ZAFIR

NOCHEVIEJA
31 DE DICIEMBRE 2026

REMEMBER ZAFIR

Un año de sabores, recuerdos y momentos compartidos.
Esta Nochevieja, revivimos lo mejor de cada temporada a través de los platos que han marcado nuestra historia en 2026.
Un último viaje gastronómico para despedir el año y brindar por todo lo que está por venir.

BIENVENIDA · 20:00

Jamón ibérico de bellota D.O. Los Pedroches, cortado a mano, con pan cristal y tomate rallado

Selección de quesos nacionales

Ostra Gillardeau

TABLA ZAFIR

Croqueta cremosa de carrillada de vaca, con mayonesa de trufa y lascas de picaña madurada (otoño)

Tosta de anchoa sobre pan rústico, mantequilla de oveja ahumada y nuez de macadamia rallada (invierno)

Tosta de steak tartar, con aliño moruno, tuétano y hierbas frescas (verano)

Buñuelo de queso de Las Maravillas, con compota de pera y Málaga Virgen (invierno)

ZAFIR

ENTRANTES

Alcachofa a la brasa, con yema curada trufada,
avellana tostada y queso Payoyo (invierno)

Tiradito de pargo aliñado con sangre de Zafir,
elixir cítrico de coco y algas (verano)

Tartar de atún, con ajoblanco malagueño
y espuma de tomate (primavera)

Pastela de chivo malagueño, con masa filo, especias morunas,
frutos secos y granola andalusí (otoño)

PRINCIPALES

Lubina a la brasa sobre gazpachuelo malagueño,
con mejillones, cebolla cítrica y ramallo de mar (invierno)

Solomillo de ternera, con salsa mozárabe y tabulé cítrico con piñones (otoño)

PREPOSTRE LIMPIADOR DE PALADAR

Jardín cítrico (verano)

POSTRE

Arroz con leche al estilo andaluz, con miel de caña,
helado de canela y crujiente de leche cítrico (invierno)

BEBIDAS INCLUIDAS

Champagne, vino blanco y tinto, cerveza, refrescos y agua,
y dos copas después de la cena.

320€

por persona

Abierto hasta las 03:00