29002 (Málaga)

reservas@eurostarsmalaga.com

Tel. 951 01 01 50

www.eurostarsmalaga.com/







