malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

Nochebuena · *Christmas Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Champagne Taittinger Brut

Ensalada Waldorf con cangrejo real

Waldorf Salad with King Crab

Alcachofa, brandada de bacalao y caviar

Artichoke with cod brandade and caviar

Lubina al horno con dátiles medjoul y naranja chocolate

Baked sea bass with medjoul dates and chocolate orange

Solomillo Rossini

Rossini sirloin steak

Tarta Ópera con crema helada de vainas de Madagascar

Opera cake with Madagascar pods iced cream

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine

Blanco Nieva Pie Franco, D.O Rueda-Sauvignon blanc

Vino Tinto • Red Wine

GR-174, D.O.C Priorat-Cabernet Sauvignon, Cariñera, Garnacha, Syrah

Cava

Castillo Perelada Brut Reserva, D.O.C Cava-Xarel·lo, Macabeo, Parelada

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

150 €

IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

Navidad · *Christmas*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Champagne Taittinger Brut

Bullabesa

Canelón de txangurro
Crab cannelloni

Bacalao con su kokotxa al pil pil de finas hierbas
Cod with its kokotxa with pil pil of fine herbs

Magret de pato ruibarbo y remolacha
Duck Magret with rhubarb and beet

Rocher y Turrón
Rocher and nougat

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine

Vionta, D.O Rias Baixas-Albariño

Vino Tinto • Red Wine

Valdubon 9 meses, D.O Ribera del Duero-Tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

90 €

IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

Fin de Año · *New Year's Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*
Champagne Taittinger Brut

Turrón de foie · Foie nougat

Coca de bogavante y caviar · Lobster and caviar coke

Sopa tailandesa con base de caviar de lentejas con cigala y aceite de chile
Thai soup based on lentil caviar with crayfish and chili oil

Rape asado con escabeche ligero de berberechos salteados
Roasted monkfish with light pickled cockles sautéed in a light marinade

Sorbete de sidra · Cider sorbet

Lechal sobre puré de raíz con txalotas al vino tinto
Suckling pig on root purée with red wine txalotas (red wine shallots)

Tarta Ópera con crema helada de vainas de Madagascar
Opera cake with Madagascar pods ice cream

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*
Vino Blanco • White Wine
Jose Pariente 2022, D.O Rueda-Verdejo
Vino Tinto • Red Wine
Malleoulus Emilio Moro, D.O Ribera del Duero, Tempranillo
Champagne
Taittinger Brut Reserve, A.O.C Champagne-Pinot Noir, Chardonnay

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

250 €
IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

1 DE ENERO · JANUARY 1ST

Brunch de Año Nuevo · *New Year's Brunch*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Cava Castillo Perelada Brut Reserva

Panes, croissant, macarrons, palmera de mantequilla, mermeladas artesanas de Madrid
Breads, croissant, macaroons, butter palm, artisan jams of Madrid

Quesos Km0 y jamón de bellota
Km0 cheeses and acorn ham

Lingote de salmón ahumado con ensalada de pomelo
Smoked salmon ingot with grapefruit salad

Huevos Benedict sobre pan hojaldrado y bearnesa de finas hierbas
Eggs Benedict on puff pastry bread and fine herbs béarnaise

Panna cotta, crujiente de chocolate blanco y compota de frambuesa
Panna cotta, white chocolate crisp and raspberry compote

Dulces Navideños · Christmas Sweets

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine

Vionta, D.O. Rias Baixas-Albariño

Vino Tinto • Red Wine

Valdubon 9 meses, D.O Ribera del Duero-Tempranillo

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

90 €

IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

5 DE ENERO · JANUARY 5TH

Noche de Reyes · *Epiphany Eve*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Cava Castillo Perelada Brut Reserva

Alcachofa, brandada de bacalao y caviar
Artichoke with cod brandade and caviar

Lingote de salmón ahumado con ensalada de pomelo
Smoked salmon ingot with grapefruit salad

Bacalao con su kokotxa al pil pil de finas hierbas
Cod with its kokotxa with pil pil of fine herbs

Magret de pato ruibarbo con remolacha
Magret of duck with rhubarb and beet

Panna cotta, crujiente de chocolate blanco y compota de frambuesa
Panna cotta, crunchy white chocolate and raspberry compote

Dulces Navideños y Roscón de Reyes
Christmas sweets and king's ring cake

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine

Blanco Nieva, D.O Rueda-Verdejo

Vino Tinto • Red Wine

Marqués de Arienzo 2018, D.O.Ca La Rioja, Tempranillo-Graciano

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

80 €

IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

6 DE ENERO · JANUARY 6TH

Día de Reyes · *Epiphany*

COPA DE BIENVENIDA · *WELCOME DRINK*

Cava Castillo Perelada Brut Reserva

Bullabesa

Canelón de txangurro

Crab cannelloni

Solomillo sobre pastel de patata hojaldrado y salsa perigout

Sirloin steak over flaky potato cake and perigout sauce

Rocher y Turrón

Rocher and nougat

Dulces Navideños y Roscón de Reyes

Christmas sweets and king's ring cake

BODEGA • *CELLAR*

Vino Blanco • White Wine

Blanco Nieva, D.O Rueda-Verdejo

Vino Tinto • Red Wine

Marqués de Arienzo 2018, D.O.Ca La Rioja, Tempranillo-Graciano

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

80 €

IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández

malvar

TERRAZA & RESTAURANTE

Menú Infantil
Children's Menu

Plato de ibéricos y croquetas de jamón
Iberian ham and ham croquettes plate

Solomillo de ternera con patatas fritas
Beef sirloin steak with french fries

Helados artesanos de vainilla y chocolate
Artisan vanilla and chocolate ice cream

Dulces navideños
Christmas sweets

Agua y Refrescos
Water and soft drinks

45 €
IVA incluido • VAT included

Chef Isaac Fernández