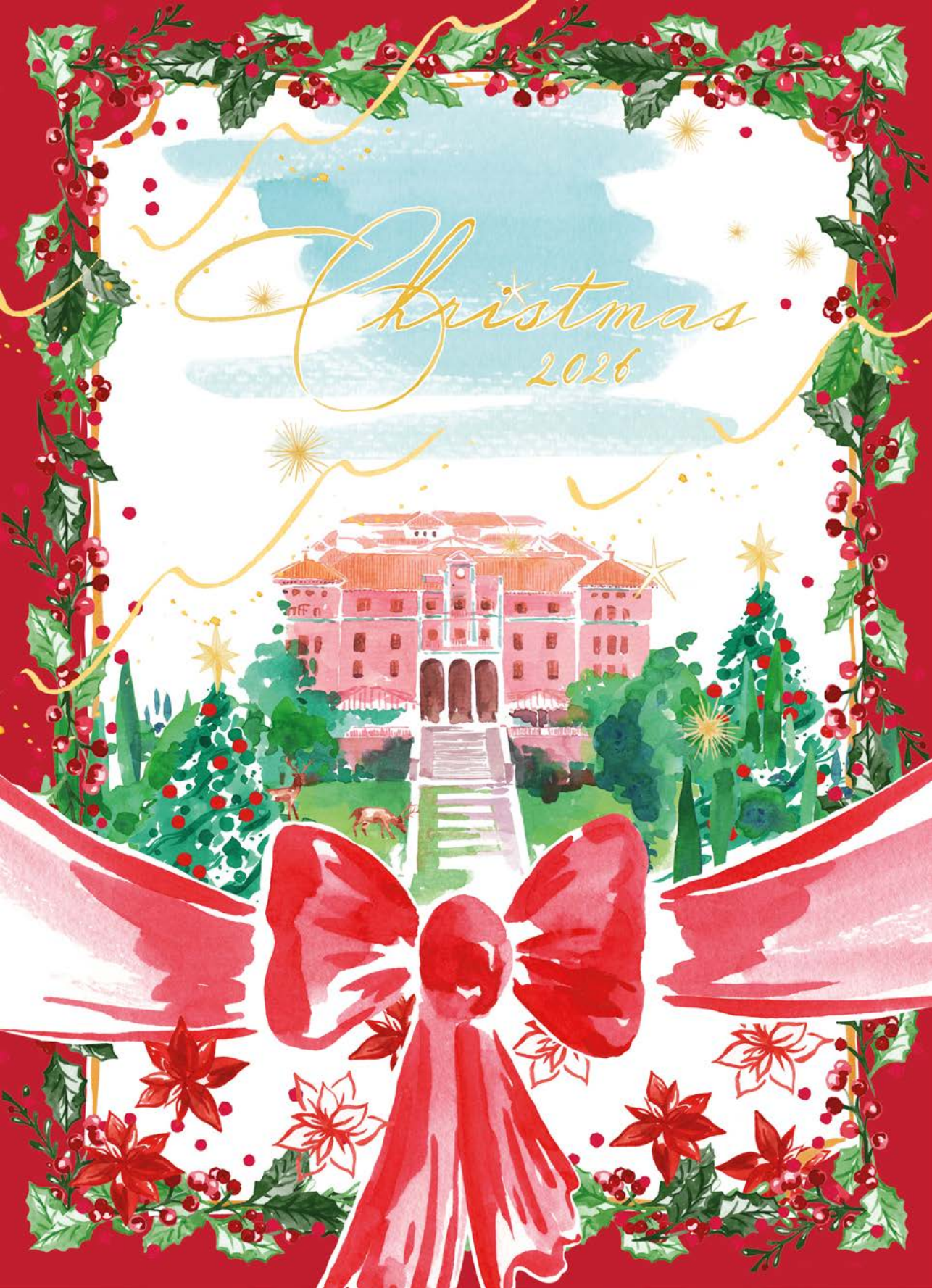




Special Times

AND GRAND FESTIVITIES
AT ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE

MOMENTOS ÚNICOS
Y FESTIVIDADES EXTRAORDINARIAS
EN ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE

JOIN US FOR A SEASON OF
splendour
AS WE CELEBRATE 25 YEARS

At Anantara Villa Padierna Palace, the spirit of giving goes far beyond our walls. This Christmas season, we are not only dedicated to creating unforgettable moments for you to cherish, but also to making a meaningful impact in our local community.

We proudly support the Fundatul Foundation through our Dollars for Deeds programme, empowering young people with disabilities, guiding them into the workforce and helping them to shine bright this Christmas and beyond.

Additionally, we collaborate with the Convent of the Eucharistic Heart of Jesus in Ronda, offering traditional Andalusian sweets made by the Discalced Carmelites, who support the less fortunate.

We also partner with Donkey Dreamland, a rescue centre providing a safe haven for donkeys, whose visits are a holiday highlight, especially for our little guests.

Join us this season as we come together to spread joy, hope, and warmth to those who need it most, and embody the true spirit of the holidays.



ESCAPADA FESTIVA
para celebrar
25 AÑOS DE ESPLendor

En Anantara Villa Padierna Palace, la vocación de entrega y el espíritu de ayudar trascienden nuestras lujosas instalaciones. Esta Navidad nuestro propósito es crear momentos inolvidables para nuestros huéspedes dejando una huella significativa en nuestra comunidad.

Apoyamos con orgullo a la fundación Fundatul a través de nuestro programa Dollars for Deeds, guiando a jóvenes con discapacidades en el mercado laboral y empoderándoles para que brillen con fuerza esta Navidad y más allá.

También colaboramos con el Convento del Corazón Eucarístico de Jesús en Ronda, ofreciendo a nuestros clientes dulces andaluces tradicionales elaborados por las Carmelitas Descalzas.

Nos encantan los animales y ayudamos al refugio para burritos de la localidad de Mijas, Donkey Dreamland. Su visita de Navidad es un momento especial para nuestros pequeños huéspedes.

Juntos, podemos brindar alegría, esperanza y apoyo a quienes más lo necesitan, encarnando el verdadero espíritu de la Navidad.



FESTIVE HIGHLIGHTS

CHRISTMAS MARKETS

Visit the charming Christmas markets of Marbella and its surrounding towns, where festive cheer and local crafts abound.



TRADITIONAL EMBROIDERY WORKSHOP

Visit an embroidery workshop in Marbella to see where one of the region's most treasured crafts is still performed by expert hands.

Information and bookings: cg.villapadierna@anantara-hotels.com | +34952889150

ANANTARA VILLA PADIERNA FESTIVE CALENDAR

OUR ADVENT CALENDAR TREE

1 – 24 DECEMBER | LOBBY
Join us to count down to Christmas and receive a special gift.

CHRISTMAS TREE LIGHTING & COCKTAILS

3 DECEMBER | LOBBY
8:00 pm – 10:30 pm
Gather, sip, and share festive cheer as we light the Christmas tree. Invitation required.

POTTERY WORKSHOP

23 DECEMBER | VENUS MEETING ROOM
12:00 pm – 2:00 pm
Sink your hands into the clay and craft something unique in this class led by the master potters of Coín.
EUR 55 p/person

CHRISTMAS SWEETS WORKSHOP

24 DECEMBER | VENUS MEETING ROOM
12:30 pm – 2:30 pm
Get creative making Christmas sweets and cookies with our master pastry chef.
EUR 55 p/person

SANTA'S GRAND ARRIVAL

24 DECEMBER | LOBBY
7:30 pm – 8:00 pm
25 DECEMBER, 1:00 pm
GARDENS & LINARES BALLROOM
Gather in the lobby on the night before Christmas to welcome Santa Claus himself, who'll bring festive cheer and treats for the little ones.

CHRISTMAS AFTERNOON TEA

3 DECEMBER – 7 JANUARY
5:00 pm – 7:00 pm | EDDY'S BAR
Indulge in a refined treat this festive season as we serve an elegant afternoon tea with a Christmas twist. From EUR 55 p/person.

OYSTERS & CHAMPAGNE

3 DECEMBER – 7 JANUARY
5:00 pm – 7:00 pm | EDDY'S BAR
Elevate your seasonal stay with exquisite oysters and Champagne, served in style at Eddy's Bar. From EUR 45 p/person

MEET THE DONKEYS

26 DECEMBER | HOTEL GARDENS
12:00 pm – 2:00 pm
Meet the adorable donkeys from the local shelter that rescues and cares for them. Our younger guests are invited to pet the fuzzy, friendly visitors, while the adults enjoy a delicious Christmas punch.

PUPPY YOGA

HOTEL GARDENS
12 & 13 | 19 & 20 | 26 & 27 DECEMBER
3 & 4 JANUARY
At 10:00 am and 11:30 am

CANDLELIGHT CONCERTS

LINARES BALLROOM
19, 20 and 26 DECEMBER
At 7:00 pm and 9:00 pm
Tickets: www.feverup.com/en/marbella

CHRISTMAS TAKEAWAY MENU

4 DECEMBER – 7 JANUARY
To enjoy the culinary delights of Anantara Villa Padierna at home, browse our menu of Christmas dishes available to take away. To explore any of our menus, scan the QR code on the last page of this brochure.

ESTAS NAVIDADES



VISITA A LOS MERCADILLOS DE NAVIDAD

Visite los encantadores mercadillos navideños de Marbella y sus pintorescos alrededores, donde la alegría festiva y la artesanía local le esperan.

VISITA AL TALLER DE BORDADOS

Visite un taller de bordados en Marbella y conozca una de las tradiciones locales más bonitas.



Información y reservas: cg.villapadierna@anantara-hotels.com | +34952889150

CALENDARIO NAVIDEÑO EN ANANTARA VILLA PADIERNA

GRAN CALENDARIO DE ADVIENTO

1 - 24 DICIEMBRE | LOBBY

Los huéspedes podrán probar su suerte y conseguir estupendos regalos.

ENCENDIDO DEL ÁRBOL Y CÓCTEL

3 DICIEMBRE | LOBBY

20:00 h - 22:30 h

Daremos la bienvenida a la temporada festiva con el encendido de nuestro árbol de Navidad. Por invitación.

TALLER DE ALFARERÍA

23 DICIEMBRE | SALÓN VENUS

12:00 h - 14:00 h

Aprenda la artesanía de nuestros maestros alfareros de Coín.

EUR 55 p/persona

TALLER DE DULCES NAVIDEÑOS

24 DICIEMBRE | SALÓN VENUS

12:30 h - 14:30 h

Desarrolle su creatividad en el taller de dulces de Navidad con nuestro maestro pastelero.

EUR 55 p/persona

LLEGADA DE PAPÁ NOEL

24 DICIEMBRE | LOBBY

19:30 h - 20:00 h

25 DICIEMBRE, 13:00 h

JARDINES Y SALONES LINARES

Papá Noel llenará de ilusión y regalos a los más pequeños.

TÉ NAVIDEÑO DE LA TARDE

3 DICIEMBRE - 7 ENERO

17:00 h - 19:00 h | EDDY'S BAR

Disfrute de un elegante té de Navidad.

EUR 55 p/persona

EXPERIENCIA DE OSTRAS Y CHAMPAGNE

3 DICIEMBRE - 7 ENERO

17:00 h - 19:00 h | EDDY'S BAR

No se pierda nuestra selección de ostras y Champagne.

Desde EUR 45 p/persona

ENCUENTRO CON LOS BURROS

26 DICIEMBRE | JARDINES DEL HOTEL

12:00 h - 14:00 h

Venga a conocer a los adorables burritos del refugio Dreamland de Mijas, que harán las delicias de los más pequeños. Posteriormente se servirá un ponche navideño.

YOGA CON CACHORROS

JARDINES DEL HOTEL

12 y 13 | 19 y 20 | 26 y 27 DICIEMBRE

3 y 4 ENERO

A las 10:00 h y 11:30 h

CONCIERTOS CANDLELIGHT

SALÓN LINARES

19, 20 y 26 de DICIEMBRE

A las 19:00 h y 21:00 h

Entradas: www.feverup.com/es/marbella

MENÚ NAVIDEÑO PARA LLEVAR

4 DICIEMBRE - 7 ENERO

Disponemos de un menú para llevar y disfrutar en casa. Puede ver todos los menús escaneando los QR en la última página de este programa.

25 YEARS OF INNER RENEWAL IN SKINCARE

CHRISTMAS SPA TREATMENT

For those seeking the perfect festive gift or a moment of personal indulgence, Anantara Villa Padierna also invites guests to celebrate the brand's milestone with the exclusive Silver Glow Ritual: 25 Years of Inner Renewal. Created to honour Anantara's 25th anniversary, this signature wellness experience is designed to promote relaxation, renewal and inner balance, reflecting the brand's enduring commitment to wellbeing and meaningful guest experiences. A thoughtful way to mark the festive season, it offers a restorative journey inspired by 25 years of Anantara hospitality.



25 AÑO DE EXCELENCIA EN EL CUIDADO DE LA PIEL

RITUAL NAVIDEÑO DE BIENESTAR

Para quienes buscan el regalo perfecto para estas fiestas o un momento de bienestar personal, Anantara Villa Padierna le invita a celebrar el 25 aniversario de la marca con el exclusivo ritual Silver Glow: 25 Años de Renovación Interior. Esta experiencia de bienestar ha sido diseñada para promover la relajación, la renovación y el equilibrio interior, reflejando el compromiso de la marca con el bienestar y la creación de experiencias significativas para sus huéspedes. Una propuesta ideal para celebrar la temporada festiva, con un viaje reparador inspirado en 25 años de hospitalidad Anantara.





24 DECEMBER

Christmas Eve

24 DE DICIEMBRE | NOCHEBUENA

MENU CREATED BY LA VERANDA CHEF - MENÚ CREACIÓN DEL CHEF DE LA VERANDA
HOTEL LOBBY FROM 8:00 pm - LOBBY DEL HOTEL A PARTIR DE LAS 20:00 h
LIVE MUSIC - MÚSICA EN VIVO

LA VERANDA - MENÚ

Gillardeau oyster No. 3,
green apple slush and finger lime caviar
Ostra Gillardeau N° 3, granizado de manzana verde y limón caviar

Lightly seared scarlet prawn,
delicate fennel cream, citrus fruits and coral oil
Carabinero soasado, crema fina de hinojo, cítricos y aceite de su coral

Truffled pheasant consommé,
foie gras and porcini mushroom ravioli
Consomé de faisán trufado, foie gras y ravioli de boletus

Roasted sea bass loin,
served skin-on with smoked eel pil-pil and Moluga caviar
Lomo de lubina asada sobre la piel, pilpil de anguila ahumada y caviar Moluga

Aged rum babá,
toasted cocoa cream and mandarin gel
Babá al ron añejo, crema de cacao tostado y gel de mandarina

WINE CELLAR - BODEGA

A.O.C. Champagne
Pierre Gobillard Blanc de Blancs 1^{er} Cru Brut | Chardonnay
D.O.Ca Rioja | Abel Mendoza Tempranillo Blanco | Tempranillo Blanco
D.O. Ribera del Duero | Arrocal Parcela Casablanca | Tempranillo

EUR 325 | Children - Niños EUR 130

VAT included - IVA incluido

Vegan option available - Opción vegana disponible

25 DECEMBER

Christmas Brunch

25 DE DICIEMBRE | BRUNCH DE NAVIDAD

LINARES BALLROOM AND TERRACE | TERRAZAS Y SALÓN LINARES

LIVE MUSIC WITH THE PRESENCE OF SANTA

MÚSICA EN VIVO CON LA PRESENCIA DE PAPÁ NOEL

FROM 1.00 pm - A PARTIR DE LAS 13.00 h



WINE CELLAR - BODEGA

D.O. Cava | Ars Collecta Grand Rosé | Pinot Noir, Trepat
Ars Collecta Blanc de Blancs Reserva | Macabeo, Xarel-lo, Parellada
D.O. Ca Rioja | Paco García El Yergo | Tempranillo Blanco
D.O.Q. Priorat | Les Crestes | Garnacha, Cariñena, Syrah

EUR 235 | Children - Niños EUR 165

VAT included - IVA incluido

GOURMET STATIONS

Eggs cooked to order · Selection of artisan pastries, speciality breads and festive baked goods · Acorn-fed Iberian cured meats and a selection of national and international cheeses · Live Iberian ham carving station

SALAD BUFFET & COLD SOUPS

Selection of fresh salads prepared with seasonal vegetables · Traditional Andalusian gazpacho · Christmas Waldorf salad with apple, celery, walnuts and grapes · Traditional Málaga-style ajo blanco · Roasted beetroot salad with blue cheese and walnuts · Mediterranean burrata salad with semi-dried tomatoes, Kalamata olives and basil · Quinoa salad with pomegranate, fresh herbs and nuts

CARVING STATION & TRADITIONAL CHRISTMAS ROASTS

Roast beef carved to order with sauces and accompaniments · Artisan smoked salmon with traditional garnishes · Traditional festive-style roasted turkey · Roasted leg of lamb with aromatic herbs · Beef Wellington

FROM THE MARKET

Selection of seafood and shellfish · Fresh oysters opened to order · Andalusian-style fried fish · Salt-baked sea bass

SOUPS & CREAMS

Wild mushroom and truffle cream soup · Traditional Christmas consommé

RICE SELECTION

A variety of Mediterranean-style rice dishes

FISH FROM THE GRILL

Sea bass · Sea bream · Turbot · Salmon · Squid · Jumbo king prawns

MEATS FROM THE GRILL

Dry-aged beef tenderloin · Beef entrecôte · Lamb cutlets · Iberian pork shoulder · Free-range chicken supreme

DESSERTS

Traditional Christmas yule log · Chocolate and hazelnut cake · Vanilla cream mille-feuille · Jijona nougat mousse · Selection of traditional Christmas sweets · Artisan ice cream cart · Churros and chocolate station

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Huevos preparados al momento · Selección de bollería artesanal, panes especiales y repostería navideña · Embutidos ibéricos de bellota y selección de quesos nacionales e internacionales · Maestro cortador de jamón ibérico en vivo

BUFFET DE ENSALADAS Y SOPAS FRIAS

Selección de ensaladas frescas elaboradas con verduras de temporada · Gazpacho andaluz · Waldorf navideña con manzana, apio, nueces y uvas · Ajo blanco tradicional malagueño · Ensalada de remolacha asada, queso azul y nueces · Ensalada mediterránea de burrata, tomate semiseco, aceitunas Kalamata y albahaca · Ensalada de quinoa con granada, hierbas frescas y frutos secos

ESTACIÓN DE CORTE Y ASADOS TRADICIONALES NAVIDEÑOS

Roast beef trinchado al momento con sus salsas y guarniciones · Salmón ahumado artesanal con sus guarniciones tradicionales · Pavo asado tradicional relleno al estilo navideño · Pierna de cordero asada con hierbas aromáticas · Solomillo Wellington

DE LA LONJA

Gran selección de mariscos y conchas · Ostras frescas abiertas al momento · Frituras de pescado al estilo andaluz · Lubina a la sal

CUCHAREO

Crema de boletus y trufa · Consomé navideño

ARROCES

Variedad de arroces elaborados al estilo mediterráneo

PESCADOS DE NUESTRA PARRILLA

Lubina · Dorada · Rodaballo · Salmón · Calamar · Gambón jumbo

CARNES DE NUESTRA PARRILLA

Solomillo de vaca madurada · Entrecot de ternera · Chuletillas de cordero · Presa ibérica · Suprema de pollo de corral

POSTRES

Tronco de Navidad · Tarta de chocolate y avellanas · Milhojas de crema y vainilla · Mousse de turrón de Jijona · Selección de dulces navideños tradicionales · Carro de helados artesano · Estacion de churros con chocolate

31 DECEMBER

New Year's Eve

31 DE DICIEMBRE | NOCHEVIEJA

GALA DINNER FROM 8.00 PM AND PARTY IN LINARES SALON

CENA DE GALA A PARTIR DE LAS 20.00 h

LINARES GRAND BALLROOM
HOSTS THE NEW YEAR'S EVE PARTY
WITH VEUVE CLICQUOT CHAMPAGNE,
DJ AND OPEN BAR FROM MIDNIGHT UNTIL 3 am

COTILLÓN EN GRAN SALÓN LINARES
CON CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT,
DJ Y SERVICIO DE BAR A PARTIR DE
MEDIANOCHE HASTA LAS 3 h

COCKTAIL & CANAPÉS

Fresh oysters - Ostras al natural

100% Acorn-Fed Iberian Ham (Pata Negra) - Jamón Ibérico de pata negra

Brioche with glazed duck sweetbread, green apple and foie gras

Brioche con molleja de pato glaseada, manzana verde y foie

Baby shrimp with coconut ajo blanco and Muscat grape gel

Quisquillas, ajo blanco de coco y gel de uva moscatel

Wagyu beef bite with smoked mayonnaise - Taquito de Wagyu con mayonesa ahumada

Bluefin tuna tataki with roasted aubergine cream and miso

Tataki de atún rojo, crema de berenjena asada y Miso

Aged Parmigiano Reggiano bite - Delicia de Parmeggiano Reggiano añejo

Aged beef tartare with roasted bone marrow and wholegrain mustard

Steak tartar de vaca madurada, tuétano asado y mostaza antigua

BALLROOM - SALÓN

Linares

MENU - MENÚ

Iberian ham cappuccino, low-temperature organic egg and Périgord truffle
Cappuccino de jamón de bellota, huevo ecológico a baja temperatura y trufa melanosporum

Roasted Lobster, concentrated saffron broth and Beluga caviar "000"
Bogavante asado con su caldo concentrado al azafrán y caviar Beluga "000"

Wild roasted turbot, Champagne hollandaise foam and sea urchins
Rodaballo salvaje asado con espumoso de holandesa al champagne y erizos de mar

Tulakalum chocolate crémeux, Tahitian vanilla royal, biscuit crunch and bergamot gel
Cremoso de chocolate Tulakalum, royal de vainilla Tahití, crujiente de galleta y gel de bergamota

Petit Fours

WINE CELLAR - BODEGA

A.O.C. Champagne

Collet Rosé Brut | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

Collet Art Deco Premier Cru Brut | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

D.O. Sierras de Málaga | Breñal | Garnacha Blanca, Viognier, Vigiriega

D.O. Ribera del Duero | Viña Sastre Crianza | Tempranillo, Verdot

LATE-NIGHT SUPPER - RECENA

Traditional consommé - Consomé tradicional

Selection of national and international cheeses - Tabla de quesos nacionales e internacionales

Sweet miniatures from our bakery - Miniaturas dulces de nuestro obrador

Churros with chocolate - Churros con chocolate

EUR 595 | Children - Niños EUR 325

VAT included - IVA incluido | Parking included - Parking incluido

Vegan option available - Opción vegana disponible

31 DECEMBER
New Year's Eve
31 DE DICIEMBRE | NOCHEVIEJA

MENU CREATED BY LA VERANDA CHEF - MENÚ CREACIÓN DEL CHEF DE LA VERANDA
HOTEL LOBBY, FROM 8.00 pm - LOBBY DEL HOTEL A PARTIR DE LAS 20.00 h
LIVE MUSIC - MÚSICA EN VIVO

New year's eve party in linares grand ballroom from midnight until 3:00 am
Fiesta de nochevieja en salón Linares a partir de la medianoche hasta las 3:00 h



WINE CELLAR - BODEGA
A.O.C. Champagne | Pol Roger Réserve Brut | Pinot Noir, Meunier, Chardonnay
D.O. Rías Baixas | Fillaboa Selección Monte Alto | Albariño
D.O. Ribera del Duero | Hacienda Monasterio | Tempranillo

EUR 420 | Children -Niños EUR 210
VAT included - IVA incluido | Parking included - Parking incluido
Vegan option available - Opción vegana disponible



AMUSE-BOUCHE

Gillardeau oyster No. 2, Champagne slush and green apple & lime gel
Ostra Gillardeau nº2, granizado de Champagne y gel de manzana verde y lima

MENU - MENÚ

Imperial Triple Beluga caviar "000" with smoked butter blinis and light crème acidulée
Caviar Triple Beluga Imperial "000" con blinis de mantequilla ahumada y crema ligera acidulada

Mediterranean red prawn, glazed with noisette butter and concentrated prawn head jus
Gamba roja del Mediterráneo lacada de mantequilla noisette y jugo concentrado de sus cabezas

Supreme Bresse poularde consommé, foie gras royale and black Périgord truffle
Consomé supremo de pularda de Bresse, royal de foie gras y trufa negra melanosporum

Line-caught Cantabrian hake, baby spinach and Champagne beurre blanc
Merluza de pincho del Cantábrico, espinacas tiernas y beurre blanc al Champagne

Wagyu beef Wellington, wild mushroom duxelles, AOP butter puff pastry and truffled meat jus
Solomillo Wellington de Wagyu, duxelles de setas silvestres, hojaldre de mantequilla AOP y jugo de carne trufado

DESSERT - POSTRE

Belize Grand Cru chocolate, Negret hazelnut, Tahitian vanilla and praline ice cream
Chocolate Grand Cru de Belice, avellana Negret, vainilla de Tahití y su helado de praliné
Petit Fours



sushi bar
& restaurant

New Year's Eve

31 DECEMBER | NOCHEVIEJA 31 DE DICIEMBRE

GALA DINNER IN 99 SUSHI BAR & RESTAURANT FROM 8:00 pm
New year's eve party in Linares Grand Ballroom from midnight until 3:00 am

CENA DE GALA EN 99 SUSHI BAR & RESTAURANT A PARTIR DE LAS 20:00 h
Fiesta de nochevieja en salón Linares a partir de la medianoche hasta las 3:00 h

MENU - MENU

- Fatty tuna tartare with caviar - Tartar de toro con caviar
- Grilled scarlet shrimp - Carabinero parrilla
- Tiger prawn tempura - Tempura langostinos tigre

ASSORTED SUSHI SELECTION - SELECCIÓN VARIADA DE SUSHI

- Aburi salmon nigiri - Nigiri salmón flambeado
- Norway lobster nigiri - Nigiri de cigala
- Scallop nigiri- Nigiri de vieira
- Foie gras nigiri - Nigiri de foie
- King crab gunkan - Gunkan de cangrejo real

Kagoshima Wagyu ribeye - Entrecot Wagyu Kagoshima

Rocher 99

WINE CELLAR - BODEGA

- A.O.C. Champagne
- Delamotte Blanc de Blancs | Chardonnay
- A.O.C. Sancerre | Guillerault-Fargette Epsilon | Sauvignon Blanc
- A.O.C. Pauillac | Pauillac de Château Latour | Cabernet Sauvignon, Merlot, Petit Verdot

EUR 495

VAT included - IVA incluido | Parking included - Parking incluido



New Year's Eve

31 DECEMBER | NOCHEVIEJA 31 DE DICIEMBRE

DINNER FROM 7:00 PM, PARTY BAGS AND GRAPES FOR GOOD LUCK AT MIDNIGHT
Cena de gala a partir de las 19:00 h, cotillón y tradicionales uvas de la suerte
para dar la bienvenida al Año Nuevo a medianoche

TO SHARE - A COMPARTIR
Antipasto selection - Tabla de antipasto

MENU - MENÚ

Gambero rosso carpaccio with lemon emulsion, white truffle oil and caper powder
Carpaccio de gambero rosso con emulsión de limón, aceite de trufa blanca y polvo de alcaparras

Saffron risotto, bone marrow and red wine reduction
Risotto al azafrán, tuétano y reducción de vino tinto

Filetto di manzo with Parmigiano Reggiano cream and crispy artichokes
Filetto di manzo con crema de Parmeggiano Reggiano y crujiente de carciofi

DESSERT - POSTRE

Warm marsala zabaglione, red berries, mascarpone ice cream and cocoa crumble
Zabaione tibio al marsala, frutos rojos, helado de mascarpone y tierra de cacao

MIGNARDISES

Panettone and gianduja chocolate bonbon
Bombón de panettone y gianduja

EUR 175

Water, soft drinks and coffee included		Agua, refrescos y café incluido
Wines selected by our sommelier	EUR 75	Selección de vinos de nuestro sumiller
À la carte wines available		Gran selección de vinos a la carta
New Year's Eve party at Linares Grand Ballroom with open bar until 3:00 am	EUR 125	Fiesta de nochevieja en salón Linares con barra libre hasta las 3:00 h

Prices per person, VAT included - Precios por persona, IVA incluido

1 JANUARY

New Year's Day Brunch

1 DE ENERO | BRUNCH DE AÑO NUEVO

LINARES BALLROOM AND TERRACE | TERRAZAS Y SALÓN LINARES

FROM 1.00 pm TO 4.30 pm - A PARTIR DE LAS 13.00 h HASTA LAS 16.30 h

LIVE MUSIC - MÚSICA EN VIVO

ENTERTAINMENT FOR THE LITTLE ONES - ACTIVIDADES PARA LOS MÁS PEQUEÑOS



WINE CELLAR - BODEGA

A.O.C. Champagne | Delamotte Brut | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier

D.O. Rías Baixas | Lusco | Albariño

D.O.Ca Rioja | Paco García Crianza | Petit Verdot, Syrah, Tempranillo

EUR 235 | Children - Niños EUR 165

VAT included - IVA incluido

GOURMET STATIONS

Eggs cooked to order · Selection of artisan pastries, speciality breads and festive baked sweet treats · Acorn-fed Iberian cured meats and a selection of national and international cheeses · Live Iberian ham carving station throughout the service

SALAD BUFFET AND COLD SOUPS

Prawn, avocado and mango salad with citrus vinaigrette · Burrata salad with semi-dried tomatoes and basil pesto · Rocket salad with conference pear, caramelised walnuts and blue cheese · Confit duck salad with pomegranate and Pedro Ximénez reduction · Royal quinoa salad with nuts, fresh herbs and roasted vegetables · Traditional Andalusian gazpacho · Traditional Cordoban salmorejo · Selection of fresh leaves, crudités and artisan pickles

ECARVING STATION

Roast beef carved to order · Artisan smoked salmon with traditional garnishes · Slow-roasted pork leg with aromatic spices · Glazed beef rib · Roasted duck with orange and thyme sauce

FROM THE FISH MARKET

Selection of seafood and shellfish · Fresh oysters opened to order · Andalusian-style fried fish · Salt-baked sea bass

SOUPS & CREAMS

Roasted carrot and ginger velouté · Artichoke cream with truffle oil · Onion soup gratinated with Comté cheese

RICE SELECTION

Creamy seafood rice · Iberian pork and seasonal mushroom rice · Mixed meat and fish paella

FISH FROM THE GRILL

Sea bass · Sea bream · Turbot · Salmon · Squid · Jumbo king prawns

MEATS FROM THE GRILL

Dry-aged beef tenderloin · Beef ribeye steak · Lamb cutlets · Iberian pork presa · Free-range chicken supreme

POSTRES

Coffee and chocolate Opera cake · Creamy Basque-style cheesecake · Red berry pavlova · Guanaja chocolate mousse · Lemon and meringue tartlets · Assorted French macarons · Seasonal fresh fruit skewers · Selection of traditional sweets and petit fours · Artisan ice cream cart · Assorted toppings, sauces and nuts · Churros and chocolate station

ESTACIONES GASTRONÓMICAS

Huevos preparados al momento · Selección de bollería artesanal, panes especiales y repostería recién horneada · Embutidos ibéricos de bellota y selección de quesos nacionales e internacionales · Maestro cortador de jamón ibérico en vivo durante todo el servicio

BUFFET DE ENSALADAS Y SOPAS FRÍAS

Ensalada de langostinos, aguacate y mango con vinagreta de cítricos · Ensalada de burrata con tomates semisecos y pesto de albahaca · Ensalada de rúcula con pera conferencia, nueces caramelizadas y queso azul · Ensalada de pato confitado con granada y reducción de Pedro Ximénez · Ensalada de quinoa royal con frutos secos, hierbas frescas y verduras asadas · Gazpacho andaluz · Salmorejo cordobés · Selección de hojas frescas, crudités y encurtidos

ESTACIÓN DE CORTE

Roast beef trinchado al momento · Salmón ahumado artesanal con sus guarniciones tradicionales · Pierna de cerdo asada a baja temperatura con especias aromáticas · Costilla de ternera glaseada · Pato asado con salsa de naranja y tomillo

DE LA LONJA

Selección de mariscos y conchas · Ostras frescas abiertas al momento · Frituras de pescado al estilo andaluz · Lubina a la sal

SOPAS Y CREAMAS

Crema suave de zanahoria asada y jengibre · Crema de alcachofa con aceite de trufa · Sopa de cebolla gratinada con queso Comté

SELECCIÓN DE ARROCES

Arroz meloso de mariscos · Arroz de ibéricos y setas de temporada · Paella de carne y pescado

PESCADOS A LA PARRILLA

Lubina · Dorada · Rodaballo · Salmón · Calamar · Gambón jumbo

CARNES A LA PARRILLA

Solomillo de vaca madurada · Entrecot de vacuno · Chuletillas de cordero · Presa ibérica · Suprema de pollo de corral

POSTRES

Tarta Ópera de café y chocolate · Tarta de queso cremosa al estilo vasco · Pavlova de frutos rojos · Mousse de chocolate Guanaja · Tartaletas de limón y merengue · Macarons franceses variados · Brochetas de fruta fresca de temporada · Selección de dulces tradicionales y petit fours · Carro de helados artesanos · Fuentes de toppings, salsas y frutos secos · Estacion de churros con chocolate

TERMS AND CONDITIONS
CONDICIONES DE RESERVA

All prices are VAT included
Todos los precios incluyen IVA

Children's menus up to the age of 12
Menús infantiles hasta los 12 años de edad

Payment is required at the time of booking.
Es indispensable el abono de su reserva en el momento de la confirmación de la misma.

Cancellations are refundable up to 7 days before the event.
Cancelación reembolsable hasta 7 días antes del evento.



INFORMATION AND RESERVATIONS
INFORMACIÓN Y RESERVAS

rsv.villapadierna@anantara-hotels.com

+34 952 889 150



ANANTARA

VILLA PADIERNA PALACE
BENAHAVIS MARBELLA
RESORT

