

MENUS DE FIESTAS NAVIDEÑAS

AMBIENTE FESTIVO



PERIODO NAVIDEÑO
1 de Diciembre hasta 19 de Diciembre

TABLA DE CONTENIDOS

BEBIDAS DE BIENVENIDA

Página 2

CANAPÉS

Página 4

OPCIONES DE CARTAS

Página 6

NOCHES DE MÚSICA EN VIVO

Página 12

MÁS INFORMACIÓN

Página 14

INTRODUCCIÓN

Nuestro bar interior lujoso y salas acogedoras son perfectas para pasar sus cenas de empresa o fiesta navideña con sus amigos.

El ambiente en invierno es insuperable en The Beach House con nuestra fogata, preciosas decoraciones navideñas, maravillosa comida e impresionantes vistas del mar caprichoso.

Este año vamos a tener música en vivo navideño el viernes 11, sábado 12, viernes 18 y sábado 19 de Diciembre, entonces si estás buscando algo mas movido, le recomendamos coincidir su evento con uno de las noches con música en vivo.

Esperemos que disfrute del resto del folleto :)

Para todas las reservas preliminares:

info@thebeachhousemarbella.com



BEBIDAS DE
BIENVENIDA

BEBIDAS DE BIENVENIDA

(por favor elija 3 o 4 opciones diferentes)

El Mojito Navideño

sirope especiado, ron, menta y soda en hielo picado
€9.00 por coctel

Sangría

tinto, blanco, rosado o cava
€30.00 por jarra

Sin-Alcohol

te frío casero de sabores
€15.00 por jarra

Cerveza de Barril

Cruzcampo
€4.00 por copa

Sugerencias

Aperol spritz | Hugo spritz | Mojito | Daquiri | Piña Colada
€9.00 por coctel

Ginebras Premium

Tanqueray Seville Orange | Gordons Pink | Hayes Rhubarb | Seagram's Extra Dry
€9.50 por gin tonic

Vino Blanco

Palacio de Bornos Rueda, Sauvignon Blanc
€28.50 por botella

Vino Rosado

Cuve de Lice, Côtes de Provence, Granache
€27.00 por botella

Cava

Albet I Noya
€29.50 por botella

Prosecco

Machio del Cavalleri
€39.50 por botella

Champán Blanco de La Casa

Laurent Perrier Brut
€90.00 por botella

Champán Rosado de La Casa

Laurent Perrier Rose
€155.00 por botella

*Por favor avísanos si quieres ver nuestra lista completa de vino, champán o cócteles
(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)*



CANAPÈS

CANAPÈS

(por favor, elige su opción de canapés favorito)

LA SELECCIÓN BRONZE

€6.00 por persona

Pinchitos de Pollo
salsa de curry katsu

Halloumi a la Plancha
crostini con tapanade de aceitunas negras

Tartar de Aguacate y Salmón
crème fraiche de cilantro y lima

LA SELECCIÓN PLATA

€10.00 por persona

Crostini de Gorgonzola Caliente
nuez confitada

Paté de Salmón Ahumado
en crostini

Cuchara de Gambas Pil Pil
guindillas, especias secas y ajo confitado

Samosa de Ternera Picante
con raita

LA SELECCIÓN ORO

€16.00 por persona

Falafel en Pan Árabe de Ajo Especiado
hummus y chutney de berenjena

Taco de Ceviche de Salmón
glaseado de pimiento rojo asado y guindillas, salsa de mango y aguacate

Langostinos Crujientes al Estilo Coreano
salsa de curry katsu

Rollito de Cordero Libanés
puré de coliflor especiado

*Somos muy flexibles, siéntese libre de mezclar o cambiar las opciones
(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)*



OPCIONES DE CARTAS

Beach House
Restaurant Marbella

Beach House
Restaurant Marbella

OPCIONES DE CARTAS

(por favor elige su menú preferido)

FERIA NAVIDEÑA TRADICIONAL MENÚ #1

€35.00 por persona
(media botella de vino, agua mineral y café incluido)

PRIMEROS

Sopa del Día Vegetariano
pan casero horneado

Ensalada Cesar con Pesto de Almendras
servido solo, con langostinos o pollo marinado

Paté de Hígado de Pollo
con pan casero, mermelada de pera al azafrán

SEGUNDOS

Especial Vegetariano
cambia a diario

Beach House Fish Pie
langostinos, corvina, salmón, vieiras, espinacas y huevo
en una salsa cremosa con puré de patatas y parmesano

Pavo Asado
con su guarnición tradicional

POSTRES

Selección de Postres
christmas pudding | eton mess | tarta de queso con chocolate blanco

VINO

Vino Tinto de La Casa | Protocolo, Tempranillo, Castilla y Leon
Vino Blanco de La Casa | Albet I Noya Can Vendrell, Xarel Lo/Chardonnay, Penedés
Vino Rosado de La Casa | Pagos de Araiz, Cabernet Sauvignon, Navarra
Cerveza | Cruzcampo

(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)

FERIA NAVIDEÑA TRADICIONAL MENÚ #2

€50.00 por persona
(media botella de vino, agua mineral y café incluido)

AMUSE BOUCHE

Pequeña Sopa Casera
para ser confirmado

PRIMEROS

Ensalada de Invierno Fría

texturas de queso de cabra, remolacha asada y nueces confitadas

Tartaleta de Salmón Curado, Eneldo y Chalotes

langostinos, pepinos marinados y ensalada de caviar

Panceta de Cerdo Confitado

fondant de manzana con almendras y pasas, jugo de carne especiado, patatas

INTERMEDIO

Coronel de Mojito Navideño

con ron, menta fresca y especias

SEGUNDOS

Wellington de Verduras Asadas

Puré de zanahoria confitada, patatas a la crema con cebolla caramelizada,
petis pois y velouté de menta

Corvina Asada a la Sartén con Limón y Ajo

Patata fondant crujiente, beurre blanc de cava y langostinos,
mirepoix de verduras asadas

Pavo Asado

con la guarnición clásica

POSTRES

Selección de Postres

christmas pudding | eton mess | tarta de queso con chocolate blanco

VINO

Vino Tinto | La Tarara, Tempranillo, Rioja

Vino Blanco | K Naia, Verdejo, Rueda

Vino Rosado | Cuve de Lice, Granache, Cotes de Provence

Cerveza | Cruzcampo

(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)

MENÚ DE FIESTAS DE EMPRESA OPCIÓN #1

€35.00 por persona
(media botella de vino, agua mineral y café incluido)

PRIMEROS

Sopa del Día
para ser confirmado

Croquetas Vegetarianos del Día
para ser confirmado

Ensalada Cesar con Pesto de Almendras
servido solo, con langostinos o pollo marinado
(también disponible como segundo)

Pate de Hígado de Pollo Casero
con pan casero, mermelada de pera al azafrán

SEGUNDOS

Plato Vegetariano del Día
a ser confirmado

Súperfood Salad
lentejas, quinoa, frijoles negros, cebolla roja, apio, queso feta,
batata asada, aguacate, semillas de granada y sésamo

Beach House Fish Pie
langostinos, corvina, salmón, vieiras, espinacas y huevo
en una salsa cremosa con puré de patatas y parmesano

Panceta de Cerdo a Fuego Lento
habas de cannellini cremosas, puré de tomate heirloom,
espárragos envueltos en jamón serrano

POSTRE

Selección de Postres
tres postres en miniatura

VINO

Vino Tinto de La Casa | Protocolo, Tempranillo, Castilla y Leon
Vino Blanco de La Casa | Albet I Noya Can Vendrell, Xarel Lo/Chardonnay, Penedés
Vino Blanco de La Casa | Pagos de Araiz, Cabernet Sauvignon, Navarra
Cerveza | Cruzcampo

(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)

MENÚ PLATEADO PARA FIESTAS DE INVIERNO

€45.00 por persona
(media botella de vino, agua mineral y café incluido)

TAPAS

Croquetas Vegetarianas
del día

Pasteles de Pescado Tailandés con Gambas, Vieira, y Salmón
ensalada de pepino marinado y mermelada de chili dulce

Gambas al Pil Pil
especies mixtas, ajo, tomate y guindillas

Calamares Fritos
aliño de pimienta rosa en grano y mayonesa al jalapeño

Costillas de Cerdo Glaseados con Teriyaki
glaseado de barbacoa ahumada, ensalada de verduras y aliño de jengibre

Paté de Hígado de Pollo
pan casero tostado, mermelada de pera al azafrán

SEGUNDOS

Plato Vegetariano del Día
a ser confirmado

Bacalao Atlántico al Horno con Langostinos
salsa beurre blanc con vermut, brandade de abadejo y espinacas salteadas

Ternera de Galicia a Fuego Lento
puré de patata con cebolla caramelizada y verduras mirepoix

POSTRES

Selección de Postres
tres postres en miniatura

VINO

Vino Tinto | La Tarara, Tempranillo, Rioja

Vino Blanco | K Naia, Verdejo, Rueda

Vino Rosado | Holiday, Granache, Cotes de Provence

Cerveza | Cruzcampo

(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)

MENÚ DORADO PARA FIESTAS DE INVIERNO

€60.00 por persona
(medio botella de vino, agua mineral y café incluido)

AMUSE BOUCHE

Pequeña Sopa Casera
para ser confirmado

PRIMEROS

Tartaleta de Gorgonzola y Nuez Confitada
compota de pera y manzana confitada

Langostinos en Tempura y Calamares Fritos
ensalada de kimchi de apio e hinojo, crema de mango y coco, pan tostado de gambas tailandés

Ensalada Cesar con Pesto de Almendras
servido con langostinos o pollo marinado
(también disponible como segundo)

Carpaccio de Ternera
Crema de coliflor y parmesano, chalotes marinados and y remolacha horneada con sal

INTERMEDIO

Coronel de Mojito
combinación refrescante de sorbete de lima, hierbabuena y ron

SEGUNDOS

Plato Vegetariano del Día
para ser confirmado

Filete de Corvina
Salsa tartar caliente, espinacas y guisantes, patata crujiente

Cordero Especiado al Estilo Persa
patata, comino, guindillas y guisantes, dúo de coliflor, yogur de granada

Ternera de Lomo Bajo
con patatas fritas caseras, cebolla asada, espárragos y salsa bernesa

POSTRES

Selección de Postres
tres postres en miniatura

VINOS

Vino Tinto | Figuero Crianza, Tinto Fino, Ribera del Duero

Vino Blanco | Nora, Albariño, Rias Baixas

Vino Rosado | Minuty, Granache, Cotes de Provence

Cerveza | Cruzcampo

(Precios incluyen 10% IVA, cargo opcional de 10% se aplica a grupos de 10 o más)



Beach House ❄️❄️
RESTAURANT MARBELLA

Noches de Música en
Vivo Navideño

NOCHES DE MÚSICA EN VIVO NAVIDEÑO

(música en vivo durante el periodo navideño)

Durante el periodo navideño habrá música en vivo por las noches el
Viernes 11, Sábado 12, Viernes 18 y Sábado 19 de Diciembre.

Por favor echa un vistazo para elegir su actuación preferido.

LA SEGUNDA SEMANA EN DICIEMBRE

Show Navideño del 'Beach House'

por Johnny G

Viernes 11 de Diciembre

Homenaje de Michael Bublé Navideño

por Peet Rothwell

Sábado 12 de Diciembre

LA TERCERA SEMANA EN DICIEMBRE

Show Navideño del 'Beach House'

por Johnny G

Viernes 18 de Diciembre

Homenaje de Bublé Navideño

por Peet Rothwell

Sábado 19 de Diciembre



MÁS INFORMACIÓN

MÁS INFORMACIÓN

- › Nosotros le imprimimos su menú de empresa/navideño en el establecimiento, así que siéntese libre para enviarnos un logo.
- › Si eres un grupo más amplio, tarjetas de comensal y un plan de mesa se pueden imprimir en el establecimiento a un coste adicional.
- › Necesitaremos un pedido anticipado de la comida por lo menos 3 días antes de un evento.
- › Requerimos un depósito inicial de 25% del precio del menú para confirmar su reserva y el resto pagado cuatro días antes del evento.
- › Por favor tome nota de que siempre trabajamos con productos frescos del mercado. Por esta razón, los ingredientes del menú y recetas a lo mejor cambian con poca anticipación que también sería el caso con ciertos vinos dependiendo de la época del año.
- › Si son un grupo grande, por favor tome nota de que durante eventos semi-exclusivos el restaurante y bar se mantendrán abiertos al público.
- › Si son de un grupo grande por favor considera que la música en vivo amplificado incluyendo músicos, Djs y playlists del Ipod no pueden seguir después de las 23:00, solo se puede si tú o miembros de su grupo tienen reservado las cinco habitaciones de The Residence, en este caso les trasladamos a la barra interior para seguir la fiesta.
- › Por favor avísanos si les gustaría que le demos nuestro contacto para la floristería local, fotógrafos, músicos o celebrantes.

Contáctanos

Beach House Marbella | 0034 952 83 94 58 | info@thebeachhousemarbella.com
www.beachhousemarbella.com

Urbanización Coto de los Dolores, Calle Carril del Relojero, s/n,
29604 Marbella, Málaga (Spain)
(Click here for directions)



Beach House
MARBELLA