



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 evening, we wish 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 evening 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 Le Marché and enjoy the lucky grapes, surrounded by live music and a DJ at Levante Bar.



We await you with open arms
and our warmest smiles!

Info and reservations:
+34 952 861 500
guex@elfuertemarbella.com

Time *to* Shine Time *to* Celebrate

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 josper & burrata.
Smoked sardine & caramelized spring onion.

ABRAZAMAR OMEKASE

Amelie oyster n°2 & tuna tartar. Amelie oyster n°0 & red prawn salad.
Amelie oyster n°3 & caviar. Guillardau 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. Josper-smoked salmon.
Josper-smoked salmon with fresh herbs. 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.



Time *to* Celebrate

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.

€ 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.

NEW YEAR'S EVE

Gala Dinner

Wednesday, December 31st, 2025

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



THE CELEBRATION BEGINS

Brown crab tartlet

Scallop in hazelnut and truffle meunière sauce

Mille-feuille of foie gras and quince

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

NEW YEAR'S EVE '25

Silky pea and codium purée

Grilled lobster resting on a winter forest

Bresse guinea fowl lasagna with melanosporum truffle

Wine pairing: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

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
Including wine pairing
and 1 complimentary drink

€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.

ELFUERTE

MARBELLA



Discover more

+34 952 861 500
guex@elfuertemarbella.com
www.elfuertemarbella.com

Calle El Fuerte S/N
29602 Marbella, Málaga

Time *to* Shine







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.



¡Le esperamos con los brazos abiertos
y con la mejor de nuestras sonrisas!

Información y reservas:
952 861 500
guex@elfuertemarbella.com

Time *to* Shine Time *to* Celebrate

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 Jospers y burrata.
De sardina ahumada y cebolleta pochada.

ABRAZAMAR OMEKASE

Ostra Amlie nº2 y tartar de atún. Ostra Amelie nº0 y salpicón de gamba roja.
Ostra Amelie nº3 y caviar. Ostra Guillardau, 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 Jospers.
Salmón ahumado en Jospers con hierbas frescas. Salmón ahumado en Jospers con cítricos.
Salmón ahumado en Jospers 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.



Time *≠* Celebrate

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.

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.

NOCHEVIEJA

Cena de Gala

Miércoles, 31 diciembre de 2025

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



PARA EMPEZAR CELEBRANDO

Tartaleta de buey de mar

Viera en menier de avellana y trufa

Milhojas de foie gras y membrillo

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

FIN DE AÑO 2025

Sedoso de guisantes y codium con primeros guisantes lágrima

Bogavante reposado sobre brasas sobre un bosque de invierno

Lasaña de pintada de bresse con trufa melanosporum

Maridaje: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

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.

ELFUERTE

MARBELLA



Descubre más

952 861 500

guex@elfuertemarbella.com

www.elfuertemarbella.com

Calle El Fuerte S/N

29602 Marbella, Málaga

Time *to* Shine







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.



Wir freuen uns darauf, Sie mit unserem schönsten
Lächeln herzlich begrüßen zu dürfen!

Informationen und Reservierungen:

+34 952 861 500

guex@elfuertemarbella.com

Time *to* Shine Time *to* Celebrate

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.

ABRAZAMAR OMEKASE

Auster Amelie Nr.2 & Thunfischtatar. Auster Amelie Nr.0 & Rotgarnelen-Salat.
Auster Amelie Nr.3 & Kaviar. Auster Guillaudeau, Weiße Garnele & Trüffel.
Schwertmuschel-Tiradito mit Mole. Feine Muschel Bloody Mary.
Jakobsmuschel, Beurre Blanc & 5J.

KALTE MEERESFRÜCHTE

Weiße 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.
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.



Time *fe* Celebrate

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.

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.

SILVESTERMENÜ

Gala Dinner

Mittwoch, 31. Dezember, 2025

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



ZUM BEGINN DER PARTY

Törtchen vom Taschenkrebs

Jakobsmuschel in Haselnuss-Trüffel-Meunière

Mille-feuille aus veganem Käse und Quitte

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

SILVESTER 25

Seidiges Erbsen-Codium-Püree

Schwarzwurzel, ruhend auf einem Winterwald

Lasagne von Bresse-Perlhuhn mit Melanosporum-Trüffel

Weinbegleitung: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

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 zuckerrohrum-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.

ELFUERTE

MARBELLA



Entdecke mehr

+34 952 861 500

guex@elfuertemarbella.com

www.elfuertemarbella.com

Calle El Fuerte S/N
29602 Marbella, Málaga

Time *to* Shine







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.



Nous vous attendons avec impatience
et avec le meilleur de nos sourires!

Information et réservations:
+34 952 861 500
guex@elfuertemarbella.com

Time *to* Shine Time *to* Celebrate

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 Jospier & burrata.

Sardine fumée & oignon nouveau poché.

ABRAZAMAR OMEKASE

Huître Amelie n°2 & tartare de thon. Huître Amelie n°0 & salade de crevette rouge.

Huître Amelie n°3 & caviar. Huître Guillardau, 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 Jospier.

Saumon fumé au Jospier aux herbes fraîches. 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 & algues 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.



Time *z* Celebrate

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.

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.

RÉVEILLON DU NOUVEL AN

Dîner de Gala

Mercredi, 31 Décembre, 2025

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



POUR LANCER LES FESTIVITÉS

Tartelette de crabe tourteau

Coquille Saint-Jacques en meunière de noisette et truffe

Millefeuille de foie gras et gelée de coings

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

NOUVEL AN 2025

Velouté de petits pois et codium

Homard reposant sur des braises dans une forêt d'hiver

Lasagne de pintade de bresse à la truffe melanosporum

Appariement: Sancerre Pieur & Fils (Sauvignon Blanc)

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.

ELFUERTE

MARBELLA



Découvrir plus

+34 952 861 500

guex@elfuertemarbella.com

www.elfuertemarbella.com

Calle El Fuerte S/N
29602 Marbella, Málaga

Time *to* Shine



