



Corazón y alma malagueña

CHRISTMAS EVE MENU

24.12.2026

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



BRAISED VEAL CHEEK^{or}

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



DESSERT

WHITE CHOCOLATE CRÊMEUX

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:

24.12.2026 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

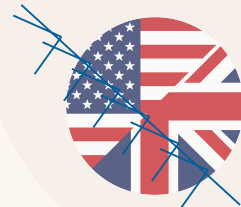


Corazón y alma malagueña

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



BRAISED VEAL CHEEK^{or}

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



DESSERT

WHITE CHOCOLATE CRÊMEUX

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

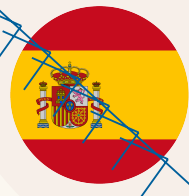


Corazón y alma malagueña

MENÚ DE NOCHEBUENA

24.12.2026

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 agri dulce marinado · Espárragos verdes
Microvegetales · Aceite de hierbas verdes



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:

24.12.2026 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

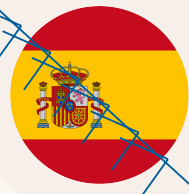


Corazón y alma malagueña

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 agri dulce marinado · Espárragos verdes
Microvegetales · Aceite de hierbas verdes



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



Corazón y alma malagueña

KERSTAVONDMENU

24.12.2026

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



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:

24.12.2026 is er geen flamencoshow.

120 EUR

PER PERSOON

RESERVEER TIJDIG

Beperkt aantal plaatsen beschikbaar

+34 952 22 59 22 · www.restaurantevinomio.es

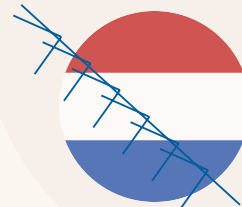
Plaza de Jerónimo Cuervo 2 · 29012 Málaga



Corazón y alma malagueña

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



LANGZAAM GEGAARDE ^{of} 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