



Menús de Navidad

PERIODO NAVIDEÑO

1 de Diciembre a 20 de Diciembre

Tabla de Contenidos

BEBIDAS DE BIENVENIDA

Página 2

CANAPÉS

Página 4

OPCIONES DE MENÚ

Página 6

NOCHES DE MÚSICA EN VIVO

Página 12

MÁS INFORMACIÓN

Página 14

Introducción

Nuestro elegante bar interior y acogedores comedores son el lugar perfecto para celebrar su fiesta de empresa o Navidad con amigos.

The Beach House es el escenario invernal ideal, con chimenea, una hermosa decoración navideña, gastronomía exquisita y unas vistas impresionantes del mar en Diciembre.

Este año ofreceremos espectáculos navideños los sábados 6 y 13 de Diciembre. ,Si busca algo más animado, le recomendamos que haga coincidir su evento con una de estas noches de entretenimiento.

Para cualquier consulta, envíe un correo electrónico a:
events@thebeachhousemarbella.com



Bebidas de Bienvenida

Bebidas de Bienvenida

Vino, Cava, Cerveza y Sangría

2 bebidas por persona €15.00 • 3 bebidas por persona €22.00 • 4 bebidas por persona €30.00

Sangría

tinto, blanco, rosado o cava

Té Frío Casero

frambruesa fresca y menta

Cerveza de Barril

victoria, Málaga

Vino Blanco

marqués de riscal, rueda, sauvignon blanc orgánico

Vino Tinto

cuvée de lices 'blush', provence, garnacha

Cava

albet i noya brut

Aperitivos Premium

Cócteles

aperol spritz • hugo spritz • mojito • daiquiri • piña colada
desde €15.50 por cóctel

El Mojito Navideño

sirope especiado, ron, menta y soda con hielo picado
€15.50 por cóctel

Ginebras Premium

hendricks • brockmans • g-vine • gin mare
desde €15.50 por Gin Tonic

Champán Blanco de La Casa

laurent perrier brut
€110.00 por botella

Champán Rosado de La Casa

laurent perrier rosé
€185.00 por botella

por favor pregunte por nuestra lista de vinos, champán o menu de cóctel

• precios incluyen 10% de IVA, cargo opcional de servicio 10% •



Canapés

Canapés

• por favor elija la selección preferida •

La Selección Bronze

€15.00 por persona

Croqueta Vegetariana ✓
a ser confirmado

Costilla en Tempura
mayonesa de kimchi

Taco con Ceviche de Salmón
glaseado de pimiento rojo, cacahuets picantes

La Selección Plata

€20.00 por persona

Croqueta Vegetariana ✓
a ser confirmado

Tartar de Salmón
crème fraiche de lima, eneldo y alcaparras

Pan de Gambas con Sésamo
calamar chamuscado y salsa de mango

Taco de Ternera
col encurtido, guindillas y alubias negras

La Selección Gold

€25.00 por persona

Queso Halloumi Crujiente ✓
aliño de yuzu

Taco con Ceviche de Atún
lima y cilantro, yogur al harissa

Satay de Langostinos
pan pita

Samosa con Filete de Ternera Picante
con raita

Somos flexibles, consultanos para mezclar las diferentes opciones

• precios incluyen 10% de IVA, cargo opcional de servicio 10% •

A photograph of an outdoor restaurant patio at night. The patio is filled with tables covered in white cloths, each set with glassware, cutlery, and a small potted plant. The background shows a two-story building with a balcony and palm trees under a dark blue sky. A semi-transparent white box with a thin black border is centered over the image, containing the text 'Opciones de Menú' and a bullet-pointed instruction.

Opciones de Menú

• por favor, elige su menú preferido •

Menú Navideño Tradicional

Menu #1

€55.00 por persona

• media botella de vino, agua mineral y café incluido •

Amuse Bouche

Sopa Pequeña ✓
a ser confirmado

Primeros

Sopa Vegetariano del Día ✓
con pan horneado

Ensalada Cesar con Pesto de Almendras
solo ✓ • langostinos • salmon ahumado • pollo marinado
(disponible como plato principal)

Paté de Hígado de Pollo
Migas de pistacho y bacon, compota de pera, pan focaccia

Segundos

Plato Vegetariano del Día ✓
a ser confirmado

Fish & Chips
bacalao rebozado, patatas fritas, guisantes a la menta, salsa tártara

Pavo Asado
con su guarnición tradicional

Postre

Assiette de Postres
selección de postres en miniatura para compartir

Vino

Vino Tinto • Protocolo, Tempranillo, Castilla y Leon
Vino Blanco • Albet I Noya Can Vendrell, Xarel Lo/Chardonnay, Penedés
Vino Rosado • Borsao, Blush, Garnacha, Campo de Borja
Cerveza • Victoria, Málaga

• precios incluyen 10% de IVA, cargo opcional de servicio 10% •

Menü Navideño Tradicional

Menü #2

€75.00 por persona

• media botella de vino, agua mineral y café incluido •

Amuse Bouche

Sopa Pequeña ✓
a ser confirmado

Primeros

Sopa Vegetariano del Día ✓
con pan horneado

Pastel de Pescado Mornay
lubina, salmón y gambas, salsa tártara e hinojo marinado

Costillas de Cerdo Glaseadas con Salsa Teriyaki
kimchi, aliño de cacahuets

Limpia Paladar

Coronel de Mojito Navideño
ron, lima fresca y sirope especiado

Segundos

Plato Vegetariano del Día ✓
a ser confirmado

Fish Pie Tradicional
salmón, bacalao, langostinos y huevo panko en salsa cremosa con puré de patata

Pavo Asado
con su guarnición tradicional

Postre

Assiette de Postres
selección de postres en miniatura para compartir

Vino

Vino Tinto • La Tarara, Tempranillo, Rioja
Vino Blanco • Marques de Riscal Organico, Sauvignon Blanc, Rueda
Vino Rosado • Cuvée des Lices, Garnacha, Côtes de Provence
Cerveza • Victoria, Málaga

• precios incluyen 10% de IVA, cargo opcional de servicio 10% •

Menú de Fiesta de Empresa

Opción #1

€55.00 por persona

• media botella de vino, agua mineral y café incluido •

Amuse Bouche

Sopa Pequeña ✓
a ser confirmado

Primeros

Sopa del Día ✓
a ser confirmado

Croquetas Vegetarianas del Día ✓
a ser confirmado

Ensalada Cesar con Pesto de Almendras
solo ✓ • langostinos • salmon ahumado • pollo marinado
(disponible como plato principal)

Paté de Hígado de Pollo
migas de pistacho y bacon, compota de pera, pan focaccia

Segundos

Plato Vegetariano del Día ✓
a ser confirmado

Ensalada Superfood
lentejas, queso feta, quinoa, batata especiada, alubias negras,
cebolla roja, apio, aguacate, granada y kale
servido solo ✓ o con pollo marinado

Fish & Chips
bacalao rebozado, patatas fritas, guisantes a la menta, salsa tártara

Secreto de Cerdo Ibérico
patatas a la crema con cebolla caramelizada, col braseado, jus de oporto

Postres

Assiette de Postres
selección de postres en miniatura para compartir

Vino

Vino Tinto • Protocolo, Tempranillo, Castilla y Leon
Vino Blanco • Albet I Noya Can Vendrell, Xarel Lo/Chardonnay, Penedés
Vino Rosado • Borsao, Blush, Garnacha, Campo de Borja
Cerveza • Victoria

• precios incluyen 10% de IVA, cargo opcional de servicio 10% •

Menú de Fiesta de Empresa

Option #2

€75.00 por persona

• media botella de vino, agua mineral y café incluido •

Amuse Bouche

Sopa Pequeña ✓
a ser confirmado

Tabla de Tapas Para Compartir

Croquetas Vegetarianas ✓ • Pastel de Pescado Mini
Costillas de Cerdo • Paté de Hígado de Pollo
Langostinos al Pil Pil • Calamar Crujiente

Main Courses

Plato Vegetariano del Día ✓
T.B.C

Fish Pie Tradicional

salmon, bacalao, langostinos y huevo panko en salsa cremosa
con puré de patata y queso parmesano gratinado

Curry Estilo Malayo

arroz de coco, pan naan casero, dahl de berenjena ahumada, poppadum
vegano ✓ • langostinos • pollo

Entrecot o Solomillo de Ternera

patatas fritas, puré de cebolla, asparagus y salsa bernesa
(carga adicional de €10.00 aplicado a todos los pedidos de entrecot o solomillo)

Postre

Assiette de Postres

selección de postres en miniatura para compartir

Vino

Vino Tinto • La Tarara, Tempranillo, Rioja

Vino Blanco • Marques de Riscal Organico, Sauvignon Blanc, Rueda

Vino Rosado • Cuvée des Lices, Garnacha, Côtes de Provence

Cerveza • Victoria, Málaga

• precios incluyen 10% de IVA, carga opcional de servicio 10% •

Noches de Música en Vivo
Navideño

Noches de Música Navideña

• músicos en vivo durante la época navideña •

Habrà música en directo las noches de
Sábado 5 y 12 de Diciembre

Consulta el programa de entretenimiento a continuación y
elige la fecha que prefieras.

Primer Fin de Semana de Diciembre

Sábado 5 de Diciembre

El Show de Navidad de The Beach House
Con Johnny G

•
After Party con DJ

Segundo Fin de Semana de Diciembre

Sábado 12 de Diciembre

El Show de Navidad de The Beach House
Con Johnny G

•
After Party con DJ



Más Información

Más Información

- › Imprimiremos el menú de su fiesta de oficina/Navidad en nuestras instalaciones, así que no dude en proporcionarnos su logotipo.
- › Si su grupo es numeroso, podremos imprimir tarjetas de mesa y un plano de mesas con un coste adicional.
- › Necesitamos que nos haga el pedido del menú al menos tres días de antelación.
- › Para confirmar su reserva, requerimos un depósito inicial del 25% del precio del menú, y el resto deberá abonarse cuatro días antes del evento.
- › Le informamos de que trabajamos siempre con productos frescos de temporada. Por este motivo, es posible que los ingredientes y las recetas del menú sufran ligeras modificaciones con poca antelación, lo que también podría aplicarse a algunos vinos.
- › Si su grupo es numeroso, tenga en cuenta que durante eventos semi-exclusivos, el restaurante y el bar permanecerán abiertos al público.
- › Para grupos grandes, tened en cuenta que el entretenimiento con música en directo, DJ y listas de reproducción no podrá prolongarse más allá de las 23:00, a menos que vosotros o algún miembro de vuestro grupo hayáis reservado las cinco salas de The Residence. En ese caso, la fiesta se trasladará al bar interior.
- › Por favor, indicad si deseáis que os facilitemos los datos de un fotógrafo local para capturar los momentos de su evento

Contactanos

The Beach House Marbella • 0034 952 83 94 58 • events@thebeachhousemarbella.com
www.beachhousemarbella.com

Urbanización Coto de los Dolores, Calle Carril del Relojero, s/n,
29604 Marbella, Málaga (Spain)
(Haz clic para direcciones)



Beach House
MARBELLA