Menú Noche Vieja 2026/2027
TIERRA Y MAR

ENTRADAS FRIAS

Micuit de Pato con Chutney de Melocotones y Peras Caramelizadas
Sabor suave y cremoso con matices dulces y un delicado toque especiado

Tartar de Cigalas y Aire de Manzana Verde
Un bocado fresco, marino y aromático con nota cítrica y ligera

Carpaccio de Vieira Marinada en Fruta de la Pasión
Corte fino y elegante con un contraste vibrante y exótico

✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷

ENTRADAS CALIENTES

Saquito Crujiente de Carabineros
Textura dorada en el exterior con un relleno sabroso de marisco

Bacalao en Costra de Almendras y Lágrimas de Pisto
Pescado jugoso con un toque crujiente y fondo tradicional de huerta

Ravioli de Rabo de Toro Lacado con su Sugo
Pasta artesana rellena de guiso meloso, repleto de aroma y tradición

✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷

VELVET DE LA TIERRA

Crema de Coliflor Asada Guarnecido con Dados de Foie
Textura sedosa de coliflor con el toque sublime y rico del foie

✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷

ARMONÍA DE TIERRA Y MAR

Dorada de Roca a la Brasa con Bilbaína y Vinagre de Jerez
Pescado de captura salvaje con el aroma del carbón y toque tradicional de ajada

Sorbete de Manzana Verde, Jengibre y Menta
Pequeña pausa refrescante y digestiva para limpiar el paladar

Chivo Lechal Malagueño a Baja Temperatura
con Gratén de Patata y Verduras Frescas
Cocción lenta para una carne tierna y melosa con guarnición cremosa y de temporada

✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷

PARA EL COLOFÓN DULCE

Coulant de Turrón con Helado de Leche de Cabra
Corazón fluido y cálido de turrón navideño en contraste con el frescor artesano del helado

✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷ ✷

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 2026/2027

TIERRA Y MAR

COLD STARTERS

Duck Foie Gras Micuit with Peach Chutney and Caramelized Pears
Smooth and creamy flavor with sweet undertones and a delicate hint of spice

Langoustine Tartare and Green Apple Air
A fresh, briny, and aromatic bite with a light, citrusy note.

Scallop Carpaccio Marinated in Passion Fruit
A refined and elegant cut with a vibrant, exotic contrast

✷✷✷✷✷✷✷

HOT STARTERS

Crispy Pouch of Scarlet Prawns
Golden-textured exterior with a flavorful seafood filling

Almond-Crusted Cod with Pisto Droplets
Succulent fish with a crispy touch and a traditional garden-inspired base

Glazed Oxtail Ravioli with its Own Jus
Artisanal pasta filled with a rich, tender stew—bursting with aroma and tradition

✷✷✷✷✷✷✷

VELVET OF THE EARTH

Roasted Cauliflower Cream Soup Garnished with Diced Foie Gras
Silky cauliflower texture with the sublime, rich touch of foie gras

✷✷✷✷✷✷✷

HARMONY OF LAND AND SEA

Grilled Rock Bream with Bilbaína-style Sauce and Sherry Vinegar
Wild-caught fish with a charcoal aroma and a traditional touch of ajada

Green Apple, Ginger, and Mint Sorbet
A short, refreshing, and digestive pause to cleanse the palate

Low-Temperature Malagan Suckling goat
with potato gratin and fresh vegetables
Slow-cooked for tender, succulent meat, served with a creamy, seasonal side dish

✷✷✷✷✷✷✷

FOR THE SWEET FINISH

Turrón Lava Cake with Goat's Milk Ice Cream
A warm, molten Christmas nougat center,
contrasted with the artisanal coolness of ice cream

✷✷✷✷✷✷✷

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

180 €

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