

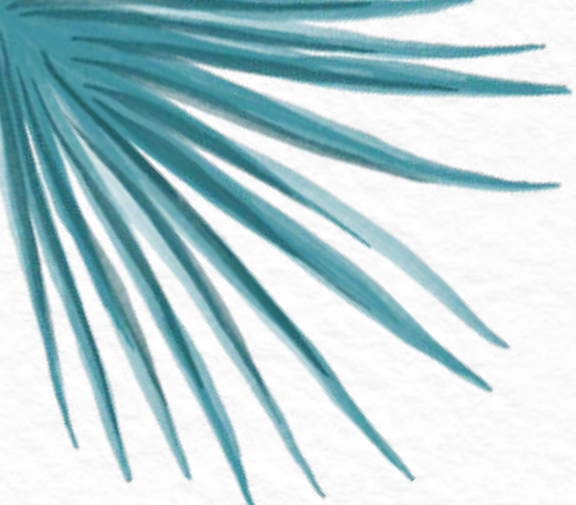
NOBU HOTEL

MARBELLA

Disfruta de una Navidad Mediterránea junto al mar, donde la alegría y las risas se sienten en cada rincón. Sumérgete en un ambiente cálido y navideño bajo el brillo del sol andaluz. Celebra el Año Nuevo y vive la tradición familiar de los Reyes Magos, todo en un solo destino.

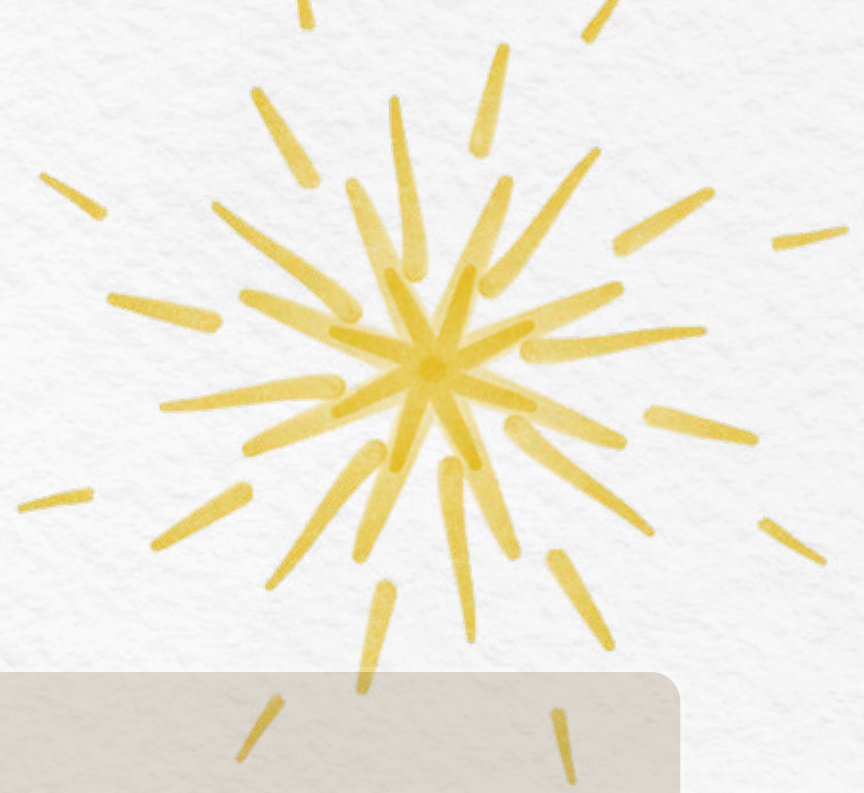
Join us for a beachside Mediterranean Christmas, where joy and laughter fill the air and festive decorations shimmer under the Andalusian sun. Bask in the warmth of poolside festivities, feel the vibrant energy of our New Year's celebrations, and embrace cherished family traditions on Three Kings Day.





NOBU HOTEL

MARBELLA



Cena de Nochebuena
Christmas Eve Dinner

SEA GRILL

Celebraciones navideñas
Christmas Celebrations

CIPRIANI

Cena de Nochebuena
Christmas Eve Dinner

EL PIMPI

Brunch de Navidad
Christmas Day Brunch

SEA GRILL

Nochevieja
New Year's Eve

SEA GRILL

Gala Puente Romano
New Year's Eve

SALÓN ANDALUCÍA

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

Nochevieja
New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO

Nochevieja
New Year's Eve

NOBU MARBELLA

Nochevieja
New Year's Eve

EL PIMPI

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

OPCIÓN VEGETARIANA - VEGETARIAN OPTION

Nochevieja
New Year's Eve

LES JARDINS DU LIBAN

Nochevieja
New Year's Eve

COYA

Nochevieja
New Year's Eve

CIPRIANI

OPCIÓN VEGETARIANA - VEGETARIAN OPTION

Nochevieja
New Year's Eve

BIBO SUPPERCLUB

Nochevieja
New Year's Eve

GAIA

Nochevieja
New Year's Eve

NYX

Nochevieja
New Year's Eve

LA PLAZA X NOBU

Nochevieja
New Year's Eve

CHANCA

Brunch de Año Nuevo
New Year's Day Brunch

SEAGRILL

Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

SEA GRILL MARTES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H – TUESDAY, 24TH DECEMBER FROM 6.30PM

Aperitivo

Entrante frío

CARPACCIO DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

Puré de manzana verde - vinagreta cítrica - polvo de algas

Entrante caliente

RAVIOLI DE SETAS Y PINTADA | Salsa de trufa blanca

Principal

POPIETAS DE LENGUADO Y LANGOSTA

Cremoso de patata - espárragos verdes - beurre blanc con erizos de mar

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE IVORE

Cremoso de caramelo salado - confit de almendras garrapiñadas

Appetizer

Cold Starter

SALMON AND PRAWNS CARPACCIO

Green apple purée - citrus vinaigrette - seaweed powder

Hot starter

MUSHROOM AND GUINEAFOWL RAVIOLI | White truffle sauce

Main

SOLE AND LOBSTER ROLLS

Creamy potato - green asparagus - beurre blanc - sea urchins

Dessert

IVORY CHOCOLATE MOUSSE

Salted caramel cream - caramelised almond confit

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** LEIRANA | Albariño

VINO TINTO | **RED WINE** VALENCISO RESERVA MAGNUM | Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

Mediterranean Christmas

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 270**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 370**

Disponibile menú a la carta - A la carte menu available | Disponible opción infantil - Kids option available

T. 682 11 22 33

Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

CIPRIANI MARTES, 24 DE DICIEMBRE DESDE LAS 18.30H — TUESDAY 24TH DECEMBER FROM 6.30PM

Piatti speciali

GAMBAS Y RADICCHIO DE TREVISO BRASEADO

RAVIOLIS DE CALABAZA | Mantequilla de ricotta ahumada y parmesano

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

LOMO DE RODABALLO | Costra de pan y judías cannellini

Dolce

PANETTONE CIPRIANI | Crema de mascarpone

Piatti speciali

PRAWNS AND BRAISED RADICCHIO DI TREVISO

PUMPKIN RAVIOLI | Smoked ricotta butter and parmesan

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

BREAD CRUST TURBOT FILET | Cannellini beans

Dolce

PANETTONE CIPRIANI | Mascarpone cream

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



Mediterranean Christmas



CIPRIANI
MARBELLA

A la carte con platos especiales - A la carte with some specials dishes

T. 952 76 82 77

Cena de Nochebuena – Christmas Eve Dinner

EL PIMPI MARTES, 24 DE DICIEMBRE DESDE LAS 19H – TUESDAY 24TH DECEMBER FROM 7PM

Aperitivo

SURTIDO DE IBÉRICOS
ENSALADA DE CANGREJO CON CAVIAR
CROQUETAS DE GAMBAS AL PIM-PI
TOSTA DE FOIE, COMPOTA DE MANZANA
TORRE DE MARISCO | Gamba Blanca, Gamba Roja, Ostras

Appetizer

ASSORTMENT OF IBERIAN MEATS
CRAB SALAD WITH CAVIAR
PRAWN CROQUETTES IN PIM-PI STYLE
FOIE GRAS TOAST WITH APPLE COMPOTE
SEA FOOD TOWER | White prawn, Red Prawn, Oysters

Entrante caliente

CREMA DE BOGAVANTE

Hot starter

LOBSTER CREAM SOUP

Plato principal a compartir

CHULETÓN DE BUEY | 1Kg

Main course to share

BEEF STEAK | 1Kg

Postre

MOUSSE DE TURRÓN

Dessert

NOUGAT MOUSSE

No te pierdas nuestros "TARDEOS", a partir de las 16 hrs. los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero
Don't miss our "TARDEOS" afternoons from 4pm on December 24th, 25th, 31st & January 1st

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Mediterranean Christmas

El PIMPI

MARBELLA

Menú - Menu **EUR 120** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Disponibile menú a la carta - A la carte menu available | Disponible opción infantil - Kids options available

Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 120** | **T. 682 11 22 33**

Brunch de Navidad - Christmas Day Brunch

SEA GRILL MIÉRCOLES, 25 DE DICIEMBRE DE 13.30H A 16H — WEDNESDAY, 25TH DECEMBER FROM 1.30PM TO 4PM

Sumérgete en el espíritu festivo con el vibrante brunch buffet de Sea Grill. Disfruta de una gran variedad de platos tradicionales y de nuestra selección de productos de temporada.

Embrace the festive spirit with Sea Grill's vibrant brunch buffet. Enjoy an abundance of traditional dishes and seasonal favourites, alongside a spectacular assortment of desserts and puddings.

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** EKAM | Riesling, Albariño

VINO TINTO | **RED WINE** TOMÁS POSTIGO 3 AÑOS | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Mediterranean Christmas
Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 290**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 390**

Disponible opción infantil - Kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

SEA GRILL MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – TUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

Entrante frío

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.

Guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante caliente

CREMA DE BOGAVANTE AL LEMONGRASS

Ravioli de queso robiola - trufa blanca - aceite de albahaca

Sorbete

SORBETE DE CHAMPAGNE | Fresas del bosque y lima

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Terrina de patata y trufa - verduras baby al jospier - jugo de trompetas de la muerte - foie gras

Postre

MOUSSE DE TURRÓN CON PRALINE Y AVELLANAS

Crema de vainilla de Tahiti - frutos rojos y oro 24k

Appetizer

Cold starter

CAVIAR OSCIETRA 10 GR

Traditional garnish - blinis - rye bread

Hot starter

CREAM OF LOBSTER SOUP WITH LEMONGRASS

Robiola cheese and white truffle ravioli - basil oil

Sorbet

CHAMPAGNE SORBET | Wild strawberries - lime

Main

GALICIAN BEEF SIRLOIN STEAK

Potato and truffle terrine - babys vegetables jospier grilled - ashen chantarelle - foie gras

Dessert

NOUGAT MOUSSE WITH PRALINE AND HAZELNUT

Tahitian vanilla cream - red fruits and 24k gold

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** FINCA VALIÑAS | Albariño

VINO TINTO | **RED WINE** EL PUNTIDO | Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve

Sea Grill

Menú con maridaje Champagne Ruinart - Pairing menu Champagne Ruinart **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponibles opciones vegetarianas e infantiles - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

SEA GRILL MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – TUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Aperitivo

Entrante frío

CARPACCIO DE CALABACIN

hinojo asado - vinagreta de frutos rojos - trufa de invierno

Entrante caliente

DUO DE ESPARRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos y algas

Sorbete

SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

Principal

PARRILLADA DE RAICES BABY Y SETAS

vinagreta de trufa blanca

Postre

FRUTOS ROJOS SILVESTRES | chantilli de vainilla - sorbete de coco

VEGAN MENU

Appetizer

Cold starter

COURGETTE CARPACCIO

roasted fennel - red berries vinaigrette - winter truffle

Hot starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus and seaweed mayonnaise

Sorbet

GREEN APPLE AND VODKA SORBET

Main

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS

white truffle vinaigrette

Dessert

WILD BERRIES | vanilla chantilli - coconut sorbet

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** FINCA VALIÑAS | Albariño

VINO TINTO | **RED WINE** EL PUNTIDO | Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve

Sea Grill

Menú con maridaje Champagne Ruinart - Pairing menu Champagne Ruinart **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponible opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

GALA PUENTE ROMANO - SALÓN ANDALUCÍA MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THURSDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

Entrante frío

TARTAR DE ATÚN

Mousse de aguacate - caviar Oscietra - vinagreta de yuzu

Entrante caliente

CREMA DE CHIRIVÍA TRUFADA

Gamba de Marbella - cremoso de mascarpone y vainilla

Sorbete

SORBETE DE CEREZA Y KIRSCH | Gominola de cereza y kirsch

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Verduras baby al jospier - puré de patata y trufa - jugo de boletus

Postre

MOUSSE DE CHOCOCOLATE MANJARI

Cremoso de plátano caramelizado - praliné de cacahuete salado - oro 24K

Appetizer

Cold Starter

TUNA TARTARE

Avocado mousse - Oscietra caviar - yuzu vinaigrette

Hot starter

CREAM OF PARSNIP CREAM WITH TRUFFLE

Marbella prawns - mascarpone and vanilla cream

Sorbet

CHERRY AND KIRSCH SORBET | Cherry and kirsch gummie

Main

GALICIAN BEEF SIRLOIN STEAK

Jospier-grilled baby vegetables - potato and truffle mashed potatoes - boletus jus

Dessert

MANJARI CHOCOLATE MOUSSE

Caramelised banana cream - salted peanut praline - 24K gold

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** DESCONCIERTO | Albariño

VINO TINTO | **RED WINE** VALENCISO RESERVA MAGNUM | Tempranillo

Disfruta de nuestra Gala de Nochevieja, una experiencia única que incluye una cena de 5 platos acompañada de espectáculo en vivo, música, acrobacias y danza. | Join our New Year's Eve Gala Show Dinner, where 5-course gastronomic dining meets mesmerising live music, acrobatics, and dance.

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

Puente Romano

BEACH RESORT

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponibile opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

GALA PUENTE ROMANO - SALÓN ANDALUCÍA MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Aperitivo

Entrante frío

CARPACCIO DE CALABACIN

hinojo asado - vinagreta de frutos rojos - trufa de invierno

Entrante caliente

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos y algas

Sorbete

SORBETE DE CHAMPAGNE Y FRESAS SILVESTRES

Principal

PARRILLADA DE RAICES BABY Y SETAS

vinagreta de trufa blanca

Postre

CARPACCIO DE MANGO | polvo de almendras garrapiñadas

VEGAN MENU

Appetizer

Cold starter

COURGETTE CARPACCIO

roasted fennel - red berries vinaigrette - winter truffle

Hot starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus and seaweed mayonnaise

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRY SORBET

Main

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS

white truffle vinaigrette

Dessert

MANGO CARPACCIO | powdered sugared almonds

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** DESCONCIERTO | Albariño

VINO TINTO | **RED WINE** VALENCISO RESERVA MAGNUM | Tempranillo

Disfruta de nuestra Gala de Nochevieja, una experiencia única que incluye una cena de 5 platos acompañada de espectáculo en vivo, música, acrobacias y danza. | Join our New Year's Eve Gala Show Dinner, where 5-course gastronomic dining meets mesmerising live music, acrobatics, and dance.

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

Puente Romano

BEACH RESORT

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponibile opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

Entrante frío

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.

Guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante caliente

CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Crema de cebolla dulce - vinagreta de tomate lobello y pickles pepino baby

Sorbete

SORBETE DE MANGO Y TEQUILA

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Muselina de boniato y cardamomo - verduras baby al carbón - salsa perigord

Postre

TARTELETA DE LIMÓN

Espuma de champagne - gelee de lima - hojas de verbena - oro 24K

Appetizer

Cold starter

CAVIAR OSCIETRA 10 GR

Traditional garnish - blinis - rye bread

Hot starter

CARPACCIO OF RED SHRIMP

Sweet onion cream - lobello tomato vinaigrette and pickles baby cucumber

Sorbet

MANGO AND TEQUILA SORBET

Main

GALICIAN BEEF SIRLOIN STEAK | Sweet potato and cardamom

mousseline - charcoal-grilled baby vegetables - perigord sauce

Dessert

LEMON TARTLET

Champagne foam - lime gelée - verbena leaves - 24K gold

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** VALENCISO BLANCO FB | Tempranillo blanco

VINO TINTO | **RED WINE** TOMÁS POSTIGO 3 AÑO | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 425**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 525**

Disponible opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Aperitivo

Entrante frío

TARTAR DE AGUACATE Y MANGO

Batata picante - vinagreta de tomate y maíz

Entrante caliente

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos y algas

Sorbete

SORBETE DE NARANJA SANGUINA DE SICILIA

Principal

PARRILLADA DE RAICES BABY Y SETAS

vinagreta de trufa blanca

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE

con crema vegetal - escamas de oro 18K

VEGAN MENU

Appetizer

Cold starter

AVOCADO AND MANGO TARTAR

Spicy Sweet Potato - Tomato and Corn Vinaigrette

Hot starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus and seaweed mayonnaise

Sorbet

SANGUINE ORANGE SORBET FROM SICILY

Main

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS

white truffle vinaigrette

Dessert

CHOCOLATE & AVOCADO MOUSSE

vegetal cream - 18K gold flakes

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | **WHITE WINE** VALENCISO BLANCO FB | Tempranillo blanco

VINO TINTO | **RED WINE** TOMÁS POSTIGO 3 AÑO | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 425**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 525**

Disponible opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

NOBU RESTAURANT MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19H — THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7PM

MOUSSE DE ERIZO DE MAR | Gelatina de Ponzu

TARTAR DE TORO CON CAVIAR | Wasabi a la Pimienta

TATAKI DE VIEIRA Y BOGAVANTE

Puré de Apio con Salsa de Chile Rojo

Selección de sushi del chef

RODABALLO | Yuzukoshō, Beurre Blanc y Caviar

WAGYU A5 JAPONÉS | Salsifi Negro y Salsa de Yakiniku a la Trufa

MONT BLANC DE YUZU DORADO

UVAS DE LA SUERTE

SEA URCHIN MOUSSE | Ponzu Jelly

TORO TARTARE WITH CAVIAR | Wasabi Pepper

SCALLOP AND LOBSTER TATAKI

Celery Purée with Red Chili Sauce

Chef sushi selection

TURBOT | Yuzukoshō, Beurre Blanc and Caviar

JAPANESE A5 WAGYU | Black Salsify and Yakiniku Truffle Sauce

YUZU MONT BLANC GOLD

LUCKY GRAPES

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | WHITE WINE BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFoux 2022

Chardonnay, Burgundy-France

VINO TINTO | RED WINE ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-Spain

Paquete de bebidas premium | Premium Beverage Package

CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 | Chardonnay, Pinot Noir-Reims- Épernay

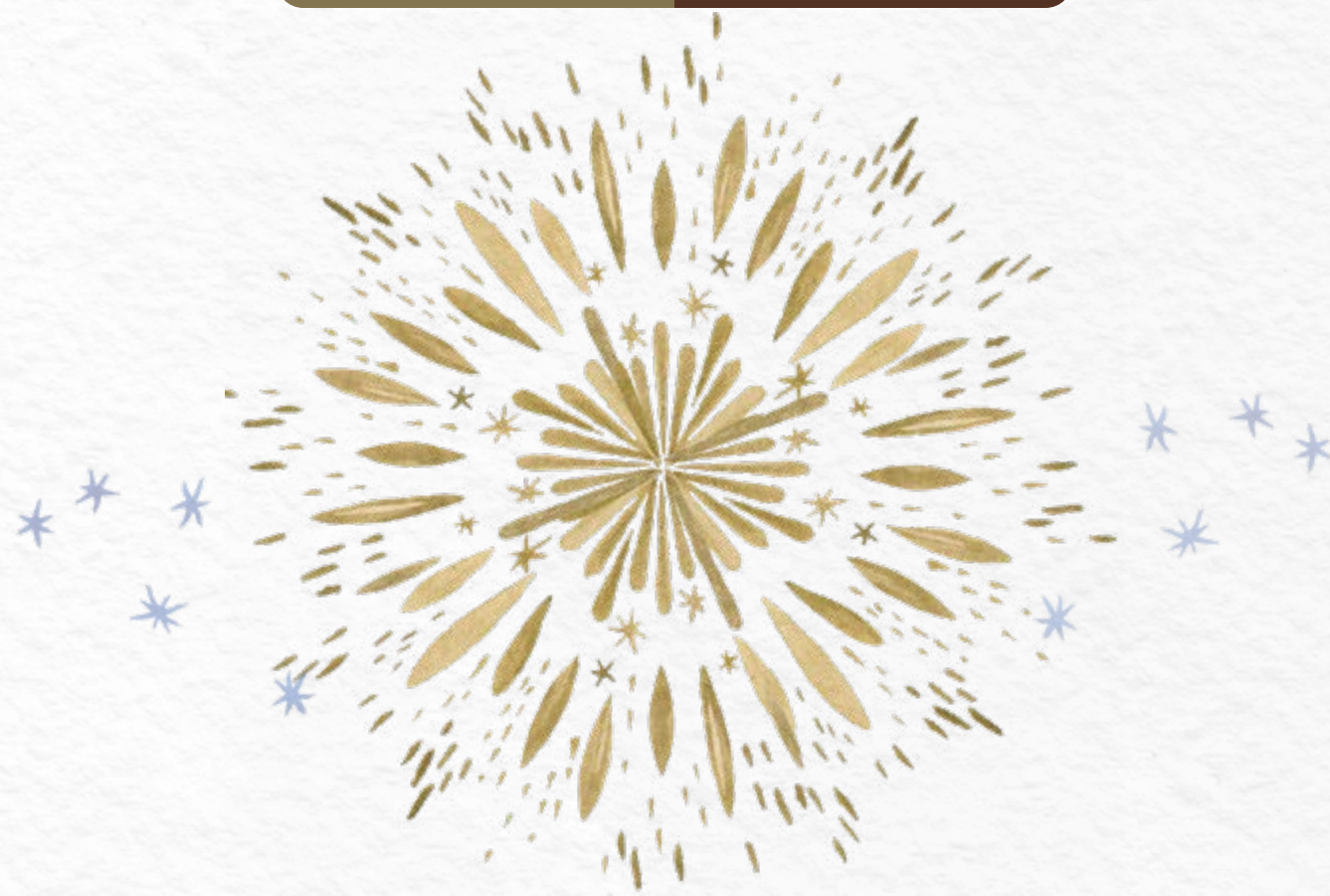
VINO BLANCO | WHITE WINE BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFoux

Chardonnay, Burgundy-France

VINO TINTO | RED WINE ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-xSpain

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 550**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 700**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 800**

Disponible opción vegetariana - Vegetarian option available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

NOBU RESTAURANT MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19H — THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7PM

MENÚ VEGETARIANO

HARUMAKI VEGETARIANO | Salsa de Shiso
SOPA MISO DE SETAS
TARTAR DE TOMATE Y PIQUILLO | Shiso Dressing

PERA NASHI CON MISO DESHIDRATADO | Aceite de Trufa y Yuzu
Selección de Sushi Vegetariano del Chef
CALABAZA ASADA | Crema Agria y Chimichurri
SALSÍ A LA PARRILLA, BIMÍ Y CASTAÑA | Jugo de Verduras

MONT BLANC DE YUZU DORADO
UVAS DE LA SUERTE

VEGETARIAN MENU

VEGETARIAN HARUMAKI | Shiso Salsa
MUSHROOM MISO SOUP
TOMATO AND PIQUILLO TARTARE | Shiso Dressing

NASHI PEAR DRY MISO | Yuzu Truffle Oil
Chef Vegetarian Sushi Selection
ROASTED PUMPKIN | Sour Cream and Chimichurri
GRILLED SALSIFY, BIMÍ AND CHESTNUT | Vegetable Juice

YUZU MONT BLANC GOLD
LUCKY GRAPES

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | WHITE WINE BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFoux 2022
Chardonnay, Burgundy- France

VINO TINTO | RED WINE ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-Spain

Paquete de bebidas premium | Premium Wine Pairing

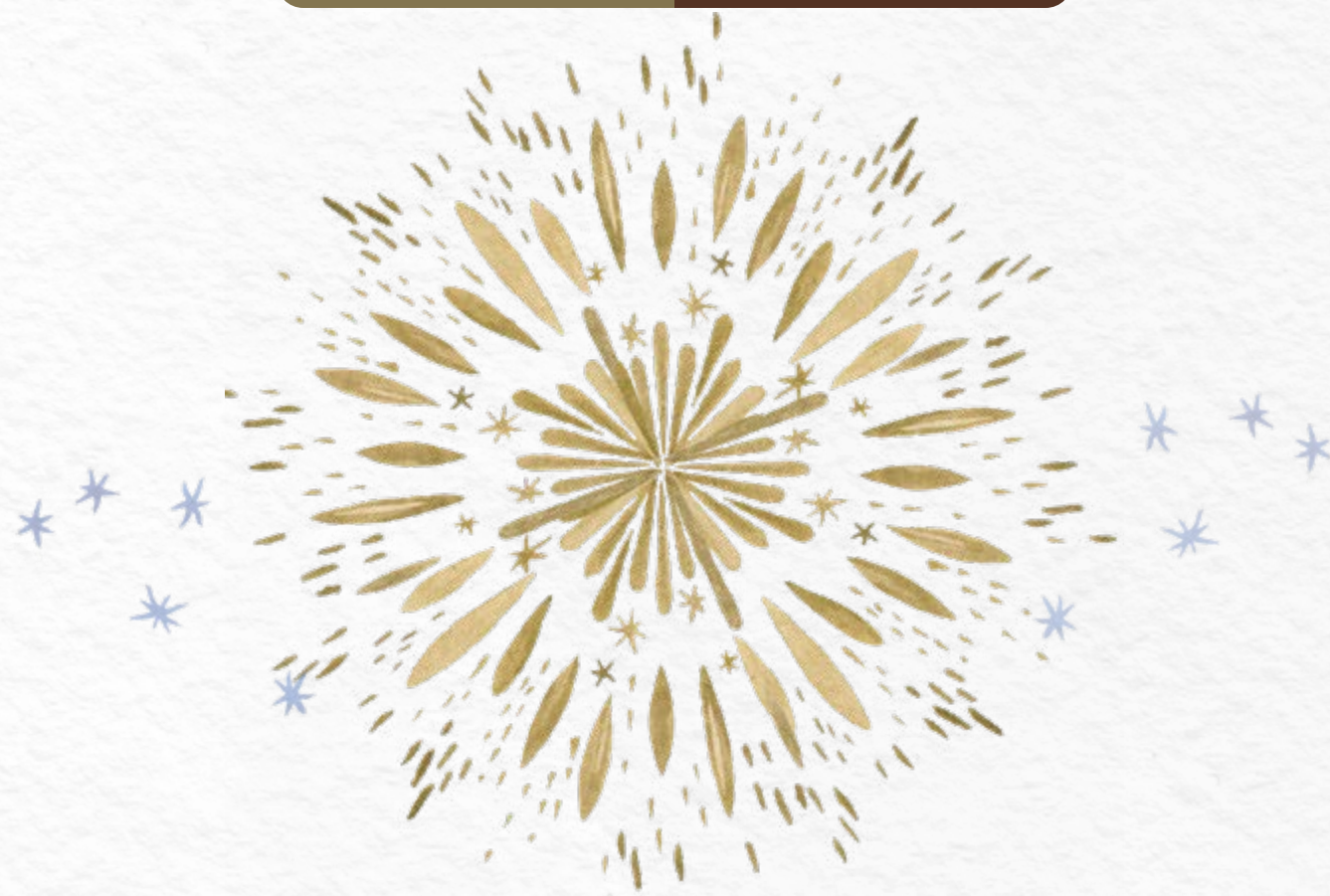
CHAMPAGNE DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 | Chardonnay, Pinot Noir-Reims- Épernay

VINO BLANCO | WHITE WINE BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFoux
Chardonnay, Burgundy-France

VINO TINTO | RED WINE ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-xSpain

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 550**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 700**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 800**

Disponible opción vegetariana - Vegetarian option available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

EL PIMPI MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — TUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

SURTIDO DE IBÉRICOS

SURTIDO DE QUESOS

TORRE DE MARISCO | Gamba Blanca, Gamba Roja, Ostras

Entrantes calientes

CREMA DE BOGAVANTE

TOSTA DE FOIE Y COMPOTA DE MANZANA

Principal | Pescado

MERLUZA EN VELOUTÉ DE PUERROS

Principal | Carne

SOLOMILLO A LA PLANCHA | Parmentier en salsa de setas

Postre

MOUSSE DE TURRÓN

Appetizer

ASSORTMENT OF IBERIAN MEATS

CHEESE ASSORTMENT

SEA FOOD TOWER | White prawn, Red Prawn, Oysters

Hot starters

LOBSTER CREAM

FOIE TOAST AND APPLE COMPOTE

Main | Fish

HAKE IN LEEK VELOUTÉ

Main | Meat

GRILLED SIRLOIN STEAK | Parmentier in mushroom sauce

Dessert

NOUGAT MOUSSE

No te pierdas nuestros "TARDEOS": a partir de las 16 hrs. los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero
Don't miss our "TARDEOS" afternoons from 4pm on December 24th, 25th, 31st & January 1st

Maridaje | Wine pairing

CAVA DE NIT ROSÉ | Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Monastrell

VINO BLANCO | WHITE WINE EKAM | Albariño, Riesling

VINO TINTO | RED WINE TOMÁS POSTIGO 3 AÑOS | Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

El Pimpi

MARBELLA

Menú a la carta disponible bajo consumo mínimo - A la carte menu under minimum spend **EUR 250**

Menú con vino de la casa - Menu, house wine included **EUR 250pp**

Disponible opción infantil - Kids options available

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

LES JARDINS DU LIBAN MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

COPA DE BIENVENIDA

Entrantes a compartir

CREMA LANGOSTINOS

SUSHI VARIADO

HOMMOS BIL SNOUBAR

TABULÉ

ARAYES

Principal

PALETILLA CORDERO AL HORNO

Arroz estilo causi, carne picada, especias y frutos secos

Postres a compartir

HALWA PERSA | Pastel persa con azafrán y zanahoria

BAKLAVA ESPECIAL DE NAVIDAD

VARIEDAD DE POSTRES ÁRABES

Appetizer

WELCOME DRINK

Starters to share

CREAM PRAWNS

ASSORTED SUSHI

HOMMOS BIL SNOUBAR

TABBOULEH

ARAYES

Main

BAKED LAMB PALETTE

Rice causi style, minced meat, spices and nuts

Desserts to share

PERSIAN HALWA | Persian cake with saffron and carrots

BAKLAVA CHRISTMAS SPECIAL

VARIETY OF ARABIC DESSERTS

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 300**

Precio especial niños - Special price for kids **EUR 150**

T. 952 31 52 34

Nochevieja – New Year's Eve

COYA MARTES, 31 DE DICIEMBRE DESDE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivos

GUACAMOLE Y ATÚN ROJO

Atún rojo, caviar Kristal, pico de gallo, tortillas de maíz

TACOS DE SHITAKE CON TRUFA

Shiitake a la plancha, aguacate, cilantro, trufa negra de invierno

ANTICUCHO DE RES WAGYU (2 PCS) | Filete de ternera, ají panca, cilantro

PARGO Y GAMBITAS ROJAS AL COCO

Pargo, coco, plátano, ají limo

HIRAMASA A LA TRUFA

Caballa, setas silvestres, dashi, cebollino, trufa negra de invierno

Sorbete | Melón dulce y menta

Platos fuertes

ARROZ CON BOGAVANTE

Langosta azul asada 1kg , arroz bomba, bisque, aguacate y chalaquita

LOMO DE RES KAGOSHIMA

Wagyu picante de Kagoshima A5, chalotas crujientes, ají limo, anís estrellado

QUINOA EN OLLA CON CALABAZA CON TRUFA

Quinoa, papas peruanas, zapallo, crema fresca, trufa negra de invierno

Guarnición

YUCA CON TRUFA | Yuca frita, salsa huancaína, trufa negra de invierno

Digestive y postre

CARAJILLO

BARA DE ORO Y SUSPIRO CON FRUTOS ROJOS

Dedo de chocolate con caramelo salado y cacahuets Chantilly de vainilla, salsa de moras, sorbete de frambuesa

Snack de Medianoche ~ Sorpresa

CHURROS DE PAPA

Appetizer

GUACAMOLE AND BLUEFIN TUNA

Blue fin tuna, Kristal caviar, pico de gallo, corn tortillas

SHITAKE TACOS WITH TRUFFLE

Grilled shiitake, avocado, coriander, black winter truffle

ANTICUCHO DE RES WAGYU (2 PCS) | Beef fillet, ají panca, coriander

RED SNAPPER AND RED PRAWNS IN COCONUT SAUCE

Snapper, coconut, plantain, ají limo

HIRAMASA WITH TRUFFLE

Kingfish, wild mushrooms, dashi, chives, black winter truffle

Sorbet | Compressed honey dew melon and mint

Main dishes

LOBSTER RICE

Roasted blue lobster 1kg , bomba rice, bisque, avocado & chalaquita

KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN

Spicy Kagoshima wagyu A5, crispy shallots, ají limo, star anise

QUINOA IN A POT WITH PUMPKIN AND TRUFFLE

Quinoa, peruvian potatoes, pumpkin, crema fresca, black winter truffle

Garnish

YUCA WITH TRUFFLE | Fried yuca, huancaína sauce, black winter truffle

Digestive & dessert

CARAJILLO

GOLDENROD WITH RED BERRIES

Salted caramel and peanuts chocolate finger Vanilla chantilly, blackberry sauce, raspberry sorbet

Midnight Snack ~ Surprise

CHURROS DE PAPA

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



COYA

Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 650**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages

T. 952 76 82 22

Nochevieja – New Year's Eve

CIPRIANI MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

Copa de champán, ostra Gillardeau en salsa mignonette, blinis caseros con caviar Ossetra y crema agria

Antipasto

Harry's bar tris con cangrejo real, pulpo ensalada de gambas y salmón ahumado

Piatti intermedi

RAVIOLIS CASEROS DE SETAS MIXTAS | Trufa blanca italiana raspada de Alba

TAGLIOLINI | Bogavante canadiense all'Armoricaine

Piatto principale

VIEIRAS A LA CARLINA | Arroz pilaf

FILETE DE DORADA | Salsa de vino blanco, patatas en rodajas, alcachofas de castraure

CARRILLERAS DE TERNERA ESTOFADAS AL VINO AMARONE

Puré de patata y radicchio tardivo de Treviso estofado

Dolce

TIRAMISÚ

PANETTONE CIPRIANI | crema de Mascarpone

Aperitivi

Champagne glass, Gillardeau oyster in mignonette sauce, homemade blinis with Ossetra caviar and sour cream

Antipasto

Harry's bar tris with king crab, octopus and prawns alad and smoked salmon

Piatti intermedi

HOMEMADE MIX MUSHROOMS RAVIOLI | Shaved italian white truffle from Alba

TAGLIOLINI | Canadian lobster "all'armoricaine"

Piatto principale

SCALLOPS "ALLA CARLINA" | Sauce and rice pilaf

FILLET OF DOVER SOLE | White wine sauce, sliced potatoes, castraure artichokes

BRAISED VEAL CHEEKS IN AMARONE WINE

Mashed potatoes and braised radicchio tardivo from Treviso

Dolce

TIRAMISU

PANETTONE CIPRIANI | Mascarpone cream

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE RUIART BLANC DE BLANCS | Chardonnay

VINO BLANCO | WHITE WINE GAVI DEI GAVI BLACK LABEL | Cortese

VINO TINTO | RED WINE GUIDALBERTO 2022 | Cabernet Sauvignon, Merlot

Paquete de bebidas premium | Premium Beverage Package

CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE | Chardonnay, Pinot Noir

VINO BLANCO | WHITE WINE CERVARO DELLA SALA | Chardonnay, Grechetto

VINO TINTO | RED WINE BRUNELLO PIEVE SANTA RESTITUTA GAJA | Sangiovese

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



CIPRIANI
MARBELLA

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 750**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 900**

T. 952 76 82 77

Nochevieja – New Year's Eve

CIPRIANI MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGETARIANO

Aperitivo

Croquetas de calabaza y taleggio con trufa blanca

Antipasto

Huevos estrellados con trufa blanca y espárragos asados

Piatti intermedi

RAVIOLI DE SETAS | Trufa Blanca

Piatto principale

SOLOMILLO DE COLIFLOR A LA PARRILLA | salsa Bearnesa y trufa blanca

Dolce

TIRAMISÚ

PANETTONE CIPRIANI | Crema de Mascarpone

VEGETARIAN MENU

Aperitivi

Pumpkin and Taleggio Croquets with White Truffle

Antipasto

Sunny side up Eggs with White Truffle and Roasted Asparagus

Piatti intermedi

RAVIOLI MUSHROOM | White Truffle

Piatto principale

GRILLED CAULIFLOWER STEAK | Bearnaise Sauce and White Truffle

Dolce

TIRAMISU

PANETTONE CIPRIANI | Mascarpone Sauce

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE RUINART BLANC DE BLANCS | Chardonnay

VINO BLANCO | WHITE WINE GAVI DEI GAVI BLACK LABEL | Cortese

VINO TINTO | RED WINE GUIDALBERTO 2022 | Cabernet Sauvignon, Merlot

Paquete de bebidas premium | Premium Wine Pairing

CHAMPAGNE DOM PERIGNON VINTAGE | Chardonnay, Pinot Noir

VINO BLANCO | WHITE WINE CERVARO DELLA SALA | Chardonnay, Grechetto

VINO TINTO | RED WINE BRUNELLO PIEVE SANTA RESTITUTA GAJA | Sangiovese

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve


CIPRIANI
MARBELLA

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 750**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 900**

T. 952 76 82 77

Nochevieja – New Year's Eve

BIBO SUPPERCLUB MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo

JAMÓN CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO
OSTRA AL NATURAL

Entrantes

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON CAVIAR
MILHOJAS DE FOIE | Queso de cabra y manzana caramelizada
CARPACCIO DE CIGALAS | Mango y cítricos
CANGREJO REAL GLASEADO | Salsa especial DG

Principal a elegir

LENGUADO A LA MEUNIÈRE | Mantequilla tostada, verduras asadas y trufa negra melanosporum

O

SOLOMILLO DE TERNERA | Puré de patatas especiado, jugo de carne y trufa negra

Postre

LA LUNA | Mousse de naranja y azahar interior de mandarina y yuzu, y polvo de brownie

Appetizer

CINCO JOTAS 100% IBERIAN ACORN-FED HAM
OYSTER AU NATURE

Starters

WHITE ASPARAGUS MOUSSE WITH CAVIAR
MILLEFEUILLE | Foie gras, goat cheese and caramelised apple
LANGOUSTINE CARPACCIO | Mango and citrus
GLAZED KING CRAB | Special DG sauce

Main course of choice

SOLE A LA MEUNIÈRE | Toasted butter, roasted vegetables and black truffle melanosporum

OR

BEEF TENDERLOIN | Spiced mashed potatoes, beef jus and black truffle

Dessert

THE MOON | Orange and orange blossom mousse with mandarin and yuzu interior, and brownie powder

Maridaje | Wine pairing

COPA DE BIENVENIDA | WELCOME DRINK RUINART BLANC DE BLANCS

VINO BLANCO | WHITE WINE PAZO BARRANTES | Albariño 2021

VINO TINTO | RED WINE RODA | Reserva 2018

VINO DE POSTRE | DESSERT WINE DOÑA FELISA | Moscatel Maestro 50CL



New Year's Eve

BIBO
SUPPERCLUB

EUR 600

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas – Ask for our beverage packages

T. 951 607 011 | reservas@grupodanigarcia.com

Nochevieja – New Year's Eve

GAIA MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 6.30PM

Celebra la Nochevieja en GAIA Marbella con un estilo espectacular en "The Ball of the Season", evocando las sofisticadas celebraciones de principios de 1800. Únete a nosotros a partir de las 18.30h para disfrutar de un exclusivo menú a la carta, con especialidades de temporada diseñadas para elevar tu experiencia gastronómica. Las familias con niños son bienvenidas hasta las 21h: después de esa hora, amablemente solicitamos que los invitados tengan 12 años o más.

Celebrate New Year's Eve at GAIA Marbella in spectacular style with "The Ball of the Season", evocative of the sophisticated celebrations of the early 1800s. Join us from 6:30 pm for an exclusive à la carte menu featuring seasonal specialities designed to elevate your dining experience. Families with children are welcome until 9 pm; after that, we kindly request that guests be 12 years or older.

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



A la carta - A la carte | A partir de las 21h - From 9pm **EUR 600**

T. 952 27 68 42 | reservations@gaia-marbella.com

Nochevieja – New Year's Eve

NYX MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9PM

Vive la Nochevieja en el lugar más exclusivo de Marbella. NYX. Oculto dentro de GAIA Marbella, este club íntimo invita a unos pocos afortunados a una Nochevieja inolvidable con cócteles, DJs y baile.

Experience New Year's Eve in Marbella's most exclusive hotspot. NYX. Hidden within GAIA Marbella, this intimate club invites a fortunate few for an unforgettable New Year's Eve of cocktails, DJs and dancing.



New Year's Eve



Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 800**

T. 952 27 68 42 | reservations@gaia-marbella.com

Nochevieja – New Year's Eve

LA PLAZA X NOBU MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

TATAKI DE VIEIRA Y BOGAVANTE

Puré de apio con salsa de chile rojo

RODABALLO | Yuzukoshō, beurre blanc y caviar

WAGYU A5 JAPONÉS | Salsifí negro y salsa de yakiniku a la trufa

MONT BLANC DE YUZU DORADO

UVAS DE LA SUERTE

SCALLOP AND LOBSTER TATAKI

Celery purée with red chili sauce

TURBOT | Yuzukoshō, beurre blanc and caviar

JAPANESE A5 WAGYU | Black salsify and yakiniku truffle sauce

YUZU MONT BLANC GOLD

LUCKY GRAPES



New Year's Eve

LA PLAZA
PUENTE ROMANO



Menú opcional - Optional menu **EUR 370**

Consultar consumo mínimo por mesa - Please request information on minimum spend per table

T. 682 11 22 33

Nochevieja – New Year's Eve

CHANCA MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Aperitivo		Appetizer	
CANGREJO REAL	Garbanzos, alubias canarias, pimentón, cangrejo real, pan de maíz	KING CRAB	Chickpea, Canary beans, paprika, King crab, corn bread
ATÚN	Atún rojo, aguacate, cebolla encurtida, caviar Beluga	TUNA	Blue fin tuna, avocado, pickled onion, Beluga caviar
VIEIRAS	Gel de lima, salsa uchucuta, huevas de pez volador	SCALLOPS	Lime gel, uchucuta sauce, flying fish roe
BOGAVANTE	Cola de bogavante azul, aceite de espino amarillo y tomates cherry	LOBSTER	Blue lobster tail, sea buckthorn oil & cherry tomatoes
Entrantes		Starters	
CODORNIZ	Codorniz deshuesada, piña, ají rocoto	QUAIL	Boneless quail, pineapple, ají rocoto
TARTAR	Wagyu curado con mayonesa katsoubushi, cebollino, caviar Kristal sobre arroz crujiente	TARTARE	Wagyu cured with katsoubushi mayo, chives, Kristal caviar on crispy rice
Sorbete	Naranja, granadina y tequila	Sorbet	Orange, grenadine and tequila
Plato principal		Main course	
MARISCO	Bullabesa de marisco, azafrán	SEAFOOD	Bouillabaisse of seafood, saffron
Segundos		Second courses	
COSTILLAR KAGOSHIMA	Costillar de Wagyu japonés A5, setas silvestres y trufa	KAGOSHIMA RIBEYE	Japanese Wagyu ribeye A5, wild mushroom and truffle
ARROZ MELOSO	Cremoso alioli de chocolate, ají amarillo, jugo de rabo de toro	CREAMY RICE	Creamy chocolate aioli, ají amarillo, oxtail jus
Postre		Dessert	
SELVA NEGRA MERENGUE	Caramelo salado, cereza, chocolate negro peruano 70%, merengue Grand Marnier, salsa de mora, sorbete de frambuesa	BLACK FOREST MERENGUE	Salted caramel, cherry, peruvian dark chocolate 70% Grand Marnier meringue, blackberry sauce, raspberry sorbet

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve



chanca

Menú (bebidas no incluidas) - Menu (drinks not included) **EUR 250** | Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 500**

Consumo mínimo - Minimum spend from **EUR 750**

T. 682 11 22 33

Brunch de Año Nuevo – New Year's Day Brunch

SEA GRILL MIÉRCOLES, 1 DE ENERO DE 13.30H A 16H – WEDNESDAY, 1ST JANUARY FROM 1.30PM TO 4PM

Comienza el 2025 en un escenario inigualable, a orillas del Mediterráneo, con música en vivo y ambiente festivo, para disfrutar del célebre Brunch de Sea Grill y sus elaborados platos locales e internacionales.

Start 2025 in radiant Mediterranean style with our legendary Sea Grill brunch. A beachside setting, live music, a vibrant, entertaining atmosphere, and glittering array of local and international delicacies make this the best way to start the year.

Maridaje | Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO | WHITE WINE LEIRANA | Albariño

VINO TINTO | RED WINE VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Graciano, Garnacha

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Day

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 290**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 390**

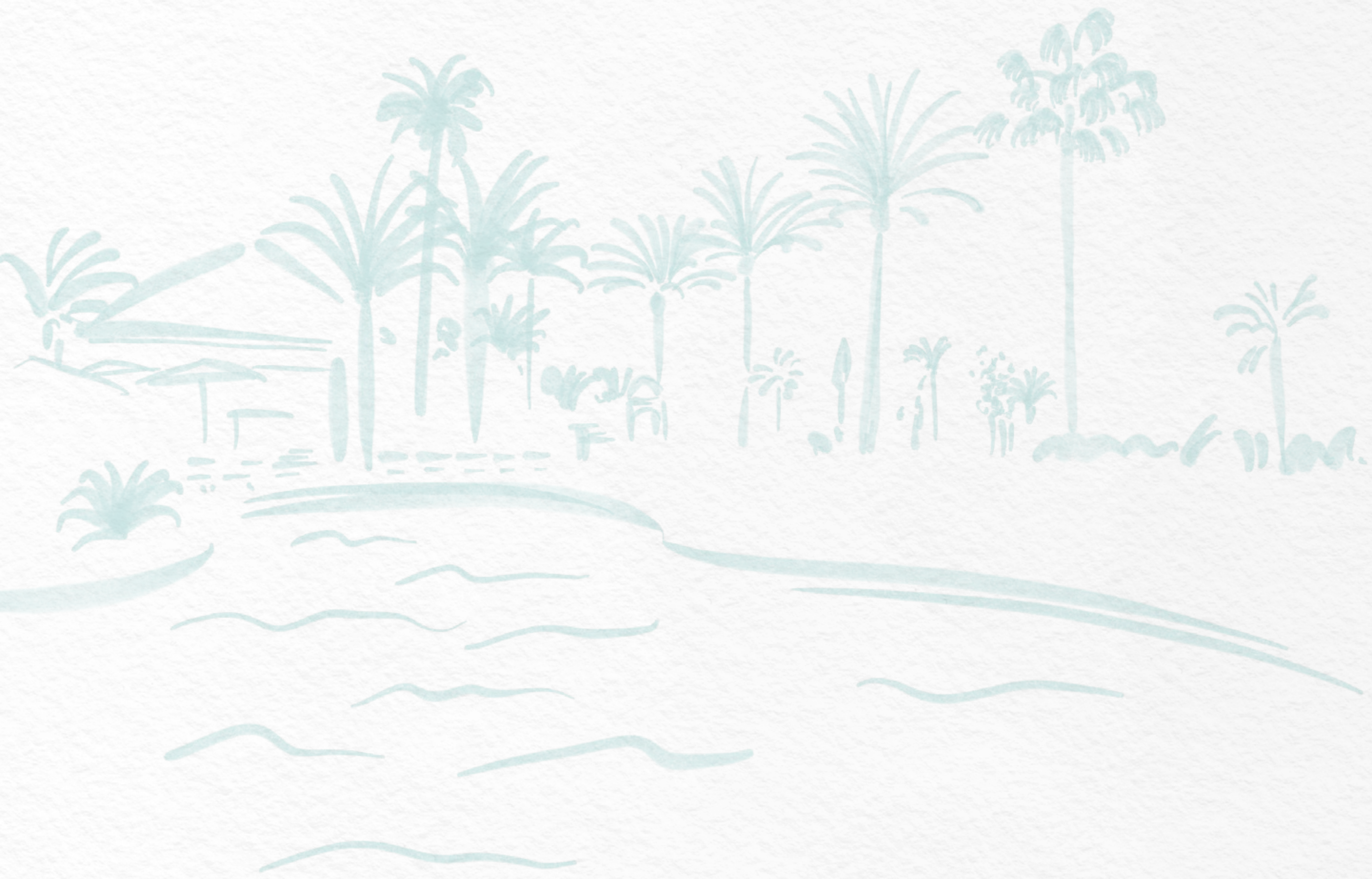
Disponible opción infantil - Kids options available

T. 682 11 22 33



NOBU HOTEL

MARBELLA



NOBU HOTEL MARBELLA

29602 Marbella | events@puenteromano.com | +34 682 11 22 33 | nobuhotels.com/marbella/

IVA incluido · Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 10 días de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

VAT included · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 10 days in advance · Otherwise, no refund will be considered.

SMALL
LUXURY
HOTELS
OF THE WORLD