★★★★★GL
1926 - 2026

PROGRAMA DE NAVIDAD

Gran Hotel Miramar

GRAN HOTEL MIRAMAR***** GL - HOTELES SANTOS
Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga
(+34) 952 603 000 | hotel.miramar@hsantos.es

★★★★★GL
1926 - 2026

24 DE DICIEMBRE

Nochebuena

GRAN HOTEL MIRAMAR***** GL - HOTELES SANTOS
Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga
(+34) 952 603 000 | hotel.miramar@hsantos.es

24 de diciembre

CONCIERTO NOCHEBUENA

Como cada año, le invitamos a disfrutar de una tarde mágica en nuestro ***Patio Real.***

En esta ocasión disfrutaremos de una actuación típica de nuestra tierra:

Villancicos Navideños con un toque flamenco acompañados de instrumentos tradicionales Navideños.

Fecha y hora:

24 de diciembre, 18:00 h

Lugar:

Patio Real, Lobby Bar

24 de diciembre

NOCHEBUENA

PROGRAMA

Copa de bienvenida servida en el Salón Victoria,

amenizada con música en vivo.

Hora de inicio copa de bienvenida 20:00 h

Cena con acompañamiento musical en directo,

servida en el Salón Real desde las 21:00 h

Código de vestimenta: cóctel

Precios:

Adultos: 240 €

Cadete (entre 13-17 años): 199 €

Niños (menores de 12 años): 99 €

10% IVA incluido

24 de diciembre

NOCHEBUENA

Una noche para celebrar, compartir y recordar

APERITIVOS DE BIENVENIDA

Selección de quesos artesanales andaluces

Jamón 100 % Ibérico D.O. Valle de Los Pedroches

Pan al vapor y langostino crujiente

Vegetales en fina tempura

Nuestra interpretación de la patata española

MENÚ DE GALA

DEL MAR:

Yema de vieira y caviar

Ñoquis dorados, eneldo fresco y lima. Beurre blanc de Champagne

TIERRA Y BOSQUE:

Crema sedosa de tupinambur

Chipirones salteados, manzana y trufa negra Melanosporum

PLATO PRINCIPAL:

Canelón meloso de ternera Retinta

Chantarellas, níscalos y demi-glace de boletus

EL DULCE DE LA NAVIDAD:

Cremoso de turrón

Teja crujiente y helado de almendras

24 de diciembre

NOCHEBUENA

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

Selección de quesos andaluces, grisinis y pan soplado

Pan al vapor con bimis crujientes marinados en soja, mayonesa de siracha

Vegetales tempurizados con ali-oli de setas

Nuestra versión de la patata española con trufa

MENÚ DE GALA

Yemas de espárragos, caviar de algas, ñoquis rustidos de eneldo y lima con salsa *Beurre Blanc* de *Champagne*

Crema de topinambur, alubias del Ganxet salteadas con balsámico, manzana y aroma de trufa Melanosporum

Canelón almibarado de berenjena, chantarellas, níscalos y salsa *Putanesca* con burrata

UN DULCE FINAL:

Cremoso de turrón con teja y helado de almendras

24 de diciembre

NOCHEBUENA

PARA PROLONGAR LA CELEBRACIÓN

Dulces tradicionales de Navidad

Selección de panes artesanos

BODEGA

Moët & Chandon Brut Imperial (AOC Champagne)

Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

Breñal (D.O Sierras de Málaga)

Garnacha Blanca, Viognier y Vigiriega

Pinsapo Concreto (D.O Sierras de Málaga)

Garnacha

FELIZ NOCHEBUENA

Que la gastronomía, la tradición y el placer de compartir hagan de esta noche un recuerdo inolvidable

24 de diciembre

NOCHEBUENA

Una noche mágica para nuestros pequeños invitados

MENÚ INFANTIL

SELECCIÓN DE ENTRANTES FAVORITOS:

Jamón, croquetas de cecina, queso manchego y langostinos

Fingers de merluza de anzuelo, crujientes y dorados,

con patatas Puente Nuevo

Suprema de pollo de corral y espaguetis a la boloñesa,

un clásico que nunca falla

UN DULCE FINAL:

Cremoso de turrón, teja crujiente y helado de almendras

Dulces tradicionales de Navidad

BEBIDAS:

Agua mineral, refrescos y zumos

Una noche llena de ilusión, sabores y pequeños momentos para recordar



31 DE DICIEMBRE

Nochevieja

GRAN HOTEL MIRAMAR
MÁLAGA

GRAN HOTEL MIRAMAR***** GL - HOTELES SANTOS
Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga
(+34) 952 603 000 | hotel.miramar@hsantos.es

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

PROGRAMACIÓN

Cóctel y cena de gala con amenización musical en vivo,

servidos en nuestros salones reales.

Ambientación inspirada en el centenario de Gran Hotel Miramar en el año 1926.

Baile, barra libre y DJ a partir de la medianoche.

Inicio del evento: 20:00 h

Cena amenizada con música en vivo,

servida en el Salón Real desde las 21:00 h

Código de vestimenta: de gala

Precios:

Adultos: 540 €

Cadete (entre 13-17 años): 295 €

Niños (menores de 12 años): 110 €

10% IVA incluido

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

Una propuesta concebida para disfrutar sin prisas,
donde el producto, la tradición y la elegancia se encuentran
en una sucesión de pequeños momentos.

EL COMIENZO · NUESTROS MAESTROS ARTESANOS

Estación de Jamón 100 % ibérico de Castaña

D.O. Dehesa de los Monteros

Cortado al momento, respetando el tiempo, la temperatura y el ritual

que merece una de las grandes joyas

de nuestra gastronomía.

Estación de quesos del mundo

Cuidada selección de nuestro maestro quesero:

territorios, maduraciones y texturas que nos invitan a viajar

en cada bocado.

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

EL ENCUENTRO · APERITIVOS

El universo de la Gilda

Cuatro interpretaciones de un clásico: boquerón malagueño, anchoa del Cantábrico, salmón real y nuestra versión vegetal.

Ostra *Gillardeau Cocktail*

Servida al natural, porque cuando el producto habla por sí mismo, poco más necesita.

Falso nigiri de atún de almadraba

Atún de almadraba, togarashi, soja y sésamo.

Un pequeño encuentro entre el Mediterráneo y Japón.

Buñuelo de queso *Payoyo*

Crujiente y cremoso, acompañado de reducción de vino tinto y membrillo.

Mi-cuit* de *foie

Manzana *Granny Smith* y perlas de *Pedro Ximénez*.

Untuosidad, frescura y dulzor en equilibrio.

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

EL MENÚ · UN VIAJE AL PASADO

DEL MAR

Nuestro tradicional cóctel de marisco

Centollo, bogavante y langostinos, acompañados de aguacate, mango y fresas.

Un clásico de celebración reinterpretado desde la frescura y la elegancia.

DE LA HUERTA

***Stracciatella* de burrata y caviar de Riofrío**

Crema de tomates orgánicos y la delicadeza láctea de la burrata, coronada por uno de los grandes tesoros de nuestras aguas.

DEL FONDO DEL MAR

Carabinero glaseado con mantequilla *Café de París*

Intensidad marina, jugosidad y el perfume de una de las grandes salsas de la cocina clásica.

DE NUESTRA TIERRA

Solomillo con *foie gras* 1926

Demi-glace de *foie gras*, trufa de invierno y pan *brioche*.

Producto, profundidad y elegancia en nuestro pase inicial.

EL FINAL MÁS DULCE

El capricho de la Reina Victoria

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

MENÚ VEGETARIANO

APERITIVOS

Estación de gildas veganas.

Ensalada de algas marinas con sésamo y yuzu.

Falso nigiri de verduras encurtidas con *togarashi*, soja y sésamo.

Buñuelo de queso *Payoyo* con reducción de vino tinto y membrillo.

Mi-cuit de *foie* vegetal con manzana *Granny Smith*

y perlas de *Pedro Ximénez*.

MENÚ DE GALA

Clásico cóctel de frutas

L*ollo rosso*, endivias, aceitunas liofilizadas, aguacate, mango y fresas.

***Stracciatella* de burrata**

Caviar de algas con crema de tomates.

Raviolo de setas de temporada

Glaseado con mantequilla *Café de París* y salvia.

***Risotto* de champán y azafrán**

Nube de *Parmesano Reggiano* y trufa de invierno

El capricho de la Reina Victoria

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

PARA PROLONGAR LA SOBREMESA

Dulces de Navidad:

Una selección de pequeños bocados que recuperan

los sabores y recuerdos de estas fechas.

BODEGA

Veuve Clicquot Yellow Label Brut (AOC Champagne)

Pinot Noir, Chardonnay y Pinot Meunier

Chablis Premier Cru Joseph Drouhin Vaillons (AOC Chablis Premier Cru)

Chardonnay

PSI (D.O. Ribera del Duero)

Tinto Fino y Garnacha Tinta

31 de diciembre

NOCHEVIEJA

MENÚ INFANTIL

Cóctel de marisco `Pequeños gourmets´

Langostinos acompañados de cremoso aguacate, mango y fresas.

Crema de tomates ecológicos

Sedosa crema de tomates ecológicos, pequeñas perlas de mozzarella, crujientes *crutones* dulces y piñones tostados.

Solomillo de ternera con patatas cerilla

Tiernos medallones de solomillo de ternera, cocinados con mimo y acompañados de finísimas y crujientes patatas de cerilla.

Goloso de chocolate y vainilla

Una irresistible celebración del chocolate acompañada de cremoso helado de vainilla, unas escamas de sal, deliciosas gotas de aceite de oliva virgen extra y un mágico destello de oro.

Selección de nuestros dulces navideños para despedir el año de la manera más dulce.

Agua mineral, refrescos y zumos.

★★★★★GL
1926 - 2026

1 DE ENERO
Brunch Año Nuevo

GRAN HOTEL MIRAMAR
MÁLAGA

GRAN HOTEL MIRAMAR***** GL - HOTELES SANTOS
Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga
(+34) 952 603 000 | hotel.miramar@hsantos.es

1 de enero

BRUNCH AÑO NUEVO

Nuevamente le ofrecemos un *brunch* amenizado con **música en vivo**, una manera única de disfrutar del primer día del año.

Nuestro *brunch* incluirá una selección de *sushi*, arroces, embutidos Ibéricos y quesos internacionales servidos con panes artesanos y mermeladas ecológicas, frutas de temporada, el tradicional *roast beef*, carnes a la brasa, pescados, pastas y selección de dulces artesanos.

Copa de Champagne Moët & Chandon Brut Impérial.

Además, incluiremos cócteles y bebidas especiales como Bloody Mary, Aperol Spritz, Moët & Chandon Garden Spritz y nuestro clásico vermú de la bodega malagueña *Quitapenas*.

1 de enero

BRUNCH AÑO NUEVO

El *brunch* se servirá en nuestro **Restaurante Botánico.**

Servicio de 13:00 a 15:00 h

Precios:

Adulto: 105 €

Cadete y niños: 80 €

(Servicio de bebidas sin alcohol)

Precios con IVA incluido



GRAN HOTEL MIRAMAR***** GL - HOTELES SANTOS
Paseo de Reding, 22-24, 29016 Málaga
(+34) 952 603 000 | hotel.miramar@hsantos.es

Para reservar por favor contacte con el departamento de Relaciones Públicas:
rrpp.miramar@hsantos.es