Menú Noche Vieja 2025/2026
TIERRA Y MAR

ENTRADAS FRIAS

Crujiente de Atún Rojo de Almadraba
Montado entre finas tostadas, en un bocado lleno de sabor

Mini Tartar de Gamba Blanca
Un bocado fresco, aromático y delicado

Ostra Fina Francesa al Estilo Acevichado
Toque cítrico, vibrante y elegante

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷✷

ENTRADAS CALIENTES

Zamburiñas a la Plancha con Mantequilla de Hierbas Frescas
Textura tierna y aromas que evocan la tierra

Gamba Roja de Garrucha a la Sal Marina
Técnica artesanal que resalta su pureza y sabor

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷✷

DEL MAR PROFUNDO

Crema de Nécoras y Carabineros
Sabor intenso y textura delicada

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷✷

ARMONÍA DE TIERRA Y MAR

Lomo de Bacalao Confitado en AOVE
Acompañado de un pilpil ligero y textura cremosa

Sorbete de Manzana Verde, Jengibre y Menta
Pequeña pausa refrescante que prepara el paladar para el siguiente pase

Chivo Lechal Malagueño a Baja Temperatura
12 horas de cocción, lacado con miel de caña y reducción de moscatel

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷✷

PARA EL COLOFÓN DULCE

Tarta Cremosa de Queso Artesano con Pistachos Tostados

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷✷

BEBIDA Y MARIDAJE INCLUIDOS

Cóctel de bienvenida a la llegada
Vino Blanco: Valdecontina (D.O. Bierzo - Uva Godello)
Vino Tinto: Nabal Crianza (D.O. Ribera del Duero - Uva Tempranillo)
Champagne: Nicolas Feuillatte
(AOC Champagne - Pinot Noir, Meunier y Chardonnay)

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷✷

EXTRAS INCLUIDOS

Bolsa de cotillón para celebrar
Doce uvas para recibir el Año Nuevo

180 €

Restaurante La Carihuela Chica
Plaza Pedro Cuevas, Fuengirola (Málaga) Reservas 952 66 06 73

New Years Eve Menu 2025/2026

TIERRA Y MAR

COLD STARTERS

Crispy Almadraba Bluefin Tuna
Set between thin toasted slices, a bite full of flavor

Mini White Shrimp Tartar
A fresh, aromatic and delicate bite

Fine French Oyster Acevichado Style
A vibrant, elegant, and citrusy touch

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷

HOT STARTERS

Grilled Scallops with Fresh Herb Butter
Tender texture and aromas reminiscent of the earth

Garrucha Red Prawns with Sea Salt
An artisanal technique that highlights their purity and flavor

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷

FROM THE DEEP SEA

Spider Crab and Prawn Cream
Intense flavor and delicate texture

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷

HARMONY OF LAND AND SEA

Cod Loin Confit in AOVE
Accompanied by a light pil-pil sauce with a creamy texture

Green Apple, Ginger, and Mint Sorbet
A short refreshing break that prepares the palate for the next course

Low-Temperature Malagan Suckling Goat
Cooking for 12 hours, lacquered with cane honey and muscatel reduction

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷

FOR THE SWEET FINISH

Creamy Artisan Cheesecake with Toasted Pistachios

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷

DRINKS AND PAIRING INCLUDED

Welcome cocktail
White Wine: Valdecontina (D.O. Bierzo - Uva Godello)
Red Wine: Nabal Crianza (D.O. Ribera del Duero - Uva Tempranillo)
Champagne: Nicolas Feuillatte
(AOC Champagne - Pinot Noir, Meunier y Chardonnay)

✷✷✷ ✷✷✷ ✷✷

EXTRAS INCLUDED

Party bag to celebrate
Twelve grapes to welcome the New Year

Restaurante La Carihuela Chica
Plaza Pedro Cuevas, Fuengirola (Málaga) Reservas 952 66 06 73

180 €