



ANANTARA

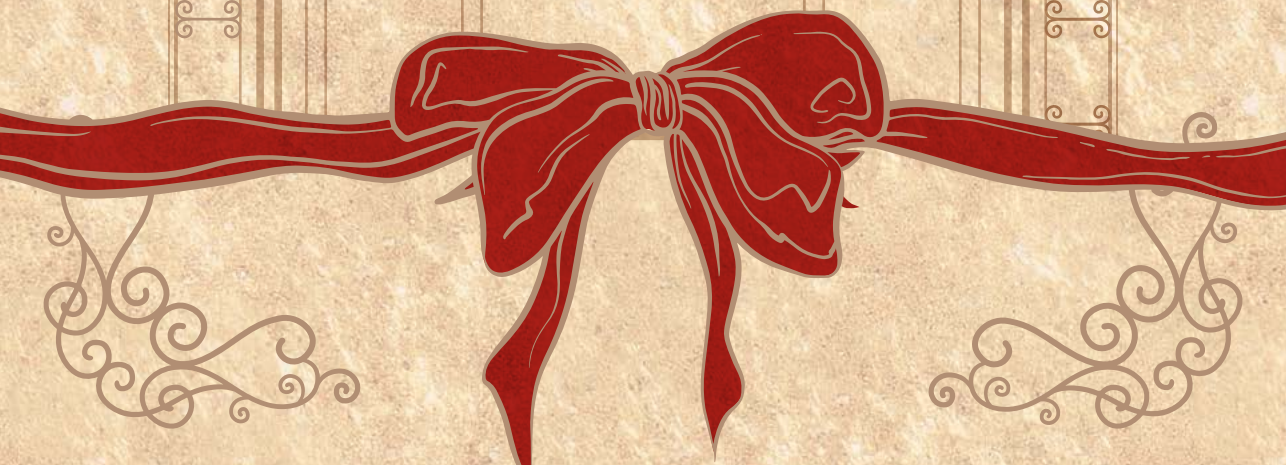
VILLA PADIERNA PALACE  
BENAHAVIS MARBELLA  
RESORT

UNWRAP

*Magic*

IN MARBELLA

*La magia de la Navidad en Anantara*







# Unwrap

SPECIAL TIMES AND GRAND FESTIVITIES

AT ANANTARA VILLA PADIerna PALACE

ABRAMOS EL REGALO DE CELEBRAR JUNTOS

EN ANANTARA VILLA PADIerna PALACE



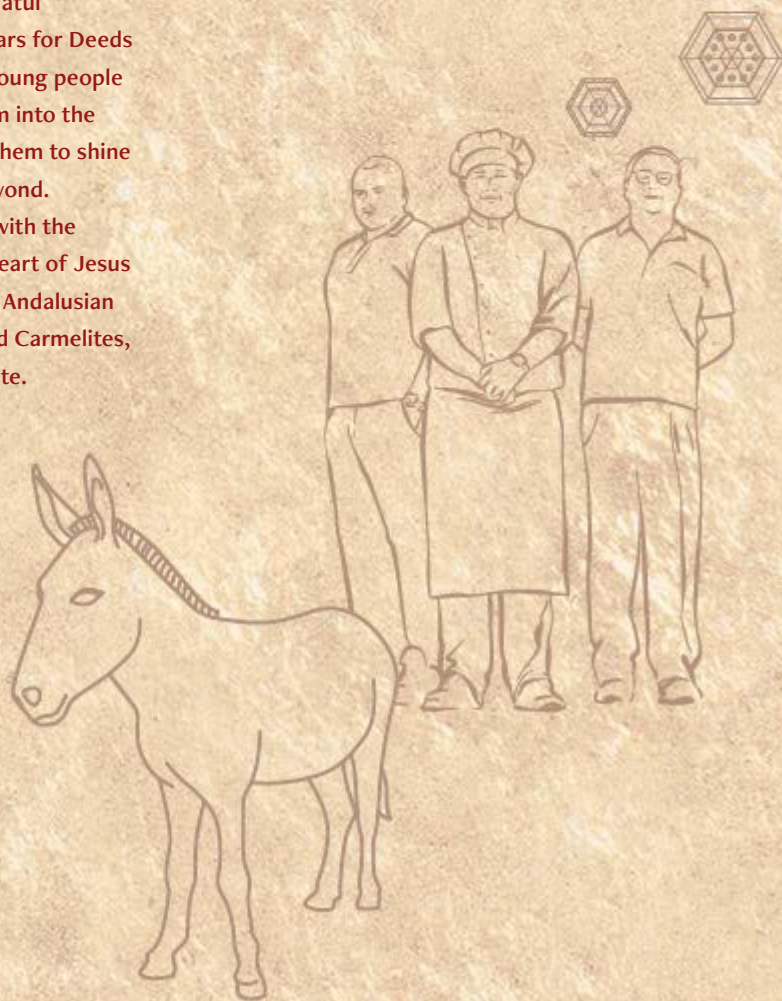




## SPREADING HOLIDAY JOY BEYOND THE PALACE

At Anantara Villa Padierna Palace, the spirit of giving goes far beyond our luxurious 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 program, helping empower young people with disabilities, guiding them into the workforce and empowering 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.

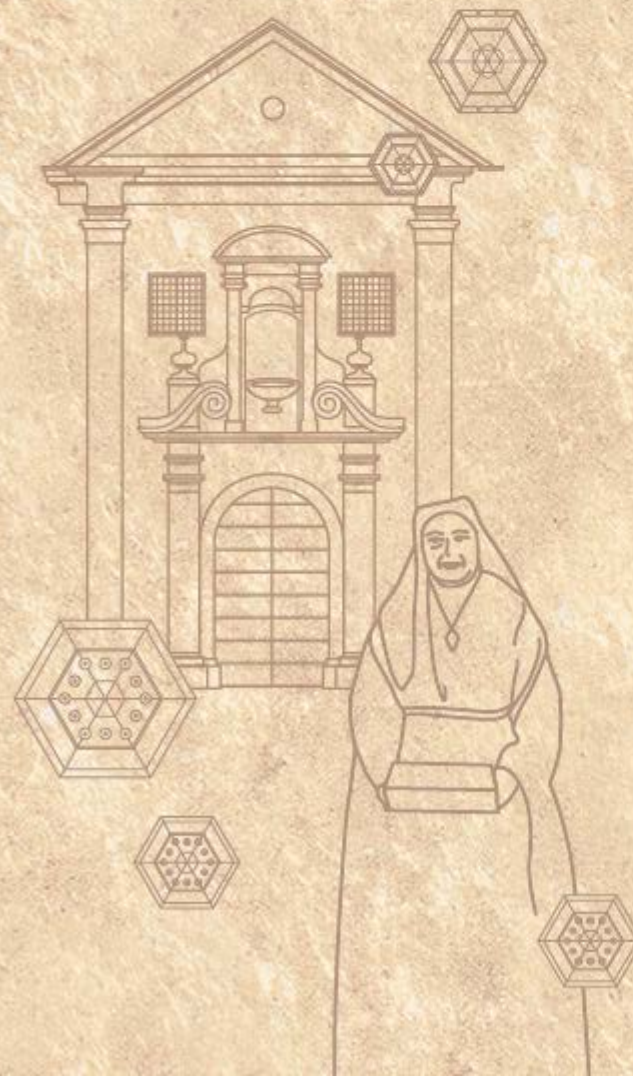


We've also partnered with Donkey Dreamland, a rescue center providing a safe haven for donkeys. Their visits are a holiday highlight, especially for our little guests.

Together, we can spread joy, hope, and warmth to those who need it most, and embody the true spirit of the holidays.

## DIFUNDIENDO LA ALEGRÍA NAVIDEÑA MÁS ALLÁ DEL PALACIO

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 empoderándolas 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.

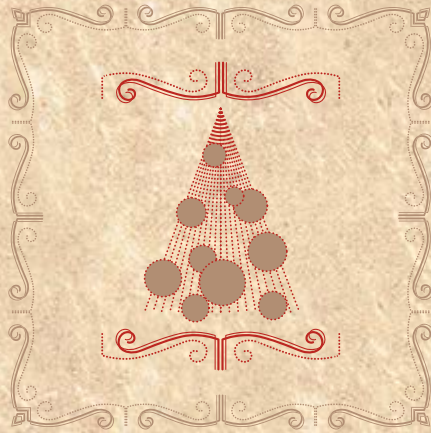
Juntos, podemos brindar alegría, esperanza y apoyo a quienes más lo necesitan encarnando el verdadero espíritu de la Navidad.





## FESTIVE SEASON HIGHLIGHTS

4<sup>TH</sup> DECEMBER – 7<sup>TH</sup> JANUARY



### CHRISTMAS MARKETS

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

### VISIT TO TRADITIONAL EMBROIDERY WORKSHOP

Sign up for an artisanal embroidery workshop in Marbella to explore the age-old craft of the region.



## ANANTARA VILLA PADIERNA FESTIVE CALENDAR

### GRAND ADVENT CALENDAR

1<sup>ST</sup> – 24<sup>TH</sup> DECEMBER | LOBBY:  
Hotel guests will have the opportunity to participate and receive their gift.

### CHRISTMAS TREE LIGHTING

WEDNESDAY, 11<sup>TH</sup> DECEMBER,  
7.00 pm – 10.30 pm | LOBBY

### FESTIVE CENTERPIECE WORKSHOP

THURSDAY 12<sup>TH</sup> DECEMBER,  
10.00 am – 12.00 pm | VENUS SALON:  
Learn from our master florist in our festive decoration workshop. | EUR 45 p/person \*

### CHRISTMAS SWEETS WORKSHOP

THURSDAY 19<sup>TH</sup> DECEMBER,  
4.00 pm – 6.00 pm | LA LOGGIA: Get creative making Christmas sweets and cookies with our master pastry chef. EUR 45 p/person \*

### CANDLELIGHT CONCERTS

21<sup>ST</sup> & 28<sup>TH</sup> DECEMBER,  
7.00 pm & 9.00 pm | LINARES HALL:  
Christmas Soundtracks. Tickets:  
<https://feverup.com/es/marbella>

### SANTA'S GRAND ARRIVAL

TUESDAY 24<sup>TH</sup> DECEMBER,  
7.30 pm – 8.00 pm & WEDNESDAY 25<sup>TH</sup> DECEMBER, 1.00 pm | LOBBY:  
Santa Claus makes his grand arrival with gifts to delight the littles ones.

### CHRISTMAS AFTERNOON TEA

25<sup>TH</sup> DECEMBER – 7<sup>TH</sup> JANUARY,  
5.00 pm – 7.00 pm | EDDY'S BAR:  
Indulge in Christmas afternoon tea. EUR 45 p/person

### OYSTERS & CHAMPAGNE

25<sup>TH</sup> DECEMBER – 7<sup>TH</sup> JANUARY,  
5.00 pm – 7.00 pm | EDDY'S BAR:  
Savor amazing oysters and Champagne. From EUR 35 p/person

### POTTERY WORKSHOP

THURSDAY 26<sup>TH</sup> DECEMBER,  
12.00 pm – 2.00 pm | LOBBY: Join a pottery workshop taught by the master potters of Coin. | EUR 45 p/person \*

### MEET THE DONKEYS

FRIDAY 27<sup>TH</sup> DECEMBER,  
12.00 pm – 2.00 pm | HOTEL GARDENS:  
Meet the adorable donkeys from the local shelter, Dreamland Mijas. Our younger guests are invited to pet the fuzzy, friendly visitors, and a Christmas punch will be served.

### NEW YEAR'S SPECIAL CONCERT

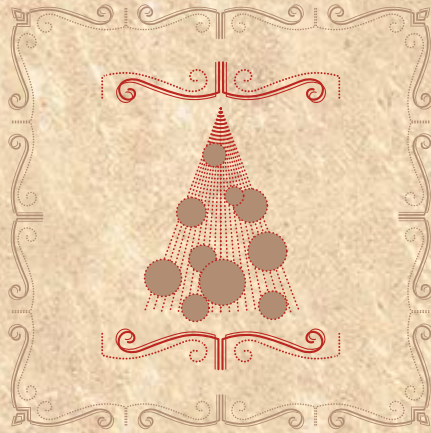
SUNDAY 29<sup>TH</sup> DECEMBER, 7.00 pm  
LINARES HALL  
Tickets: <https://cpandmore.janto.es>

### CHRISTMAS TAKEAWAY MENU

4<sup>TH</sup> DECEMBER – 7<sup>TH</sup> JANUARY  
A takeaway menu of Christmas dishes is available. Find all our menus in the QR on the last page of this brochure.



**ESTAS NAVIDADES  
DEL 4 DE DICIEMBRE AL 7 DE ENERO**



**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.



**CALENDARIO NAVIDEÑO EN ANANTARA VILLA PADIERNA**

**GRAN CALENDARIO DE ADVIENTO**

DEL 1 AL 24 DE DICIEMBRE | LOBBY:  
Los huéspedes tendrán la opción de probar su suerte y conseguir estupendos regalos.

**ENCENDIDO DEL ÁRBOL**

MIÉRCOLES 11 DE DICIEMBRE,  
19.00 h – 22.30 h | LOBBY

**TALLER DE CENTROS FESTIVOS**

JUEVES 12 DE DICIEMBRE,  
10.00 h – 12.00 h | SALÓN VENUS:  
Aprenda a hacer centros de mesa navideños en el taller de decoración impartido por nuestro maestro florista.  
EUR 45 p/persona \*

**TALLER DE DULCES NAVIDEÑOS**

JUEVES 19 DE DICIEMBRE,  
16.00 h – 18.00 h | LA LOGGIA:  
Desarrolle su creatividad en el taller de dulces de Navidad con nuestro maestro pastelero. | EUR 45 p/persona \*

**CONCIERTOS CANDLELIGHT**

21 Y 28 DE DICIEMBRE, 19.00 h  
y 21.00 h | SALÓN LINARES:  
Bandas sonoras navideñas.  
Entradas: <https://feverup.com/es/marbella>

**LLEGADA DE PAPÁ NOEL**

MARTES 24 DE DICIEMBRE,  
19.30 h – 20.00 h Y MIÉRCOLES 25 DE  
DICIEMBRE, 13.00 h | LOBBY: Papá Noel  
entregará regalos a los más pequeños.

**TÉ NAVIDEÑO DE LA TARDE**

DEL 25 DE DICIEMBRE AL 7 DE ENERO,  
17.00 h – 19.00 h | EDDY'S BAR: Disfrute  
del té navideño. | EUR 45 p/persona

**EXPERIENCIA DE OSTRAS Y CHAMPAGNE**

DEL 25 DE DICIEMBRE AL 7 DE ENERO,  
17.00 h – 19.00 h | EDDY'S BAR:  
No se pierda nuestra selección de ostras y  
Champagne. | Desde EUR 35 p/persona

**TALLER DE ALFARERÍA**

JUEVES 26 DE DICIEMBRE,  
12.00 h – 14.00 h | LOBBY: Aprenda la  
artesanía de nuestros maestros alfareros de  
Coín. | EUR 45 p/persona \*

**ENCUENTRO CON LOS BURROS**

VIERNES 27 DE DICIEMBRE,  
12.00 h – 14.00 h | JARDINES DEL HOTEL:  
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.

**CONCIERTO EXTRAORDINARIO  
DE AÑO NUEVO**

DOMINGO 29 DE DICIEMBRE, 19.00 h  
SALÓN LINARES  
Entradas: <https://cpandmore.janto.es>

**MENÚ NAVIDEÑO PARA LLEVAR**

DEL 4 DE DICIEMBRE AL 7 DE 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.



A FESTIVE EXPLORATION OF SWISS SKINCARE EXCELLENCE

EXCELENCIA SUIZA EN EL CUIDADO DE LA PIEL



**CHRISTMAS SPA TREATMENT**

AT ANANTARA SPA

L'Elixir des Glaciers masterpiece treatment embraces the holiday spirit, featuring a lifting and nourishing facial massage combined with a rejuvenating Kobido-inspired technique, ensuring a radiant, festive glow for the season.

Infused with liposomed DNA in a complex known as the 'Essence of Bees,' this product line brings together the moisturizing and restorative properties of honey, the purifying potency of propolis, and the renowned regenerative power of royal jelly.

**TRATAMIENTO DE SPA NAVIDEÑO**

EN ANANTARA SPA

Disfrute del exclusivo tratamiento Masterpiece de L'Elixir des Glaciers durante su descanso navideño. Este masaje facial reafirmante y nutritivo, complementado por una técnica rejuvenecedora inspirada en Kobido, le garantizará un brillo radiante y festivo para la temporada de celebraciones.

Enriquecida con ADN liposomal en un complejo conocido como 'Esencia de las abejas', esta línea de productos combina las propiedades hidratantes y reparadoras de la miel, el poder purificador del propóleo y el conocido poder regenerativo de la jalea real.





DECEMBER 24<sup>TH</sup>

# 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 PARTIR DE LAS 20.00 h  
LIVE MUSIC - MÚSICA EN VIVO



## LA VERANDA

### MENU

**Foie micuit, crispy biscuit, and tomato and onion jam**  
Foie micuit, galleta crujiente y confitura de tomate y cebolla

**Monkfish, lobster and Fino Tradición bouillabaisse**  
Bullabesa de rape, bogavante y Fino Tradición

**Aged beef sirloin and dauphinoise potatoes**  
Solomillo de vaca vieja y patata Dauphinoise

**Almond turrón**  
Almendra de turrón

### WINE CELLAR - BODEGA

**A.O.C. Champagne**  
Collet Art Déco Ter Cru Brut | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**D.O. Bierzo** | José Antonio García Viñas Viejas | Godello

**D.O. Ribera del Duero** | Arrocal Crianza | Tempranillo

EUR 325 | Children - niños EUR 165

VAT included - IVA incluido

Vegan option available - opción vegana disponible



DECEMBER 25<sup>TH</sup>

# Christmas Brunch

25 DE DICIEMBRE | BRUNCH DE NAVIDAD

IN LA PÉRGOLA GARDENS WITH LIVE MUSIC AND THE PRESENCE OF SANTA  
EN LOS JARDINES DE LA PÉRGOLA CON MÚSICA EN VIVO Y LA PRESENCIA DE PAPÁ NOEL  
FROM 1.00 pm TO 4.30 pm - A PARTIR DE LAS 13.00 h HASTA LAS 16.30 h  
ENTERTAINMENT FOR THE LITTLE ONES - ACTIVIDADES PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

## STATIONS - ESTACIONES

Eggs - Pastries and bread -  
Iberian sausages and cheeses  
Huevos - Bollería y panes -  
Embutidos ibéricos y quesos

## SALAD BUFFET - BUFFET DE ENSALADAS

Selection of fresh salads and local vegetables  
Selección de ensaladas variadas frescas,  
verduras de origen local  
Gazpacho and salmorejo - Gazpacho y salmorejo

## CARVERY - DE CORTE CUCHILLO

Roast beef - Smoked salmon - Ceviche  
Carne asada - Salmón ahumado - Ceviche  
Carved roast turkey with traditional stuffing  
Pavo asado trinchado con relleno tradicional  
Iberian ham 5J - Jamón 5J

## FROM THE MARKET - DE LA LONJA

Seafood and clams - Fish fry -  
Sea bass in salt - Oysters  
Mariscos y conchas - Frituras de pescado -  
Lubina a la sal - Ostras

## ROASTS - ASADOS

Roast pork - Cerdo asado

## BOWL - DE CUCHARA

Soup or stew of the day  
Guiso o sopa del día

## RICE SELECTION - SELECCIÓN DE ARROCES

Variety of rice - Arroces variados

## FROM OUR GRILL - NUESTRA PARRILLA

Sea bass - Sea bream - Turbot - Salmon - Squid  
Lubina - Dorada - Rodaballo - Salmón - Calamar  
Beef tenderloin - Solomillo de vaca

## DESSERTS - POSTRES

A selection of traditional pastries  
from our bakery  
Selección de pastelería tradicional  
de nuestro obrador  
Artisanal ice cream cart  
Carro de helados artesanos

## WINE CELLAR - BODEGA

### Corpinnat

Llopart Reserva Brut Nature | Macabeo, Xarel-lo, Parellada

D.O. Rías Baixas | Fillaboa | Albariño

D.O.Ca. Rioja | Sierra Cantabria Crianza | Tempranillo

EUR 195 | Children - niños EUR 90

VAT included - IVA incluido



DECEMBER 31<sup>ST</sup>

# New Year's Eve

31 DE DICIEMBRE | NOCHEVIEJA

GALA DINNER FROM 8.00 pm WITH LIVE MUSIC  
CENA DE GALA A PARTIR DE LAS 20.00 h CON MÚSICA EN VIVO

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  
CHAMPAGNE VEUVE CLICQUOT, DJ Y SERVICIO DE BAR  
A PARTIR DE MEDIANOCHE HASTA LAS 3 h

## COCKTAIL & CANAPÉS

Acorn-fed ham carving station  
Estación de corte de jamón de bellota

Oyster station  
Estación de ostras

Cockles with passion fruit  
Berberechos con fruta de la pasión

Caramelised apple delicatessen with duck foie in gingerbread  
Delicatessen de manzana caramelizada con foie de pato en pan de especias

Cold sea bass ravioli marinated with tomato and basil  
Ravioli frío de lubina marinada con tomate y albahaca

Quail thighs in toasted hazelnut sauce  
Muslitos de codorniz en salsa de avellanas tostada

Monkfish, bacon, ginger and coconut skewer  
Brocheta de rape, bacon, jengibre y coco

Capon with crunchy peanuts and honey  
Capón con crocanti de cacahuetes y miel

Venison loin spiced with juniper, pepper and orange  
Lomo de ciervo especiado con enebro, pimienta y naranja

BALLROOM - SALÓN

# Linares

## MENU

Red tuna cappuccino with caviar  
Cappuccino de atún rojo con caviar

Angus tiradito with blood orange and yellow chilli pepper  
Tiradito de Angus, naranja sanguina y ají amarillo

Turbot, vegetable crumbs and smoked paprika bone broth  
Rodaballo, migas de verduritas y salsa de sus espinas al pimentón ahumado

Aged rum parfait, truffle and coffee cream  
Parfait de ron añejo, trufa, crema de café

## Petit Fours

## WINE CELLAR - BODEGA

A.O.C. Champagne  
Collet Rosé Brut | Pinot Noir, Chardonnay

A.O.C. Chablis | Louis Robin | Chardonnay

D.O.Ca. Rioja | La Mateo Reserva Privada | Tempranillo, Garnacha, Cariñena

## LATE NIGHT BITES - RECENA

National and international cheese board | Tabla de quesos nacionales e internacionales  
Sweet miniatures from our workshop | Miniaturas dulces de nuestro obrador  
Churros with chocolate | Churros con chocolate  
Smoked turkey consommé | Consomé de pavo ahumado

EUR 550 | Children - niños EUR 250  
VAT included - IVA incluido | Parking included - Parking incluido  
Vegan option available - opción vegana disponible



DECEMBER 31<sup>ST</sup>

# New Year's Eve

31 DE DICIEMBRE | NOCHEVIEJA

GALA DINNER WITH LIVE MUSIC IN LA VERANDA FROM 8.00 PM  
NEW YEAR'S EVE PARTY IN LINARES GRAND BALLROOM FROM MIDNIGHT UNTIL 3.00 AM  
CENA DE GALA CON MÚSICA EN VIVO A PARTIR DE LAS 20.00 h  
FIESTA DE NOCHEVIEJA EN SALÓN LINARES A PARTIR DE LA MEDIANOCHE HASTA LAS 3.00 H



## MENU

Oyster and caviar - Ostra y caviar  
Foie apple and pistachio carquiñoli - Manzana de foie y carquiñoli de pistacho  
Crayfish consommé with citrus air - Consomé de cigala de tronco y aire cítrico  
Sole in beurre blanc with barnacles - Lenguado a la beurre blanc de percebes  
Wagyu wellington - Solomillo de Wagyu Wellington  
Creamy chestnut and white truffle millefeuille  
Milhojas de cremoso de castaña y trufa blanca

## WINE CELLAR - BODEGA

A.O.C. Champagne  
Pol Roger Réserve Brut | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier  
A.O.C. Rully | Prosper Maufoux Rully 1<sup>er</sup> Cru Gresigny | Chardonnay  
D.O.C.G. Barolo | Enrico Serafino Monclivio | Nebbiolo

EUR 385 | Children - niños EUR 180

VAT included - IVA incluido | Parking included - Parking incluido  
Vegan option available - opción vegana disponible

DECEMBER 31<sup>ST</sup>

# New Year's Eve

31 DE DICIEMBRE | NOCHEVIEJA

GALA DINNER IN 99 SUSHI BAR & RESTAURANT FROM 8.00 PM  
NEW YEAR'S EVE PARTY IN LINARES GRAND BALLROOM FROM MIDNIGHT UNTIL 3 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

99 sushi bar & restaurant

Chef's appetiser - Aperitivo del chef  
Capumiso Soup - Sopa Capumiso  
Uzusukuri sea bass - Uzusukuri lubina  
Macerated tuna tartare - Tartar de atún macerado  
Malaga goat gyoza - Gyoza de chivo malagueño  
Lobster tempura - Tempura de bogavante  
Assortment of nigiri - Surtido nigiris  
Nigiri crayfish - Nigiri cigala  
Nigiri toro caviar - Nigiri toro caviar  
Nigiri egg truffle - Nigiri huevo trufa  
Nigiri salmon flambéed with lime - Nigiri salmon flambeado con lima  
Alaskan Black Cod - Bacalao negro de Alaska  
Wagyu rib at low temperature - Costilla de wagyu a baja temperatura  
Roche 99

## WINE CELLAR - BODEGA

A.O.C. Champagne  
R de Ruinart | Pinot Noir, Chardonnay, Meunier  
D.O. Costers del Segre | Ekam | Riesling, Albariño  
D.O. Ribera del Duero | Torresilo Magnum | Tempranillo

EUR 425

VAT included - IVA incluido | Parking included - Parking incluido



JANUARY 1<sup>ST</sup>

# New Year's Day Brunch

1 DE ENERO | BRUNCH DE AÑO NUEVO

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

IN LA PERGOLA GARDENS WITH LIVE MUSIC - EN LOS JARDINES DE LA PÉRGOLA CON MÚSICA EN VIVO

ENTERTAINMENT FOR THE LITTLE ONES - ACTIVIDADES PARA LOS MÁS PEQUEÑOS

## STATIONS - ESTACIONES

Eggs - Pastries and bread -  
Iberian sausages and cheeses  
Huevos - Bollería y panes -  
Embutidos ibéricos y quesos

## SALAD BUFFET - BUFFET DE ENSALADAS

Selection of fresh salads and local vegetables  
Selección de ensaladas variadas frescas,  
verduras de origen local  
Gazpacho and salmorejo - Gazpacho y salmorejo

## CARVERY - DE CORTE CUCHILLO

Roast beef - Smoked salmon - Ceviche  
Carne asada - Salmón ahumado - Ceviche  
Roast leg of veal - Pierna de ternera asada  
Iberian ham 5J - Jamón 5J

## FROM THE MARKET - DE LA LONJA

Seafood and clams - Fish fry -  
Sea bass in salt - Oysters  
Mariscos y conchas - Frituras de pescado -  
Lubina a la sal - Ostras

## ROASTS - ASADOS

Roast pork - Cerdo asado

## BOWL - DE CUCHARA

Soup or stew of the day  
Guiso o sopa del día

## RICE SELECTION - SELECCIÓN DE ARROCES

Variety of rice - Arroces variados

## FROM OUR GRILL - NUESTRA PARRILLA

Sea bass - Sea bream - Turbot -  
Salmon - Squid  
Lubina - Dorada - Rodaballo - Salmón - Calamar  
Beef tenderloin - Solomillo de vaca

## DESSERTS - POSTRES

A selection of traditional pastries  
from our bakery  
Selección de pastelería tradicional  
de nuestro obrador  
Artisanal ice cream cart  
Carro de helados artesanos

## WINE CELLAR - BODEGA

### A.O.C. Champagne

Pierre Gobillard Blanc de blancs 1<sup>er</sup> Cru Brut | Chardonnay

D.O. Rueda | Naia | Sauvignon Blanc

D.O. Sierras de Málaga | Pago El Espino | Petit Verdot, Syrah, Tempranillo

EUR 220 | Children - niños EUR 100

VAT included - IVA incluido



## INFORMATION AND RESERVATIONS

### INFORMACIÓN Y RESERVAS

[rsv.villapadierna@anantara-hotels.com](mailto:rsv.villapadierna@anantara-hotels.com)

+34 952 889 150

#### TERMS AND CONDITIONS - CONDICIONES DE RESERVA

All prices are VAT included - Todos los precios incluyen IVA

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.

Vegan menus



Menús veganos

Children's menus\*



Menús para niños\*

Takeaway menus



Menús para llevar

\* Children 12 years of age and under - Niños de 12 años o menos





ANANTARA

VILLA PADIERNA PALACE  
BENAHAVIS MARBÉLLA  
RESORT

WISHING YOU A VERY HAPPY

*New Year*

DESEÁNDOLE TODO LO MEJOR PARA EL AÑO NUEVO

