vino mio

Corazón y alma malagueña

DESDE 2003

Menús festivos

TRIPADVISOR TRAVELLERS' CHOICE 2023 · 2024 · 2025

restaurantevinomio.es

Christmas Day Menu

25.12.2026 · 3-course menu

AMUSE & WELCOME APERITIF

Creamy Pumpkin Soup

Moluga caviar · Caramelised pumpkin seeds · Pumpkin seed oil

Welcome Aperitif

Cava with mandarin, rosemary and a hint of bitter orange
Homemade bread · Ronda extra virgin olive oil · Sea salt · Olives

STARTER

Salmon Sashimi

Coconut ajoblanco, miso and yuzu · Marinated kumquats · Ají amarillo tiger's milk

MAIN COURSE · CHOOSE BETWEEN

Roasted Corvina Fillet

Andalusian-style salsa al macho · Sweet-and-sour marinated fennel · Green asparagus · Micro vegetables · Green herb oil

or

Braised Veal Cheek

Parsnip purée · Roasted celeriac · Pata Negra ham · Rich veal jus · Freshly shaved truffle

DESSERT

White Chocolate Crémeux

Confit pineapple · Caramelised pistachio crumble

Reserve Your Festive Moment

Christmas Lunch

14:00 – 14:30 · table until 17:00

Dinner · First Seating

18:00 – 18:30 · table until 21:00

Dinner · Second Seating

from 21:30 · table until 01:00

PLEASE NOTE

25.12.2026 there will be no flamenco show.

120 EUR

per person

BOOK EARLY

Limited availability

+34 952 22 59 22 · www.restaurantevinomio.es
Plaza de Jerónimo Cuervo 2 · 29012 Málaga

Menú de Navidad

25.12.2026 · Menú de 3 platos

AMUSE & APERITIVO

Sopa crema de calabaza

Caviar de Moluga · Pipas de calabaza caramelizadas · Aceite de pipas de calabaza

Aperitivo de bienvenida

Cava con mandarina, romero y un toque de naranja amarga
Pan casero · AOVE de Ronda · Sal · Selección de aceitunas

ENTRANTE

Sashimi de salmón

Ajoblanco de coco, miso y yuzu · Kumquats marinados · Leche de tigre de ají amarillo

PLATO PRINCIPAL · A ELEGIR

Filete de corvina asado

Salsa al macho andaluza · Hinojo agridulce marinado · Espárragos verdes · Microvegetales · Aceite de hierbas verdes

o

Carrillera de ternera

Puré de chirivía · Apionabo asado · Jamón Pata Negra · Jugo de la propia elaboración · Trufa recién laminada

POSTRE

Crema de chocolate blanco

Piña confitada · Crumble de pistacho caramelizado

Reserva tu momento especial

Almuerzo de Navidad

14:00 — 14:30 · mesa hasta 17:00

Cena · Primer turno

18:00 — 18:30 · mesa hasta 21:00

Cena · Segundo turno

desde 21:30 · mesa hasta 01:00

IMPORTANTE

25.12.2026 no habrá espectáculo de flamenco.

120 EUR

por persona

RESERVA CON TIEMPO

Plazas limitadas disponibles

+34 952 22 59 22 · www.restaurantevinomio.es
Plaza de Jerónimo Cuervo 2 · 29012 Málaga

1e Kerstdagmenu

25.12.2026 · 3-gangenmenu

AMUSE & WELKOMSTAPERITIEF

Romige pompoensoep

Moluga-kaviaar · Gekaramelliseerde pompoenpitten · Pompoenpitolie

Welkomstaperitief

Cava met mandarijn, rozemarijn en een vleugje bittere sinaasappel
Huisgemaakt brood · AOVE uit Ronda · Zeezout · Selectie van olijven

VOORGERECHT

Sashimi van zalm

Ajoblanco van kokos, miso en yuzu · Gemarineerde kumquats · Leche de tigre met ají amarillo

HOOFDGERECHT · KEUZE UIT

Geroosterde corvina

Andalusische salsa al macho · Zoetzuur gemarineerde venkel · Groene asperges · Microgroenten · Groene kruidenolie

of

Langzaam gegaarde kalfswang

Pastinaakpuree · Geroosterde knolselderij · Pata Negra-ham · Eigen kalfsjus · Vers geschaafde truffel

DESSERT

Crémeux van witte chocolade

Gekonfijte ananas · Gekaramelliseerde pistachecrumble

Reserveer je feestelijke moment

Kerstlunch

14:00 – 14:30 · tafel tot 17:00

Diner · Eerste zitting

18:00 – 18:30 · tafel tot 21:00

Diner · Tweede zitting

vanaf 21:30 · tafel tot 01:00

BELANGRIJK

25.12.2026 is er geen flamencoshow.

120 EUR

per persoon

RESERVEER TIJDIG

Beperkt aantal plaatsen beschikbaar

+34 952 22 59 22 · www.restaurantevinomio.es
Plaza de Jerónimo Cuervo 2 · 29012 Málaga