



MENÚ DE ***NOCHEBUENA***

24 DE DICIEMBRE 2026

TERRAZA
CATEDRAL
M Á L A G A

MENÚ ADULTOS

Entrantes (Cada 4 pax):

TARTAR DE ATÚN ROJO CON AGUACATE Y SÉSAMO TOSTADO

Dados de atún rojo fresco acompañados de aguacate cremoso y un toque crujiente de sésamo tostado.

VIEIRAS A LA PLANCHA CON PIL PIL DE GAMBAS

Tiernas vieiras doradas, servidas con una suave salsa pil pil de gambas, que potencia el sabor del mar, acompañadas de espárragos tiernos.

Plato principal (a elegir):

SOLOMILLO DE TERNERA EN SALSA DE OPORTO

Jugoso solomillo de ternera en salsa de oporto, acompañado de puré de batata y champiñones salteados.

LUBINA AL HORNO SOBRE CAMA DE VERDURAS

Lubina al horno sobre cama de verduras de temporada, jugosa y delicadamente horneada, acompañada de verduras seleccionadas que aportan un equilibrio perfecto de sabor y frescura.

Postres:

TARTA DE TURRÓN Y CHOCOLATE BLANCO

Tarta suave de turrón combinada con chocolate blanco, sobre una base de almendra caramelizada.

SORBETE DE CAVA CON FRUTOS ROJOS

Refrescante sorbete de cava con una selección de frutos rojos, perfecto para finalizar la cena.

Bebidas iliminadas durante el servicio (tiempo estimado: 1 hora y media)

140€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO

MENÚ INFANTIL

Entrantes (Cada 4 pax):

CROQUETAS DE JAMÓN

Deliciosas croquetas caseras de jamón, crujientes por fuera y cremosas por dentro.

PALITOS CRUJIENTES DE POLLO CON SALSAS

Tiernos palitos de pollo empanizados, acompañados de salsa barbacoa o ketchup.

Plato principal (a elegir):

MINI HAMBURGUESA DE TERNERA CON QUESO Y PATATAS FRITAS

Jugosa mini hamburguesa de ternera, con queso suave, servida con patatas fritas caseras.

FINGERS DE MERLUZA CON PURÉ DE PATATA

Crujientes fingers de merluza, acompañados de un suave puré de patata.

Postres:

BROWNIE DE CHOCOLATE CON HELADO DE VAINILLA

Delicioso brownie de chocolate caliente, acompañado de helado de vainilla.

Bebidas iliminadas durante el servicio (tiempo estimado: 1 hora y media)

70€ POR PERSONA
IVA INCLUIDO

BODEGA

Tinto: Azpilicueta - Tempranillo

D.O. Rioja

Tinto: Finca Resalso - Tempranillo

D.O. Ribera del Duero

Blanco: Azpilicueta - Viura

D.O. Rioja

Rosado: Azpilicueta - Viura y Tempranillo

D.O. Rioja

Cava: Jaume Serra

Agua, refrescos y cerveza

Cafés e infusiones

Licor de sobremesa

POLÍTICAS CANCELACIÓN NOCHEBUENA 2026

Disponibilidad de menús: Los menús de Nochebuena son exclusivos de ese día (24 diciembre 2026) en el servicio de cenas.

Confirmación de comensales: El número final de asistentes deberá confirmarse como máximo una semana antes del evento.

Elección de platos: Se deberá comunicar la elección de cada comensal con al menos una semana de antelación, junto con cualquier información relevante sobre alergias, intolerancias u otras necesidades alimentarias.

Depósito requerido: Se solicitará un depósito del 40% del importe total del servicio para garantizar la reserva. Este depósito se descontará del importe final.

Garantía de reserva: Las reservas deberán confirmarse al menos 7 días antes de la fecha del evento. La reserva quedará garantizada una vez se haya recibido: la hora, el número de comensales, el tipo de menú escogido y el justificante de pago del depósito.

Formas de pago: El pago podrá realizarse por transferencia bancaria, en efectivo o con tarjeta de crédito/débito. El importe restante podrá abonarse el mismo día del evento o con antelación, según se acuerde.

Adaptaciones alimentarias: Disponemos de opciones adaptadas para personas con alergias, intolerancias o dietas específicas. prescindible informar con la antelación necesaria para poder ofrecer un servicio adecuado.

Política de cancelación: El 40% del depósito no será reembolsable en caso de cancelación fuera de los plazos establecidos. Para reservas realizadas con menos de 3 meses de antelación, la cancelación deberá realizarse con al menos 30 días previos al evento. No aceptaremos cancelaciones ni reembolsos con menos de 72 horas de antelación. En caso de fuerza mayor debidamente justificada, ambas partes se comprometen a reprogramar el evento en un plazo máximo de 12 meses sin coste adicional.

Condiciones para zona outdoor: En caso de reservar en nuestra zona exterior (terraza), informamos que disponemos de estufas de techo y estufas de fuego. Sin embargo, no contamos con una terraza aclimatada para lluvias ni temporales, por lo que, en caso de lluvia o viento, no podemos garantizar el traslado a la zona interior del restaurante. Se recomienda tener esta condición en cuenta al momento de realizar la reserva. Ya que será un día importante y probablemente el salón será lo más demandado.

Contacto: Para cualquier duda, ampliación de información o gestión de su reserva, no dude en ponerse en contacto con nuestro equipo. Estaremos encantados de atenderle.