

## ¿Cómo empezar 2018 por todo lo alto?

### **Barceló Málaga organiza una exclusiva cena de gala para recibir el Año Nuevo. Habrá DJ para los más marchosos y animación infantil**

La noche de fin de año siempre es una noche muy especial. Tal vez porque es la última noche del año, o por los festivos navideños que la rodean, pero siempre se trata de una noche diferente a las demás. Este próximo 31 de diciembre desde las 20:45 horas, el hotel Barceló Málaga propone recibir el año 2018 disfrutando de una elegante cena preparada para la ocasión por su chef Alberto Lozano. Además, habrá música en directo durante toda la cena y animación infantil para aquellos que reciban el año junto a los más pequeños de la familia.

El menú especial de la cena de Nochevieja combina productos locales de calidad como el jamón ibérico de bellota y poke de atún rojo con mango y trampantojo de tomate, que ejercen de aperitivo perfecto para los platos principales que incluyen el templado de pulpo, la lubina con sopa de rúcula, y el fillet mignon con foie, torrefactos y salsa madeira.

¡Y todo ello sin olvidar el postre y las uvas de la suerte! En Barceló Málaga, el último bocado dulce de este año será morao de turrón y los bomboncitos de Año Nuevo para poner punto y final a este trepidante año 2017. En la noche más especial del año, Barceló Málaga conquistará los paladares de los más exigentes.

\*El paquete de Fin de Año del hotel Barceló Málaga incluye cena y cotillón, cuesta 169 euros por persona, IVA incluido. Para reservas escribir al correo [malaga@barcelo.com](mailto:malaga@barcelo.com) o llamar al teléfono 952 047 494.

Menú especial de Noche Vieja: Jamón ibérico de bellota y poke de atún rojo con mango y trampantojo de tomate. Los platos principales incluyen el templado de pulpo, la lubina con sopa de rúcula, y el fillet mignon con foie, torrefactos y salsa madeira.

#### **Datos de contacto:**

Lidia Giner

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nacional](#) [Gastronomía](#) [Andalucía](#) [Entretenimiento](#) [Restauración](#)