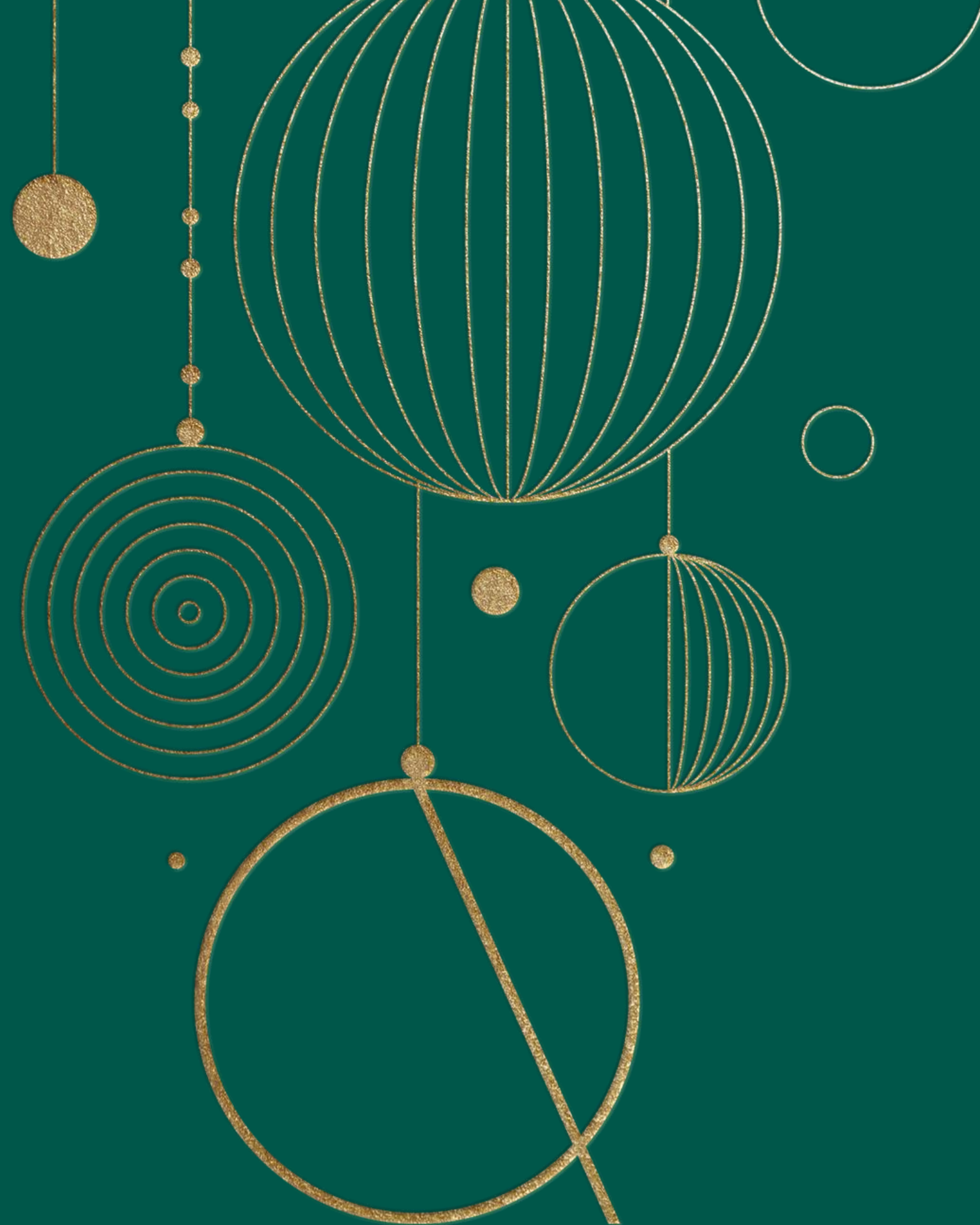


FELICES FIESTAS

2026 / 2027





DISTINGUIDOS CLIENTES...

A continuación les presentamos una selección única y diversa para conseguir que su celebración sea todo un éxito.

No dude en solicitarnos ayuda si desea confeccionar un menú a su conveniencia, estaremos encantados de asistirles.

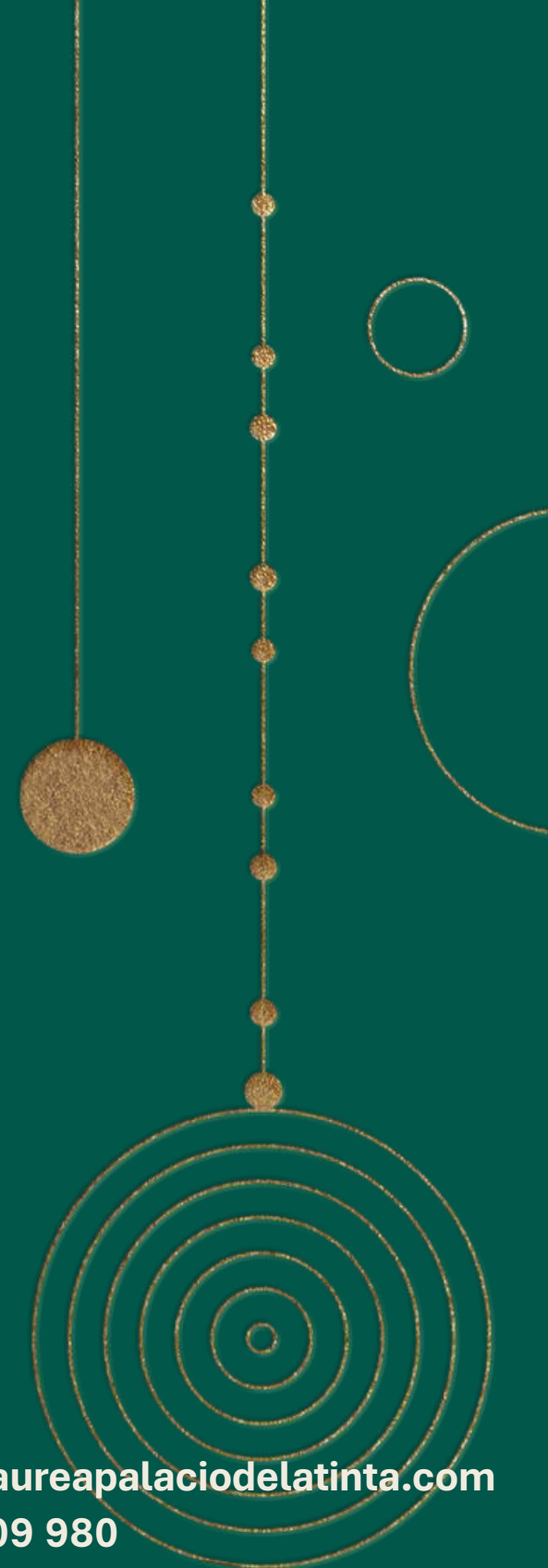
Todos los profesionales que formamos parte del Hotel Aurea Palacio de la Tinta estaremos a su disposición para que disfruten de este día tan especial.

Saludos cordiales.

En caso de estar interesados, tener alguna consulta o querer que le elaboremos un menú a su medida, no dude en ponerse en contacto con nosotros al:

Persona contacto: Maribel Vela
Departamento comercial

E-mail: sales@aureapalaciodelatinta.com
Teléfono: 851 909 980





MENU DE NOCHEBUENA

Aperitivo

Brioche de pringá malaguena
Concha fina de Málaga, ponzu cítrico y aceite de hierbas

Entrantes

Crema de castañas, foie gras a la brasa, manzana asada y trufa fresca

Primero

Lubina salvaje, caldo de espeto y patatas asadas

Segundo

Chivo malagueño, jugo reducido y milhoja de boniato con mantequilla noisette

Postre

Nuestra Navidad (borrachuelo, gel de naranja, cremoso de chocolate y helado)

Bodega

Vino blanco “Pazo de Señorans Albariño”
Vino tinto “Palacio Redondo La Montesa”
Cava Freixenet “La Real”
Aguas minerales, refrescos y cervezas



195€





MENÚ INFANTIL

PRIMER PLATO

Lagrimitas de pollo y tequeños crujientes con emulsión de teriyaki

SEGUNDO PLATO

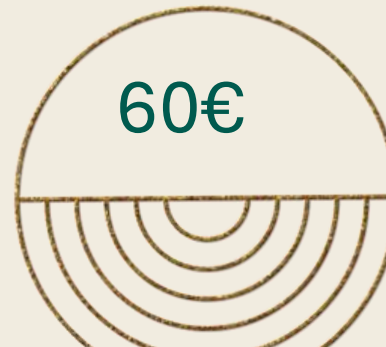
Medallones de solomillo ibérico con patatas naturales

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de vainilla

BODEGA

Aguas minerales, refrescos y zumos



60€





MENU DE NOCHEBUENA

Información

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN

Una copa o Licor (no marcas premium) por persona

Los precios ofertados son precios por persona

ALÉRGENOS Y/O INTOLERANCIAS

Adaptamos todos nuestros menús bajo petición con un mínimo de 15 días de antelación al evento

No garantizamos la ausencia de trazas ya que en nuestra cocina se trabaja con todos los alérgenos

INFORMACIÓN ADICIONAL

Horario de inicio de la cena: 20:30 hrs

Horario de finalización de la cena: 21:30hrs

No se ofrece servicio de barra libre después de la cena, estando incluida tan solo 1 copa o licor (no marcas premium) en el menú.

Servicio de guardarropa disponible a la llegada de los clientes en la recepción del hotel (sujeto a coste adicional)

RESERVAS

Para la reserva en firme de los servicios, será necesario el prepago de la misma para su confirmación

A partir del 16/12/2026, cualquier cancelación o modificación se facturará el

100% conforme a la oferta reservado.



195€





CHRISTMAS EVE MENU

Appetizer

Malaga-style pringá brioche
Málaga fine clam, citrus ponzu and herb oil

Starters

Chestnut cream, grilled foie gras, roasted apple and fresh truffle

First course

Wild sea bass, espeto-style broth and roasted potatoes

Main course

Malaga-style kid goat, reduced jus and sweet potato mille-feuille with beurre
noisette

Dessert

Our Christmas (borrachuelo, orange gel, chocolate crèmeux and ice cream)

Beverages

White Wine “Pazo de Señorans Albariño”
Red Wine “Palacio Redondo La Montesa”
Freixenet “La Real”
CavaMineral water, soft drinks and beer



195€





CHILDREN'S MENU

STARTER

Crispy chicken strips and tequeños with teriyaki emulsion

MAIN COURSE

Iberian pork tenderloin medallions with fresh potatoes

DESSERT

Chocolate brownie with vanilla ice cream

BEVERAGES

Mineral water, soft drinks and juices



60€





CHRISTMAS EVE MENU

INFORMATION

ALL MENUS INCLUDE

One drink or liqueur (non-premium brands) per person
DJ entertainment with background music during dinner
The prices offered are prices per person.

ALLERGIES AND/OR INTOLERANCES

All our menus can be adapted upon request, with a minimum of 15 days' notice prior to the event. We cannot guarantee the absence of traces, as all allergens are handled in our kitchen.

ADDITIONAL INFORMATION

Dinner starts at 8:30 p.m.

Dinner ends at 9:30 p.m.

There is no open bar service after dinner.

The menu includes only one drink or liqueur (non-premium brands) per person.
Cloakroom service is available upon arrival at the hotel reception. (Subject to an additional charge.)

RESERVATIONS

Full prepayment is required to confirm the reservation and services.
From 16 December 2026 onwards, any cancellation or modification will be charged at 100% of the amount stated in the confirmed offer.



195€



CONDICIONES

Horario de inicio de la cena: 20:00 hrs

Horario de finalización de la cena : 21:30 hrs

Para la reserva en firme de los servicios, será necesario el prepago de la misma para su confirmación.

A partir del 10/12/2026 cualquier cancelación o modificación, se facturará el 100% conforme a la oferta reservada.

Adaptamos todos nuestros menús bajo petición con un mínimo de 15 días de antelación al evento

No garantizamos la ausencia de trazas, ya que en nuestra cocina se trabaja con todos los alérgenos

Departamento de Reservas E-mail: sales@aureapalaciodelatinta.com

Teléfono: 851 909 980.



CONDITIONS

Dinner start time: 20:00 hrs

Dinner end time: 21:30 hrs

Prepayment is required to confirm the reservation and secure the services booked.

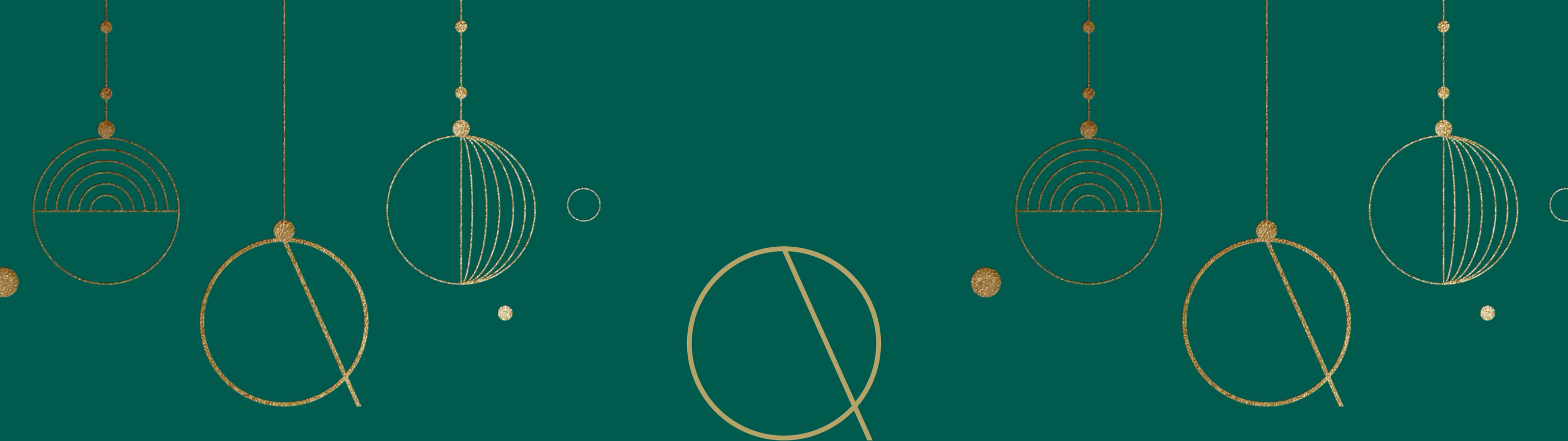
As of 10 December 2026, any cancellation or modification will incur a 100% charge in accordance with the reserved offer.

All our menus can be adapted upon request, provided that the request is made at least 15 days prior to the event. Please note that we cannot guarantee the absence of traces of allergens, as all allergens are handled in our kitchen.

Reservations Department

Email: sales@aureapalaciodelatinta.com

Telephone: +34 851 909 980



AUREA

HOTELS