



CHRISTMAS 2025
It's time to celebrate

Time *to* Shine

ELFUERTE
MARBELLA



CHRISTMAS 2025

It's time to celebrate

SPECIAL CHRISTMAS EVE BUFFET

Because it's a time for sharing and celebrating, we aim to be the finest hosts, ensuring you have an enjoyable evening at El Fuerte Marbella.

A hotel that seamlessly blends luxury, design, warmth, history, and local spirit. An oasis nestled in the heart of Marbella.

On this truly unforgettable night, we want you to savour the exquisite and authentic flavours of our dishes, prepared with the utmost care.

All of this, combined with the best live music, will allow you to immerse yourself in a cosmopolitan and authentic experience with us.

GALA DINNER

On the most special night of the year, we will celebrate the end of 2025 and eagerly welcome in a new year.

We aspire to be your partners in happiness tonight, and to make that happen, we've crafted a menu full of flavour and elegance, served in a venue with its own radiance.

We'll raise a toast to the moments we've shared at our Levante Bar and enjoy the lucky grapes to the rhythm of live music.

NEW YEAR'S EVE

Gala Dinner

Wednesday, December 31st, 2025

Welcome drink 8:00 PM | Gala Dinner 8:30 PM

Menu curated by Paco Pérez



THE CELEBRATION BEGINS

Tartlet of pumpkin and orange

Mille-feuille of foie gras and quince

Winter fritter

Wine pairing: Can Sumoi La Rosa (Sumoll, Parellada, Xarel-Lo)

NEW YEAR'S EVE '25

Tear peas and caviar on a seafood royal

Grilled lobster resting on a winter forest

Wine pairing: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

Lasagne of tuber melanosporum truffle

Sole à l'américaine with scarlet prawns

Wine pairing: Chablis William Fevre (Chardonnay, Chablis)

Wagyu loin, silky jus, chestnuts, celeriac and truffle

Wine pairing: Soleón 2023 (C. Franc, Petit Verdot)

DESSERTS

Our Pêche Melba

All-pacari chocolate – eco-sustainable – with sugarcane rum ice cream

Small delights

Wine pairing: BF Maestro (Moscatel)

Taittinger Brut Reserve (Champagne)



Time *to* Celebrate

MENU FOR SPECIAL DIETARY REQUIREMENTS

Pumpkin and orange tartlet
Millefeuille of vegan cheese and quince
Winter fritter

Tear peas and caviar on a seafood royal
Salsify resting on a winter forest
Lasagna with Tuber melanosporum truffle
Cannelloni stuffed with eggplant and vegetable jus
Seasonal mushroom rice

100% chocolate
Small delights

CHILDREN'S MENU

Le Petit Mimosa
Alcohol-free champagne, apple and cherry juice
Mini brioche with smoked salmon and sweet tomato
Mac & Cheese, 24-month Parmesan, white truffle and 5J ham
Beef Wellington, Robuchon potato purée and glazed carrots
Strawberries, cream and cotton candy

€400 / Adult

Includes wine pairing and
1 complimentary drink in the party favors

€200 / Child

(under 12)

10% VAT included.

Kindly note that all dinners must be paid in full at the time of booking. Cancellations, with a refund, cannot be entertained within 10 days preceding the event.



NAVIDAD 2025
Es tiempo de celebrar

Time *to* Shine

ELFUERTE
MARBELLA



NAVIDAD 2025

Es tiempo de celebrar

BUFFET ESPECIAL DE NOCHEBUENA

Porque es tiempo de compartir y también de celebrar, queremos ser los mejores anfitriones y que pase una cálida velada en El Fuerte Marbella.

Un hotel que fusiona lujo, diseño, calidez, historia y alma local.

Un oasis en el corazón de Marbella.

En esta noche tan memorable, deseamos que disfrute de la exquisitez y autenticidad de nuestros platos, preparados con el mayor de los mimos.

Esto, unido a la mejor música en vivo, hará que viva con nosotros una experiencia cosmopolita y auténtica.

CENA DE GALA

En la noche más especial del año, celebraremos el fin de 2025 y daremos con mucha ilusión la bienvenida a un nuevo año.

Deseamos ser cómplices de su felicidad esta noche y para ello hemos ideado un menú, repleto de sabor y elegancia,
y servido en un lugar con luz propia.

Brindaremos por los momentos vividos en nuestro Bar Levante y tomaremos las uvas de la suerte al ritmo de música en vivo.

NOCHEVIEJA

Cena de Gala

Miércoles, 31 diciembre de 2025

Copa de bienvenida 20:00h | Cena 20:30h

Menú elaborado por Paco Pérez



PARA EMPEZAR CELEBRANDO

Tartaleta de calabaza y naranja

Mil hojas de foie gras y membrillo

Buñuelo de invierno

Maridaje: Can Sumoi La Rosa (Sumoll, Parellada, Xarel-Lo)

FIN DE AÑO 2025

Guisantes lágrima y caviar sobre una royal de mar

Bogavante reposado sobre brasas sobre un bosque de invierno

Maridaje: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

Lasaña de trufa melanosporum

Lenguado a la americana de carabineros

Maridaje: Chablis William Fevre (Chardonnay, Chablis)

Lomo de Wagyu, su jugo sedoso, castañas, apionabo y trufa

Maridaje: Soleón 2023 (C. Franc, Petit Verdot)

POSTRES

Nuestro Pêche Melba

Chocolate todo Pacari eco sostenible y helado de ron de caña

Pequeñas cosas

Maridaje: BF Maestro (Moscatel)

Taittinger Brut Reserve (Champagne)



Time *≠* Celebrate

MENÚ INTOLERANCIAS

Tartaleta de calabaza y naranja
Mil hojas de no-queso y membrillo
Buñuelo de invierno

Guisantes lágrima y caviar sobre una royal de mar
Salsifi reposado sobre un bosque de invierno
Lasaña de trufa melanosporum
Canelón relleno de berenjena con jugo vegetal
Arroz de setas de temporada

Chocolate 100%
Pequeñas cosas

MENÚ NIÑOS

Le Petit Mimosa
Champagne sin alcohol, zumo de manzana y cerezas
Mini brioche de salmón ahumado y tomate dulce
Mac & Cheese, parmesano 24 meses, trufa blanca y jamón 5J
Solomillo Wellington, puré de patatas Robuchon y zanahorias glaseadas
Fresas, nata y algodón de azúcar

400 € / Adulto

Incluye maridaje de vinos
y 1 consumición en cotillón

200€ / Niño

(menor de 12 años)

10% IVA incluido. Sujeto a cambios sin previo aviso.

Todas las cenas deben ser abonadas en el momento de realizar la reserva. No se admiten cancelaciones con derecho a devolución del importe pagado dentro de los 10 días anteriores al evento.



WEIHNACHTEN 2025

Es ist Zeit zu feiern

Time to Shine

ELFUERTE
MARBELLA



WEIHNACHTEN 2025

Es ist Zeit zu feiern

SPEZIELLES BÜFFET AM HEILIGABEND

In einer Zeit des Teilens, die auch Zeit des Feierns ist, möchten wir die besten Gastgeber sein, damit Sie im Hotel El Fuerte Marbella einen angenehmen Abend genießen können.

Ein Hotel mit lokalem Bezug, das Luxus, Design, Herzlichkeit und Geschichte miteinander verbindet. Eine Oase im Herzen Marbellas.

Wir hoffen, dass Sie an diesem so besonderem Abend die Vorzüglichkeit und Authentizität unserer Gerichte genießen werden, die mit größter Sorgfalt zubereitet werden. Dadurch werden Sie bei uns, zusammen mit der besten Live-Musik, in den Genuss einer kosmopolitischen und authentischen Erfahrung kommen.

GALAABEND

In der speziellsten Nacht des Jahres feiern wir das Ende des Jahres 2025 und begrüßen das Neue Jahr voller Freude.

Wir möchten in dieser Nacht Komplizen Ihres Wohlbefindens sein und haben dafür an einem ganz speziellen Ort ein elegantes Menü voller Aromen zusammengestellt.

Wir werden in unserer Bar Levante auf vergangene Momente anstoßen und die Glückstrauben zum Rhythmus der Live-Musik essen.

SILVESTERMENÜ

Gala Dinner

Mittwoch, 31. Dezember, 2025

Willkommensgetränk 20:00 Uhr | Gala Dinner 20:30 Uhr

Menü zubereitet von Paco Pérez



ZUM BEGINN DER PARTY

Kürbis-Orangen-Törtchen

Mille-feuille aus veganem Käse und Quitte

Winter-Krapfen

Weinbegleitung: Can Sumoi La Rosa (Sumoll, Parellada, Xarel-Lo)

SILVESTER 25

Tränen-Erbesen und Kaviar auf Meeres-Royale

Schwarzwurzel, ruhend auf einem Winterwald

Weinbegleitung: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

Lasagne mit Tuber melanosporum-Trüffel

Seezunge mit Riesengarnelensud

Weinbegleitung: Chablis William Fevre (Chardonnay, Chablis)

Wagyu-Lendenstück in seinem Sud mit Kastanien, Knollensellerie und Trüffeln

Weinbegleitung: Soleón 2023 (C. Franc, Petit Verdot)

DESSERTS

Unser pfirsich melba

Pacari-schokolade, ökologisch nachhaltig, und zuckerrohr-eis

Kleine süßigkeiten

Weinbegleitung: BF Maestro (Moscatel)

Taittinger Brut Reserve (Champagne)



Time *to* Celebrate

MENU FÜR INTOLERANZEN

Kürbis-Orangen-Törtchen
Millefeuille aus veganem Käse und Quitte
Winter-Krapfen

Tränen-Erbesen und Kaviar auf Meeres-Royale
Schwarzwurzel auf einem Winterwald
Lasagne mit Tuber melanosporum-Trüffel
Cannelloni mit Aubergine und Gemüsejus gefüllt
Reis mit saisonalen Pilzen

100 % Schokolade
Kleine Süßigkeiten

KINDERMENU

Le Petit Mimosa
Alkoholfreier Champagner, Apfel- und Kirschsafft.
Mini-Brioche mit Räucherlachs und süßer Tomate
Mac & Cheese, 24 Monate gereifter Parmesan, weiße Trüffel und 5J-Schinken
Rinderfilet Wellington, Robuchon-Kartoffelpüree und glasierte Karotten
Erdbeeren, Sahne und Zuckerwatte

400€ / Erwachsener
Einschließlich Weinbegleitung und
1 Getränk auf der Silvesterparty

200€ / Kind
(Unter 12 Jahren)

Inkl. 10 % Mwst.

Stornierungen mit Recht auf Rückerstattung des bezahlten Betrags sind innerhalb von 10 Tagen
vor der Veranstaltung nicht möglich.



NOËL 2025
Il est temps de célébrer

Time *to* Shine

ELFUERTE
MARBELLA



NOËL 2025

Il est temps de célébrer

BUFFET SPÉCIAL RÉVEILLON DE NOËL

Comme c'est une période de partage et de fête aussi, nous voulons être les meilleurs hôtes afin que vous passiez une soirée conviviale au Fuerte Marbella.

Un hôtel qui allie luxe, design, chaleur, histoire et âme locale.

Une oasis en plein cœur de Marbella.

Pendant cette soirée mémorable, nous espérons que vous apprécierez le raffinement et l'authenticité de nos plats, concoctés avec le plus grand soin. Tout cela sera agrémenté de la meilleure musique en direct et vous fera vivre une expérience cosmopolite et authentique.

DÎNER DE GALA

Pendant la nuit la plus spéciale de l'année, nous fêterons l'année 2025 qui s'achève et nous nous réjouirons d'accueillir une nouvelle année. Nous souhaitons partager votre bonheur ce soir, et c'est pourquoi nous avons imaginé un menu rempli de saveurs et d'élégance, et servi dans un lieu qui brille de sa propre lumière.

Nous porterons un toast pour les moments vécus dans notre Bar Levante et nous prendrons nos raisins de la chance au rythme de la musique.

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Dîner de Gala

Mercredi, 31 Décembre, 2025

Verre de bienvenue 20:00h | Dîner de Gala 20:30h

Menu préparé par Paco Pérez



POUR LANCER LES FESTIVITÉS

Tartelette au potiron et à l'orange

Millefeuille de foie gras et gelée de coings

Beignets d'hiver

Appariement: Can Sumoi La Rosa (Sumoll, Parellada, Xarel-Lo)

NOUVEL AN 2025

Pois larmes et caviar sur un consommé royal marin

Homard reposant sur des braises dans une forêt d'hiver

Appariement: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

Lasagnes à la truffe tuber melanosporum

Sole sauce américaine aux crevettes

Appariement: Chablis William Fevre (Chardonnay, Chablis)

Filet de wagyu avec son jus velouté, châtaignes, céleri-rave et truffe

Appariement: Soleón 2023 (C. Franc, Petit Verdot)

DESSERTS

Notre pêche melba

Chocolat tout pacari, écodable et glace au rhum de canne à sucre

Mignardises

Appariement: BF Maestro (Moscatel)

Taittinger Brut Reserve (Champagne)



Time *à* Celebrate

MENU SANS GLUTEN

Tartelette au potiron et à l'orange
Millefeuille de faux-fromage et coing
Beignet d'hiver

Pois larmes et caviar sur un consommé royal marin
Salsifis reposant sur une forêt d'hiver
Lasagne à la truffe Tuber melanosporum
Cannelloni farci d'aubergine et jus de légumes
Riz aux champignons de saison

Chocolat 100 %
Mignardises

MENU ENFANT

Le Petit Mimosa
Champagne sans alcool, jus de pomme et de cerise
Mini brioche au saumon fumé et tomate douce
Mac & Cheese, parmesan affiné 24 mois, truffe blanche et jambon 5J
Filet de bœuf Wellington, purée de pommes de terre Robuchon et carottes glacées
Fraises, crème et barbe à papa

400 € / Adulte

Comprend le mariage de vins et
1 consommation dans les cotillons

200€ / Enfant

(Moins de 12 ans)

10 % TVA comprise.

Tous les dîners doivent être réglés au moment de la réservation. Il est impossible d'annuler dans les 10 jours précédant l'événement avec un droit au remboursement du montant payé.