TERRAZA DE LAS FLORES
TAPAS · COMIDA MEDITERRÁNEA

MENÚ ESPECIAL · NAVIDAD 2026

NOCHEBUENA

PRECIO
70 €
por persona · bebidas incluidas

FECHA	TURNOS	DURACIÓN
JUEVES 24 DE DICIEMBRE	19:00 · 21:15	2 HORAS
Cena de Nochebuena 2026	Dos turnos a elegir	Por turno

APERITIVO DE BIENVENIDA

BRIOCHE TOSTADO CON PATÉ DE AVE AL PEDRO XIMÉNEZ
Mantequilla ahumada.

CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN IBÉRICO

ENTRANTES para compartir

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO
Regañás, tomate aliñado y AOVE.

SARDINA AHUMADA
Tomate confitado, emulsión cítrica y aceite verde.

CHIPIRONES SALTEADOS
Parmentier de patata, ajo, perejil y limón.

POSTRE a elegir

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA
Crema de vainilla y helado.

CHOCOLATE, VAINILLA Y FRUTOS ROJOS
Brownie templado, ganache de chocolate y helado de vainilla.

PRINCIPAL a elegir

CARRILLADA DE TERNERA AL VINO TINTO
Parmentier de patata, puerro confitado y jugo reducido.

PICAÑA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
Patata gratinada, cebolla asada y jugo de carne al romero.

BACALAO CONFITADO
Beurre blanc cítrica y verduras salteadas.

PESCA DEL DÍA
Guarnición de temporada y salsa del chef.

RISOTTO DE SETAS
Parmesano y toque de trufa.

BEBIDAS INCLUIDAS

2 BEBIDAS POR PERSONA
Copa de vino de la casa, copa de cerveza, refrescos, agua con o sin gas.

COPA DE CAVA PARA EL BRINDIS

PLAZAS LIMITADAS
SOLICITA TU RESERVA

EMAIL
info@terrazadelasflores.com

WHATSAPP
+34 951 543 939

Selección de principal y postre sujeta a confirmación previa de la reserva. Consulta alérgenos con nuestro equipo.

Plaza de las Flores · 29005 Málaga
terrazadelasflores.com

TERRAZA DE LAS FLORES
TAPAS · COMIDA MEDITERRÁNEA

MENÚ ESPECIAL · FIN DE AÑO 2026

NOCHEVIEJA

PRECIO
110 €
por persona

Menú completo con bebidas
Uvas de la suerte
Cotillón

FECHA	TURNOS	DURACIÓN
JUEVES 31 DE DICIEMBRE	19:00 · 21:15	2 HORAS
Cena de Nochevieja 2026	Dos turnos a elegir	Por turno

APERITIVO DE BIENVENIDA

BRIOCHE DE MANTEQUILLA CON PATÉ DE AVE AL PEDRO XIMÉNEZ
Cebolla encurtida.

TARTALETA CRUJIENTE DE TARTAR DE SALMÓN
Aguacate y cítricos.

ENTRANTES para compartir

JAMÓN IBÉRICO Y QUESO CURADO
Regañás, tomate aliñado y AOVE.

SARDINA AHUMADA
Tomate confitado, emulsión cítrica y aceite verde.

CHIPIRONES A LA PLANCHA
Parmentier de patata, ajo tostado, perejil y limón.

CROQUETA CREMOSA DE JAMÓN IBÉRICO

BEBIDAS INCLUIDAS

- **2 BEBIDAS POR PERSONA**
  Copa de vino de la casa, copa de cerveza, refrescos, agua con o sin gas.
- **COPA DE CAVA PARA EL BRINDIS**

PRINCIPAL a elegir

CARRILLADA DE TERNERA AL VINO TINTO
Parmentier de patata, puerro confitado y jugo reducido.

PICAÑA DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA
Patata gratinada, cebolla asada y jugo de carne.

BACALAO CONFITADO
Beurre blanc cítrica y verduras de temporada.

PESCA DEL DÍA
Guarnición de temporada y salsa del chef.

RISOTTO DE SETAS
Parmesano y trufa.

POSTRE a elegir

TEXTURAS DE CHOCOLATE
Brownie templado, ganache de chocolate, frutos rojos y helado de vainilla.

TORRIJA BRIOCHE CARAMELIZADA
Crema de vainilla y helado.

PLAZAS LIMITADAS
SOLICITA TU RESERVA

EMAIL
info@terrazadelasflores.com

WHATSAPP
+34 951 543 939

Selección de principal y postre sujeta a confirmación previa de la reserva. Consulta alérgenos con nuestro equipo.

Plaza de las Flores · 29005 Málaga
terrazadelasflores.com