



ANANTARA

VILLA PADIERNA PALACE  
BENAHAVIS · MARBELLA  
RESORT

# An Endless Festive Season

ÉPOCA DE CELEBRACIONES INFINITAS

2023



## PROGRAMACIÓN FIESTAS NAVIDEÑAS

LOBBY | GRAN CALENDARIO DE ADVIENTO

DESDE EL 1 AL 24 DE DICIEMBRE

Los huéspedes tendrán la opción de probar su suerte y conseguir estupendos regalos.

LOBBY | VIERNES 1 DE DICIEMBRE · 19.00 H - 22.30 H

Acompáñenos al cocktail del encendido de luces del árbol de Navidad.

SALÓN VENUS | JUEVES 7 DE DICIEMBRE

10.00 H - 12.00 H | 45 €\*

Aprenda a hacer centros de mesa navideños en el taller de decoración impartido por nuestro maestro florista.

LA LOGGIA | JUEVES 14 DE DICIEMBRE

17.00 H - 18.00 H | 45 €\*

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

SALÓN LINARES | VIERNES 22 DE DICIEMBRE

Concierto Candlelight: Bandas Sonoras Navideñas.

Entradas: <https://feverup.com/es/marbella>

LOBBY | DOMINGO 24 DE DICIEMBRE · 19.30 H - 20.00 H

Papá Noel entregará a los más pequeños regalos antes de la cena de gala.

BAR EDDY'S | DEL 25 DE DICIEMBRE AL 7 DE ENERO | 45 €

Disfrute del té navideño.

BAR EDDY'S | DESDE EL 25 DE DICIEMBRE AL 31 DE DICIEMBRE

Desde 29€

No se pierda nuestra selección de ostras y Champagne.

LOBBY | JUEVES 28 DE DICIEMBRE · 10.00 H - 12.00 H | 45 €\*

Aprenda la artesanía de nuestros maestros alfareros de Coín.

99 SUSHI BAR | VIERNES 29 DE DICIEMBRE

12.00 H - 14.00 H | 165 €

Descubra los secretos de la cocina japonesa, de la mano de nuestro chef del 99 Sushi Bar.

JARDINES DEL HOTEL | SÁBADO 30 DE DICIEMBRE

11.00 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.

DESDE EL 4 DE DICIEMBRE HASTA EL 7 DE ENERO

Disponemos de un menú para llevar y disfrutar en casa.

Menú disponible al final de este folleto.

\* Actividades cortesía para nuestros clientes alojados





## CHRISTMAS PROGRAMME

### LOBBY | LARGE ADVENT TREE CALENDAR

1 - 24 DECEMBER

Hotel guests will have the opportunity to participate and receive their gift.

### LOBBY | FRIDAY 1 DECEMBER · 7.00 PM - 10.30 PM

Join us for cocktails as we light the Christmas tree.

### VENUS SALON | THURSDAY 7 DECEMBER

10.00 AM - 12.00 PM | 45 €\*

Learn to make beautiful table centres in a festive decoration workshop by our master florist.

### LA LOGGIA | THURSDAY 14 DECEMBER

5.00 PM - 6.00 PM | 45 €\*

Get creative making Christmas sweets and cookies with our master pastry chef.

### LINARES HALL | FRIDAY 22 DECEMBER

Candlelight Concerts: Christmas Soundtracks.

Tickets: <https://feverup.com/es/marbella>

### LOBBY | SUNDAY 24 DECEMBER · 7.30 PM - 8.00 PM

Santa Claus makes his grand arrival to delight the little ones with gifts before our gala dinner.

### BAR EDDY'S | 25 DECEMBER – 7 JANUARY | 45 €

Indulge the Christmas afternoon tea.

### BAR EDDY'S | 25 – 31 DECEMBER

FROM 29 €

Oysters and Champagne.

### LOBBY | THURSDAY 28 DECEMBER · 10.00 AM to 12.00 PM | 45 €\*

Join a pottery workshop taught by the master potters of Coin.

### 99 SUSHI BAR | FRIDAY 29 DECEMBER

12.00 PM to 2.00 PM | 165 €

Discover our signature culinary experience – Spice Spoons – as sushi master reveals his secrets.

### HOTEL GARDENS | SATURDAY 30 DECEMBER

11.00 AM - 2.00 PM

Meet the adorable donkeys from the local shelter, Dreamland de Mijas. Our younger guests are invited to pet the fuzzy, friendly visitors, and a Christmas punch will be served.

### FROM 4 DECEMBER UNTIL 7 JANUARY

A takeaway menu of Christmas dishes is available.

Menu available at the end of this brochure.

\* Complimentary activities available for our in house guests









NOCHEBUENA EN EL LOBBY DEL HOTEL  
CHRISTMAS EVE AT THE HOTEL LOBBY

24 DE DICIEMBRE | 24<sup>TH</sup> DECEMBER

Ajo blanco de pistacho con lomo de bogavante y lámina de vino de Jerez  
*Pistachio white garlic with lobster loin sliced in sherry wine*

Crema de foie gras y cebolla caramelizada con crujiente de jamón 5 Jotas  
*Cream of foie gras and caramelized onion with crunchy ham 5 Jotas*



Solomillo maduro de vaca Marela con millojas de patatas confitadas y espuma de queso Payoyo y trufa  
*Ripe Marela beef sirloin with candied potato millefeuille and Payoyo cheese foam and truffle*

Tartaleta crujiente, financier de pistacho con fresas especiadas y mousse de Champagne  
*Crunchy tartlet, pistachio financier with spiced strawberries and Champagne mousse*

Música en vivo | Live music

Desde las 20.00 H | From 8.00 PM

El menú es una creación del chef del restaurante "La Veranda"

Menu is created by the chef of "La Veranda"

BODEGA | WINERY

Corpinnat

Gramona III Lustrós Brut Nature

*Xarel-lo, Macabeo*



A.O.C. Bourgogne

Domaine Roux "Les Cotilles"

*Chardonnay*

D.O.Ca. Rioja

Allende

*Tempranillo*

MENÚ 225€ - NIÑOS 90€ | MENU 225€ - CHILDREN'S 90€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED





## MENÚ DE NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE MENU

24 DE DICIEMBRE | 24<sup>TH</sup> DECEMBER



### ENTRADAS | STARTERS

Ensalada fattoush y tabulé

Salsas tricolores de hummus, mutabal, laban con khyar

Surtido de bollería: espinaca, carne, queso, hojas de parra veganas

*Fattoush & tabouleh salad*

*Trio dips of hummus, moutabal, laban with khyar*

*Pastries assortment: spinach, meat, cheese, vegan vine leaves*

### PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES \*

Pierna de cordero con patatas asadas y verduras o arroz

*Lamb leg with roasted potatoes and vegetables or rice*

Arroz aromático con muslo de pollo sazonado

*Aromatic rice with seasoned chicken thigh*

Coliflor ahumada cubierta con salsa tahini y granada

*Smoked cauliflower topped with tahini sauce and pomegranate*

\*A elegir / to choose





## POSTRES | DESSERTS\*

Queso fundido Kunafah  
*Kunafah melted cheese*

Pudin de leche muhallabiyeh  
*Muhallabiyeh milk pudding*

Baklava de pistacho  
*Pistachio baklava*

## BODEGA | WINERY

Corpinnat  
Gramona Imperial Brut  
*Xarel-lo, Macabeo, Chardonnay*

D.O.Ca. Rioja  
Muga Barrica  
*Viura, Garnacha Blanca, Malvasía*

Vino de la Tierra de Córdoba  
Primus Essence  
*Syrah*

Desde las 20.00 H | From 8.00 PM  
Show especial con música en vivo  
Special show with live music

MENÚ 170€ | NIÑOS 50€  
MENU 170€ | CHILDREN'S 50€  
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED



## BUFFET DE NAVIDAD | CHRISTMAS BUFFET

25 DE DICIEMBRE | 25<sup>TH</sup> DECEMBER

### La Pérgola

Disfrute degustando un exquisito buffet con una amplia y deliciosa selección de platos sabrosos con producto local cuidadosamente seleccionado en una privilegiada ubicación junto a los jardines, la piscina del hotel y acompañado de sus seres queridos.

*Enjoy a truly enchanting Christmas buffet offering exquisite, local fresh produce surrounded by a very special setting with your beloved ones.*

Música en vivo | Live music  
Desde las 13.00 H | From 1.00 PM

### BODEGA | WINERY

D.O. Cava  
Mestres Coquet Gran Reserva Brut Nature  
*Xarel-lo, Macabeo, Parellada*

D.O. Rueda  
El Perro Verde  
*Verdejo*

D.O. Sierras de Málaga  
Huerto La Condesa Los Cipreses  
*Garnacha, Syrah*

MENÚ 180€ · NIÑOS 72€ | MENU 180€ · CHILDREN'S 72€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

ANIMACIÓN INFANTIL | ENTERTAINMENT FOR CHILDREN



## FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

31 DE DICIEMBRE | 31<sup>ST</sup> DECEMBER



Ostras Gillardeau con quisquilla marinada con salsa Ponzu y perla de soja  
*Gillardeau oysters with shrimp marinated in Ponzu sauce and soy pearl*

Blinis de queso curado con mousse de anguila ahumada y caviar Caspian Pearl  
*Cured cheese blinis with smoked eel mousse and Caspian Pearl caviar*

Carabinero asado con espuma de huevo frito y espárrago crujiente con panceta  
*Roasted scarlet shrimp with fried egg foam and crispy asparagus with bacon*

Lomo maduro de vaca Marela a la parrilla con láminas de trufa negra, polvo de boletus y su jugo con patatas soufflé  
*Grilled mature Marela beef loin with black truffle slices, boletus powder and its juice with souffle potatoes*

Cre moso de cereza confitada con kirsch, mousse de vainilla de Haití y gelatina de vino Tokaji  
*Creamy candied cherry with kirsch, Haitian vanilla mousse and Tokaji wine jelly*

Música en vivo | Live music

Desde las 20.00 H | From 8.00 PM

Uvas de la suerte | Good-lucky grapes

MENÚ 320€ · NIÑOS 128€ IVA INCLUIDO | MENU 320€ · CHILDREN'S 128€ VAT INCLUDED

PARKING INCLUIDO | PARKING INCLUDED

Cotillón en Gran Salón Linares, botella de champagne Veuve Clicquot, DJ y servicio de bar a partir de medianoche hasta las 3 am. 120€ pp  
*Linares Grand Ballroom hosts the New Year's Eve party with Veuve Clicquot Champagne, DJ and open bar from midnight until 3 am. 120€ pp*

## BODEGA | WINERY

A.O.C. Champagne

Philipponnat Royale Non Dosé  
*Chardonnay, Pinot Noir, Meunier*

A.O.C. Bourgogne

Prosper Maufoux Elégance  
*Chardonnay*

D.O.C Langue

Conterno Fantino Ginestrino  
*Nebbiolo*



## FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

31 DE DICIEMBRE | 31<sup>ST</sup> DECEMBER



### ENTRADAS | APPETIZER

Ensalada Fattoush y tabulé | *Fattoush & tabouleh salad*

Mezze libanés: carne kebbeh, patata harra, hummus, mutabal, rollitos de queso, pastas de espinacas, hojas de parra veganas  
*Lebanese Mezze: kebbeh meat, harra potato, hummus, moutabal, cheese rolls, spinach pastries, vegan vine leaves*

### PLATOS PRINCIPALES | MAIN DISHES\*

Pierna de cordero con arroz y carne condimentada  
*Lamb leg with flavored rice and meat*

Lubina con hierbas saborizadas y guarnición de verduras  
*Sea bass with aromatic herbs and garnished vegetables*

Coliflor ahumada cubierta con tahini y granada  
*Smoked cauliflower topped with tahini and pomegranate*

Pollo asado con arroz saborizado | *Roasted chicken with flavored rice*

\*A elegir / to choose

MENÚ 290€ | NIÑOS 100€  
MENU 290€ | CHILDREN'S 100€  
IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED  
PARKING INCLUIDO | PARKING INCLUDED

### POSTRES | DESSERTS\*

Ossmalieh con crema doble | *Ossmalieh with double cream*

Kunafah de queso derretido | *Melted cheese kunafah*

Baklava de pistacho | *Pistachio baklava*

### BODEGA | WINERY

A.O.C. Champagne  
Laurent Perrier La Cuvée Brut  
Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

D.O. Sierras de Málaga  
Secuencial  
Moscatel de Alejandría, Pedro  
Ximénez, Doradilla

D.O.Ca. Rioja  
Marqués de Riscal Reserva  
Tempranillo, Graciano

Desde las 20.00 H hasta las 2.00 H  
From 8.00 PM until 2.00 AM  
Show especial con música en vivo  
Special show with live music

Incluye cotillón y uvas de la suerte en Olà Beirut | *Including New Year's Eve Party and Good-lucky grapes at Olà Beirut*



## FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

31 DE DICIEMBRE | 31<sup>ST</sup> DECEMBER

99

sushi bar  
& restaurant

Capumiso espresso  
*Capumiso espresso*

Rollo tartar aguacate trufa  
*Avocado truffle tartar roll*

Ostras en 2 temperaturas  
*Oysters in 2 temperatures*

Tartar toro caviar 10gr  
*Belly tuna tartar 10gr*

Tataki atún  
*Tuna tataki*

Tempura de langostinos tigre  
*Tiger prawn tempura*

Carabinero parrilla con salsa Jalapeño  
*Grilled large red shrimp with Jalapeño sauce*

Quisquilla  
*Shrimp*

Gunkan toro tanuki  
*Gunkan belly tanuki*

Foie frambuesa  
*Raspberry foie*

Huevo panceta  
*Egg bacon*

Costilla de Wagyu a baja temperatura  
*Wagyu rib at low temperature*

Coconut from Japan  
*Coconut from Japan*

Bebidas no incluidas, servicio a la carta  
*Drinks not included, 'à la carte' service*

Desde las 20.00 H | From 8.00 PM

Uvas de la suerte | Good-lucky grapes

MENÚ 450€ | MENU 450€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

PARKING INCLUIDO | PARKING INCLUDED

Cotillón en Gran Salón Linares, botella de champagne Veuve Clicquot, DJ y servicio de bar a partir de medianoche hasta las 3 am. 120€ pp  
*Linares Grand Ballroom hosts the New Year's Eve party with Veuve Clicquot Champagne, DJ and open bar from midnight until 3 am. 120€ pp*



## FIN DE AÑO | NEW YEAR'S EVE

CENA DE GALA GRAN SALÓN LINARES | GALA DINNER LINARES GRAND BALLROOM

31 DE DICIEMBRE | 31<sup>ST</sup> DECEMBER

### APERITIVOS | APPETIZERS

Ostras al natural  
*Natural oysters*

Torrija de foie con gel de moscatel de Alejandría  
*Foie toast with muscat of Alexandria gel*

Crujiente de mostaza verde con tartar de vaca gallega  
*Crispy green mustard with galician cow tartare*

Ravioli de perdiz  
*Partridge ravioli*

Consomé gelée de faisán con su albondiguilla  
*Pheasant gelée consommé with its meatball*

Cremito de erizos  
*Cream of sea urchin*

Queso de los montes de Málaga con polvo de naranja confitada  
*Cheese from the mountains of Malaga with powdered candied orange*

### MENÚ | MENU

Carpaccio de lubina atlántica marinada con ensaladita de cítricos de invierno  
*Marinated Atlantic sea bass carpaccio with winter citrus salad*

Gazpachuelo azafranado de bogavante con patata de Sanlúcar y crujiente de arroz  
*Saffron lobster gazpachuelo with Sanlucar potato and crunchy rice*

Nuestro solomillo Wellington  
*Our sirloin Wellington*

Mousse de mandarinas sobre sopa de chocolate blanco y tamarindo  
*Tangerine mousse on white chocolate and tamarind soup*

Petit Fours de Nochevieja | *New Year's Eve petit fours*

Uvas de la suerte | *Good-lucky grapes*



RECENA DE AÑO NUEVO | NEW YEAR'S EVE AFTER DINNER

Caldo de capón clarificado con cebada perlada  
*Clarified capon broth with pearl barley*

Churros con chocolate  
*Churros with chocolate*

Medias noches de pavo ahumado  
*Smoked turkey half nights*

Música en vivo | Live music  
Desde las 20.00 H | From 8.00 PM

BODEGA | WINERY

A.O.C. Champagne  
Veuve Clicquot Ponsardin Brut  
*Pinot Noir, Meunier, Chardonnay*

D.O. Rueda  
Naia  
*Sauvignon Blanc*

D.O. Ribera del Duero  
Torresilo  
*Tempranillo*

MENÚ 495€ · NIÑOS 198€ | MENU 495€ · CHILDREN'S 198€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED  
PARKING INCLUIDO | PARKING INCLUDED

Cotillón en Gran Salón Linares, botella de Champagne Veuve Clicquot, DJ y servicio de bar a partir de medianoche hasta las 3 h.  
*Linares Grand Ballroom hosts the New Year's Eve party with Veuve Clicquot Champagne, DJ and open bar from midnight until 3 am.*

## BUFFET DE AÑO NUEVO | NEW YEAR'S DAY BUFFET

1 DE ENERO | 1<sup>ST</sup> JANUARY

### La Pérgola

Dé la bienvenida al Año Nuevo junto a la piscina. Disfrute de nuestro buffet con deliciosos platos y un entorno privilegiado al sol del mar Mediterráneo.

*Welcome the New Year by poolside.*

*Join us for our special buffet featuring delightful dishes surrounded by a very special setting in the sun of the Mediterranean Sea.*

Música en vivo | Live music

Desde las 13.00 H | From 1.00 PM

### BODEGA | WINERY

A.O.C. Champagne  
Pierre Gobillard Blanc de Blancs 1<sup>er</sup> Cru  
Chardonnay

D.O. Rías Baixas  
Fillaboa  
Albariño

D.O.Ca. Rioja  
La Locomotora Crianza  
Tempranillo

MENÚ 180€ · NIÑOS 72€ | MENU 180€ · CHILDREN'S 72€

IVA INCLUIDO | VAT INCLUDED

ANIMACIÓN INFANTIL | ENTERTAINMENT FOR CHILDREN



Información y reservas | *Information and reservations*  
E [rsv.villapadierna@anantara-hotels.com](mailto:rsv.villapadierna@anantara-hotels.com) | T +34 952 889 150

---

**MENÚS ESPECIALES**  
*SPECIAL MENUS*

[Menús veganos](#)  
*Vegan menus*

[Menús infantiles](#)  
*Children's menus*

[Menú para llevar y disfrutar a domicilio](#)  
*Takeaway Menu*

---

### CONDICIONES DE RESERVA | TERMS AND CONDITIONS

Todos los precios incluyen IVA · *All prices are VAT included*

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

Cancelación reembolsable hasta 10 días antes del evento · *Refundable cancellation up to 10 days before the event*



**ANANTARA**  
VILLA PADIERNA PALACE  
BENAHAVIS · MARBELLA  
RESORT

A MEMBER OF



THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD®

Anantara Villa Padierna Palace Benahavis Marbella Resort  
Urb. Los Flamings Golf - Ctra. de Cádiz, km 166, 29679, Marbella  
T (+34) 952 88 91 50 | E villapadierna@anantara-hotels.com  
anantara.com