

The background is an abstract composition of textures. It features a large, irregular shape in the top left with a dense, shimmering gold and brown granular texture. Below this, the background transitions into a lighter, more ethereal blue and white wash. In the bottom right corner, there is a detailed illustration of a pine cone, rendered in a light gold or beige tone. The overall aesthetic is elegant and festive, suitable for a holiday menu.

# menús de navidad

[restaurantecycmalaga.com](http://restaurantecycmalaga.com)

# menús



## A COMPARTIR (4 PAX.)

Ensaladilla rusa

Croquetas de jamón serrano

'Papas bravas': patatas gajo con mayonesa de chile chipotle y huevas de arenque ahumadas

Queso añejo de leche cruda de oveja

Fideos tostados con langostinos  
y mayonesa de kimchee

## INDIVIDUAL

Lomo de dorada con crema de guisantes y tomate concassé

Costillar de cerdo, sin huesos, con salsa barbacoa cítrica y crema de maíz picante

## POSTRE

Cheese cake

Café

**35€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menús



## A COMPARTIR (4 PAX.)

Ensaladilla rusa

Ensalada templada de verduras asadas,  
queso de cabra y salsa romesco

Gyozas de gambas y verduras, con kétchup japonés

Flamenquín clásico, con jamón serrano, queso manchego y mayonesa de albahaca

Arroz negro de langostinos y choco

## INDIVIDUAL

Lomo de lubina con pak choi y sopa castellana

Carrillera de cerdo glaseada con patata en adobillo

## POSTRE

Tiramisú

Café

**37€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menús



## A COMPARTIR (4 PAX.)

Ensaladilla rusa

Ensalada C&C, con verduras marinadas, pollo asado y mix de lechugas

Tartar de tomates crudos, secos y asados con crema de cebolla y yema de huevo en salazón

Buñuelos de queso de cabra y bacalao, con su piel como un torrezno

Gyozas de gambas y verduritas, con kétchup japonés

Fideos tostados con langostinos y mayonesa de kimchee

## INDIVIDUAL

Corvina asada con falso risotto de patata al romero

Solomillo de cerdo con pera al vino tinto acompañado de patata cremosa

## POSTRE

Brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Café

**40€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menús



## A COMPARTIR (4 PAX.)

Queso añejo de leche cruda de oveja

Ensalada templada de verduras asadas  
y queso de cabra, con salsa romesco

Tartar de salmón crudo y ahumado con  
sus huevas sobre pan focaccia

Croquetas de jamón serrano

Risotto de setas al parmesano  
con caldo de jamón ibérico

## INDIVIDUAL

Lomo de bacalao con su pilpil  
gratinado y pisto dulce

Magret de pato con puré de manzanas  
y tomates cherry marinados

## POSTRE

Estofado de frutos rojos con  
chocolate y albahaca

Café

**45€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menús



## A COMPARTIR (4 PAX.)

Jamón ibérico 100% bellota

Tartar de tomates crudos, secos y asados con crema de cebolla y yema de huevo en salazón

Ensalada templada de verduras asadas y queso de cabra, con salsa romesco

Langostinos fritos al estilo thai con ensalada de verduras marinadas

Huevo trufado con panaché de setas y patata cremosa

## INDIVIDUAL

Lomo de merluza con gazpachuelo de coco y zanahoria vichy

Pluma de cerdo ibérico con pesto rojo y espárragos a la parrilla

## POSTRE

Yogur de maracuyá con ganache de chocolate blanco y bizcocho de pistacho

Café

**50€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menús



## A COMPARTIR (4 PAX.)

Queso añejo de leche cruda de oveja

Jamón ibérico 100% bellota

Ensalada de pato confitado con brotes de espinacas y vinagreta de mango

Pata de pulpo cocida y a la parrilla con un toque cítrico y patata cremosa

Risotto de setas al parmesano con caldo de jamón ibérico

## INDIVIDUAL

Lomo de atún a la parrilla con verduras de temporada al wok

Lomo de vaca con patatas gajo y pimientos del padrón

## POSTRE

Tarta tatin de manzana con chantillí y granizado de manzana ácida

Café

**55€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menú cóctel



## A COMPARTIR

Cuenco de ensaladilla rusa  
con ventresca de atún

Vasito de porra antequerana  
con gambón a la llama

Gyozas de gambas y verduritas  
con kétchup japonés

Satay de pollo con salsa de  
cacahuets y piña

Mini hamburguesa de buey

Dados de brownie de chocolate y  
nueces con helado de vainilla

**25€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menú cóctel



## A COMPARTIR

Cuenco de ensaladilla rusa con ventresca de atún

Tosta de tartar de tomates crudos, secos y asados con yema de huevo en salazón

Rollitos de presa con rúcula y queso manchego

Mini patatas bravas, rellenas de mayonesa de chile chipotle y huevas de arenque ahumadas

Sándwich McRib: mollete de costilla de cerdo a la barbacoa con crema de maíz

Croquetas de jamón serrano

Chupitos de sorbete de mojito

Mini cheese cakes

**30€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*



# menú cóctel



## A COMPARTIR

Ceviche de merluza servido en una hoja de lechuga

Poke de tiburón con crema de aguacate y ensalada de wakame

Tosta de tartar de tomates crudos, secos y asados con yema de huevo en salazón

Vasito de porra antequerana con gambón a la llama

Satay de pollo con salsa de cacahuets y piña

Mini patatas bravas, rellenas de mayonesa de chile chipotle y huevas de arenque ahumadas

Fideos tostados con langostinos y mayonesa de kimchee

Mini hamburguesa de buey

Dados de brownie de chocolate y nueces con helado de vainilla

Piña colada con sorbete de limón

**40€/ persona**

*\*Bebida incluida: agua, cerveza, vino blanco, vino tinto y refrescos*

