



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.

CHRISTMAS EVE

Special Buffet Dinner

Wednesday, December 24th, 2025

From 7:00 PM to 10:00 PM

CHIRASHI SUSHI

Red snapper, aged rice & chipotle chili

Wagyu & beluga caviar

Tuna belly, yuzu & tender wheat

NY, wild rice & piparras

Octopus, coconut & Madras curry

Corn, ceviche-style sea bass & blue corn

Glazed chicken wings in hoisin

Tuna ham & sea urchin

Baby squid & tamarind

Organic carrot grilled in jospir & burrata

Smoked sardine & caramelized spring onion

ABRAMAR OMEKASE

Amelie oyster n°2 & tuna tartar

Amelie oyster n°0 & red prawn salad

Amelie oyster n°3 & caviar

Guillardeau oyster, white prawn & truffle

Razor clam tiradito with mole sauce

Fine clam Bloody Mary

Scallop, beurre blanc & 5J ham

COLD WATER SEAFOOD

White prawn from Huelva, red prawn, scarlet prawn,
norway lobster, crab, octopus, sweet shrimp, shrimp, lobster

SMOKED

Simmental roast beef, quail egg, and reinette apple

Black Angus tataki & foie gras

Wagyu tartar & beluga caviar

Jospir-smoked salmon

Jospir-smoked salmon with fresh herbs



Time *to* Celebrate

Josper-smoked salmon with citrus
Josper-smoked salmon with roasted beet compote
Salmon glazed with agave syrup
Acorn-fed pork cracklings smoked with oak wood
Smoked cod carpaccio, capers, and orange
Smoked veal potato
Charcoal-grilled burnt octopus

GREENS

Aguachile with asparagus and nori seaweed
Yellow lentil hummus & smoked pumpkin seeds
Pumpkin gyoza with macha sauce
Tikka eggplant with sauce
Brussels sprouts & cashew carbonara
Cold boletus mushroom and truffle lasagna
Tomato and peach ceviche
Piquillo pepper and morel tatin

SIGNATURE SIDES

Creamy wild mushroom rice with foie gras
Sweet potato gratin dauphinois
Spinach, pecan nuts, and mascarpone
Pumpkin and chestnut mille-feuille
Glazed baby vegetables
Truffled parmentier with beurre noisette

MEATS

Wagyu sirloin
Wagyu striploin
Duck magret
Roasted suckling lamb

CARVING STATION

Beef Wellington
Salt-baked sea bass
Stuffed turkey
Roast kid leg

GRILLED FISH

Turbot
Sea bass
Red snapper
Seabream
Bluefin tuna

SWEET MINIATURES

Three milks cake
Chestnuts, blackcurrant and vanilla
Paris-Brest chocolate
Blueberries, yogurt and sesame
Raspberries with pepper
Olive oil, lemon and rosemary
Nougat cheesecake with ginger cookies
Chocolate, tamarind and lychee
Gianduja, lemon and passion fruit
Mango sticky rice
Guinness chocolate
Charcoal & yuzu
Parisian boletus custard

NOUGAT CART

Jijona nougat cake, Alicante nougat cake,
milk chocolate and almond nougat cake,
egg yolk, pastry, marzipan bones, soto marzipan,
almond cakes, pine nut sweets, coconut nougat, fruit nougat

CANDY MARKET

FAIRGROUND STYLE

Golden red. Caramel popcorn. Oreo. Nuts. Apple blossom

BUTTER BASED

Lemon pie. 100% chocolate. Hazelnuts and salted toffee. Raspberries in their gel.
White chocolate and pistachios. Ginger

MACARONS BOUTIQUE

Chocolate & coffee. Banana and cinnamon. Cappuccino. Mandarin.
Mango ginger. Cheesecake

MUFFINS

Double chocolate. Red velvet & pistachio. Matcha, white chocolate and raspberries.
Banana, caramel spread and pecans. Cheesecake. Salted caramel

COCOA

White chocolate and coconut. Ruby. Milk chocolate. Black rock. Cocoa truffle

€ 220 / Adult | € 80 / Child (under 12)

10% VAT included.

À la carte drinks not 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.

NOCHEBUENA

Cena Buffet Especial

Miércoles, 24 diciembre de 2025

De 19:00 a 22:00h

CHIRASHI SUSHI

De pargo, arroz madurado y chile chipotle

De wagyu y caviar beluga

De ventresca, yuzu y trigo tierno

NY, arroz salvaje y piparras

De pulpo, coco y curry Madras

De choclo, corvina acevichada y maíz azul

De alitas de pollo laqueada en hoisin

De jamón de atún y erizo

De chipirón y tamarindo

De zanahoria orgánica al Jospé y burrata

De sardina ahumada y cebolleta pochada

ABRAMAR OMEKASE

Ostra Amlie nº2 y tartar de atún

Ostra Amelie nº0 y salpicón de gamba roja

Ostra Amelie nº3 y caviar

Ostra Guillardéau, gamba blanca y trufa

Tiradito de navajas al mole

Concha fina Bloody Mary

Vieira, Beurre Blanc y 5J

AGUAS FRIAS

Gamba blanca de Huelva, gamba roja, carabinero, cigalas,
cangrejo, pulpo, quisquillas, camarones, bogavante

DE HUMO

Roast beef simmental, huevo de codorniz y manzana reineta

Tataki de black Angus y foie gras

Tartar wagyu y caviar beluga

Salmón ahumado en Jospé

Salmón ahumado en Jospé con hierbas frescas



Time *to* Celebrate

Salmón ahumado en Jospé con cítricos
Salmón ahumado en Jospé con compota de remolacha asada
Salmón laqueado con sirope de agave
Torreznos de bellota ahumados con madera de encina
Carpaccio de bacalao ahumado, alcaparras y naranja
Vitello patato ahumado
Pulpo tatemado al carbón

VERDE

Aguachile de espárragos y alga Nori
Hummus de lentejas amarilla y semillas de calabaza ahumadas
Gyoza de calabaza y salsa macha
Berenjena tikka masala
Coles de Bruselas y carbonara de anacardos
Lasaña fría de boletus y trufa
Ceviche de tomates y melocotón
Tatin de piquillos y morillas

SIGNATURE SIDES

Arroz meloso de setas silvestres y foie gras
Gratin dauphinois de boniato
Espinacas, nueces pecanas y mascarpone
Milhojas de calabaza y castañas
Verduritas baby glaseadas
Parmentier trufado con mantequilla noisette

CARNES

Solomillo Wagyu
Lomo bajo Wagyu
Magret de pato
Carret de cordero lechal

TRINCHES

Solomillo Wellington

Lubina a la sal

Pavo relleno

Pierna de cabrito

PESCADOS A LA PARRILLA

Rodaballo

Lubina

Pargo

Dorada

Atún rojo

MINIATURAS DULCES

Tres leches

Castañas, casis y vainilla

Parist Breast Chocolate

Arandanos, yogur y sésamo

Frambuesas a la pimienta

Aceite, limón y romero

Cheesecake de turrón y galletas de jengibre

Chocolate, tamarindo y lichi

Gianduja, limón y maracuya

Mango sticky rice

Chocolate "Guinness"

Carbón & yuzu

Flan parisino de boletus

CARRO DE TURRONES

Torta de turrón de Jijona, torta de turrón de Alicante,
torta de turrón de chocolate con leche almendra, empanadilla de yema,
huesos de santo, mazapán de Soto, marquesas, piñonates,
turrón de coco, turrón de fruta

CANDY MARKET

DE FERIA

Rojo dorado. Caramelo palomitas. Oreo. Nuts. Manzana en flor

DE MANTEQUILLA

Lemon pie. Chocolate 100%. Avellanas y toffee salado. Frambuesas en su gel.
Chocolate blanco y pistachos. Jengibre

MACARONS BOUTIQUE

Chocolate & café. Plátano canela. Capuccino. Mandarina. Mango ginger. Cheesecake

MUFFINS

Doble chocolate. Red velvet & pistachio. Matcha, chocolate blanco y frambuesas.
Plátano, dulce de leche y pecanas. Cheesecake. Salted caramel

D ' CACAO

Chocolate blanco y coco. Ruby. Chocolate con leche. Roca negra. Trufa de cacao

220€ / Adulto | 80€ / Niño (menor de 12 años)

10% IVA incluido.

Sujeto a cambios sin previo aviso. Bebidas a la carta no incluidas.

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.

AM HEILIGABEND

Spezielles Buffet

Mittwoch, 24. Dezember, 2025

Abendessen 19:00 Uhr bis 22:00 Uhr

CHIRASHI SUSHI

Rotbarsch, gereifter Reis & Chipotle-Chili

Wagyu & Beluga-Kaviar

Thunfett (Ventresca), Yuzu & Weichweizen

NY, Wildreis & Piparras

Oktopus, Kokos & Madras-Curry

Mais, ceviche-artige Seebarsch & blauer Mais

Hähnchenflügel in Hoisin glasiert

Thunfischschinken & Seeigel

Tintenfisch & Tamarinde

Bio-Karotte vom Josper-Grill & Burrata

Geräucherte Sardine & geschmorte Frühlingszwiebel

ABRAMAR OMEKASE

Auster Amelie Nr.2 & Thunfischtatar

Auster Amelie Nr.0 & Rotgarnelen-Salat

Auster Amelie Nr.3 & Kaviar

Auster Guillardreau, Weiße Garnele & Trüffel

Schwertmuschel-Tiradito mit Mole

Feine Muschel Bloody Mary

Jakobsmuschel, Beurre Blanc & 5J

KALTE MEERESFRÜCHTE

Weißer Garnele aus Huelva, Rote Garnele, Karabiner-Garnele, Kaisergranat,

Krabbe, Oktopus, Kleine Garnelen, Shrimps, Hummer

GERÄUCHERT

Simmental Roastbeef, Wachtelei & Renette-Apfel

Black Angus Tataki & Foie Gras

Wagyu Tatar & Beluga-Kaviar

Josper-geräucherter Lachs

Josper-geräucherter Lachs mit frischen Kräutern



Time *≠* Celebrate

Josper-geräucherter Lachs mit Zitrusfrüchten
Josper-geräucherter Lachs mit Rote-Bete-Kompott
Lachs glasiert mit Agavensirup
Geräucherte Eichelmast-Speckstreifen auf Eichenholz
Carpaccio vom geräucherten Kabeljau, Kapern & Orange
Geräuchertes Kalbsfleisch (Vitello Patato)
Kohle-gegrillter Oktopus

GRÜN

Aguachile aus Spargel & Nori-Alge
Hummus aus gelben Linsen & gerösteten Kürbiskernen
Kürbis-Gyoza mit Macha-Sauce
Tikka-Aubergine
Rosenkohl & Cashew-Carbonara
Kalte Lasagne aus Steinpilzen & Trüffel
Tomaten-Pfirsich-Ceviche
Piquillo-Paprika & Morchel-Tatin

SIGNATURE BEILAGEN

Cremiger Reis mit Wildpilzen & Foie Gras
Süßkartoffel-Gratin Dauphinois
Spinat, Pekannüsse & Mascarpone
Kürbis-Kastanien-Millefeuille
Glasiertes Baby-Gemüse
Trüffel-Parmentier mit Noisette-Butter

FLEISCH

Wagyu Filet
Wagyu Rumpsteak
Entenbrust
Lammkarree vom Milchlamm

TRANCHIERSTATION

Rinderfilet Wellington
Salzgebackene Wolfsbarsch
Gefüllter Truthahn
Gebratene Ziegenkeule

GEGRILLTER FISCH

Steinbutt
Wolfsbarsch
Roter Schnapper
Goldbrasse
Roter Thunfisch

SÜSSE MINIATUREN

Milch-Kuchen
Kastanien, Schwarze Johannisbeere und Vanille
Paris-Brest mit Schokolade
Heidelbeeren, Joghurt und Sesam
Himbeeren mit Pfeffer
Olivenöl, Zitrone und Rosmarin
Nougat-Käsekuchen mit Ingwerkeksen
Schokolade, Tamarinde und Litschi
Gianduja, Zitrone und Passionsfrucht
Mango Sticky Rice
Guinness-Schokolade
Kohle & Yuzu
Pariser Steinpilz-Flan

NOUGAT-WAGEN

Jijona-Nougatkuchen, Alicante-Nougatkuchen,
Milchschokolade- und Mandel-Nougatkuchen, Eigelbgebäck,
Marzipanknochen, Soto-Marzipan, Mandelkuchen,
Pinienkern-Süßigkeiten, Kokosnuss-Nougat, Frucht-Nougat

CANDY MARKET

JAHRMARKTSTIL

Golden Red. Karamell-Popcorn. Oreo. Nüsse. Apfelblüte

AUF BUTTERBASIS

Zitronenkuchen. 100 % Schokolade. Haselnüsse und gesalzenes Toffee.
Himbeeren in ihrem Gelee. Weiße Schokolade und Pistazien. Ingwer

MACARONS BOUTIQUE

Schokolade & Kaffee. Banane und Zimt. Cappuccino. Mandarine. Mango-Ingwer. Käsekuchen

MUFFINS

Doppel-Schokolade. Red Velvet & Pistazie. Matcha, weiße Schokolade und Himbeeren.
Banane, Dulce de Leche und Pekannüsse. Käsekuchen. Salzkaramell

KAKAO

Weiße Schokolade und Kokosnuss. Ruby. Milkschokolade. Schwarzer Stein. Kakaotrüffel

220€ / Erwachsener | € 80 / Kind (Unter 12 Jahren)

Inkl. 10 % MWST.

À la carte Getränke nicht im Preis inbegriffen.

Alle Abendessen müssen zum Zeitpunkt der Buchung bezahlt werden.

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 DE NOËL

Dîner Buffet Spécial

Mercredi, 24 Décembre, 2025

Dîner de 19h à 22h30

CHIRASHI SUSHI

Pagre, riz mûr & piment chipotle

Wagyu & caviar Beluga

Ventresca, yuzu et blé tendre

NY, riz sauvage & piparras

Poulpe, coco & curry Madras

Maïs, corvina façon ceviche & maïs bleu

Ailes de poulet laquées au hoisin

Jambon de thon & oursin

Chipiron & tamarin

Carotte bio au Jospé & burrata

Sardine fumée & oignon nouveau poché

ABRAMAR OMEKASE

Huître Amélie n°2 & tartare de thon

Huître Amélie n°0 & salade de crevette rouge

Huître Amélie n°3 & caviar

Huître Guillardé, crevette blanche & truffe

Tiradito de couteaux au mole

Coquille fine Bloody Mary

Saint-Jacques, Beurre Blanc & 5J

FRUITS DE MER FROIDS

Crevette blanche de Huelva, crevette rouge, carabinero, langoustines,
crabe, poulpe, crevettes grises, crevettes, homard

FUMÉ

Roast beef Simmental, œuf de caille & pomme reinette

Tataki de Black Angus & foie gras

Tartare de Wagyu & caviar Beluga

Saumon fumé au Jospé

Saumon fumé au Jospé aux herbes fraîches



Time *fe* Celebrate

Saumon fumé au Jospier aux agrumes
Saumon fumé au Jospier avec compote de betterave rôtie
Saumon laqué au sirop d'agave
Lard de bellota fumé au bois de chêne
Carpaccio de cabillaud fumé, câpres & orange
Vitello patato fumé
Poulpe grillé au charbon

VERT

Aguachile aux asperges & algue Nori
Houmous de lentilles jaunes & graines de courge fumées
Gyoza de potiron & sauce macha
Aubergine tikka
Choux de Bruxelles & carbonara de noix de cajou
Lasagne froide aux cèpes & truffe
Ceviche de tomates & pêche
Tatin de poivrons piquillos & morilles

ACCOMPAGNEMENTS SIGNATURE

Riz crémeux aux champignons sauvages & foie gras
Gratin dauphinois de patate douce
Épinards, noix de pécan & mascarpone
Mille-feuille de potiron & châtaignes
Légumes baby glacés
Parmentier truffé au beurre noisette

VIANDES

Filet de Wagyu
Entrecôte de Wagyu
Magret de canard
Carré d'agneau de lait

STATION DE DÉCOUPE

Filet de bœuf Wellington

Bar en croûte de sel

Dinde farcie

Gigot de chevreau rôti

POISSONS GRILLÉS

Turbot

Bar

Vivaneau rouge

Dorade royale

Thon rouge

MINIATURES SUCRÉES

Gâteau Tres Leches

Châtaignes, cassis et vanille

Paris-Brest au chocolat

Myrtilles, yaourt et sésame

Framboises au poivre

Huile d'olive, citron et romarin

Cheesecake au nougat et biscuits au gingembre

Chocolat, tamarin et litchi

Gianduja, citron et fruit de la passion

Mangue sticky rice

Chocolat Guinness

Charbon & yuzu

Flan parisien aux cèpes

CHARIOT DE NOUGATS

Gâteau de nougat de Jijon, gâteau de nougat d'Alicante,
gâteau de nougat au chocolat au lait et aux amandes, pâtisserie au jaune d'œuf,
osselets en massepain, massepain de Soto, petits gâteaux aux amandes,
friandises aux pignons, nougat à la noix de coco, nougat aux fruits

CANDY MARKET

STYLE FORAIN

Rouge doré. Pop-corn au caramel. Oreo. Noix. Fleur de pomme

À BASE DE BEURRE

Tarte au citron. Chocolat 100 %. Noisettes et caramel au beurre salé.
Framboises dans leur gel. Chocolat blanc et pistaches. Gingembre

MACARONS BOUTIQUE

Chocolat & café. Banane et cannelle. Cappuccino. Mandarine.
Mangue-gingembre. Cheesecake

MUFFINS

Double chocolat. Red velvet & pistache. Matcha, chocolat blanc et framboises.
Banane, dulce de leche et noix de pécan. Cheesecake. Caramel salé

CACAO

Chocolat blanc et noix de coco. Ruby. Chocolat au lait. Roche noire. Truffe de cacao

220€ / Adulte | 80€ / Enfant (Moins de 12 ans)

10 % TVA comprise.

Les boissons à la carte ne sont pas comprises.

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.