



ANANTARA VILLA PADIERNA PALACE BEHAVÍS MARBELLA RESORT
Urb. Los Flamingos Golf, Ctra. de Cádiz, km 166. 29679, Marbella, Málaga, España
T +34 952 889 150 E villapadierna@anantara-hotels.com

ANANTARA.COM

DESAYUNO ► BREAKFAST

Bollería artesanal Homemade artisanal pastry 	5
Mollete de Antequera con jamón ibérico, tomate y aceite de oliva virgen extra “Mollete” bread from Antequera with iberian ham, tomato and extra virgin olive oil	11
 Baguette mixta Mixed baguette 	13
 Baguette con pollo Chicken baguette	15
Tostada con aceite de oliva virgen extra, tomate rallado, miel o mermeladas variadas 	5
Toast with extra virgin olive oil, grated tomatoes, honey or marmalade variety	
Pieza de fruta de temporada Piece of seasonal fruit 	2

NUESTRO PICOTEO ► SNACKS

Patatas fritas de corte casero 	7
Homemade cut French fries	
Huevos estrellados Hole 55 con cebolleta Hole 55 starry eggs with onion	18
Queso payoyo de la “Sierra de Grazalema” 	22
Traditional goat cheese payoyo from Andalucía	
Jamón ibérico Cinco Jotas 	35
Acorn-fed iberian cured ham Cinco Jotas	
Pizza con pepperoni, mozzarella, aceitunas y tomate confitado (disponible opción vegana) Pizza with pepperoni, mozzarella, olives and candied tomato (vegan option available)	25
 Cazuela de langostinos al ajillo Garlic prawns casserole	25
 Al momento, tortilla Española con o sin cebolla At the moment, Spanish omelette with o without onions	18
Verduras asadas Roasted vegetables 	12
 Patatas bravas Spicy Potatoes “Brava Style”	12

ENSALADAS Y PASTAS ► SALADS AND PASTA

Ensalada mixta con hojas tiernas Mixed salad 	18
 Ensalada César Caesar salad  	21
Gazpacho andaluz con langostinos Andalusian gazpacho with prawns	21
 Penne o espaguetis a elegir entre (boloñesa, carbonara, napolitana o pesto)  	22
Penne or spaghetti to choose (bolognese, carbonara, napoletana or pesto)	
Carpaccio de ternera, rúcula, tomate seco y láminas de parmesano 	24
Beef carpaccio, arugula, dry tomato and parmesano cheese	
Zaalouk Berenjenas asadas, cebolla, jengibre, sal, zumac y nueces 	18
Zaalouk Roasted eggplants, onion, ginger, salt, zumac and nuts	
Ensalada Marrakech Habitas, limón confitado, cilantro y especias 	18
Marrakech salad Broad beans, lemon slices, coriander and spices	

PANES ARTESANALES ► ARTISAN BREADS

Pan artesanal del vecino Algatocín con la edición especial de aceite de oliva virgen extra Anantara Marbella Artisan bread from nearby Algatocin, to combine with the limited edition Anantara Marbella extra virgin olive oil	4
---	---

 PLATO ESTRELLA / SIGNATURE DISH |  VEGAN / VEGANO  GLUTEN  LACTOSA / LACTOSE 

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido · Prices in EUR / VAT included

SÁNDWICH SANDWICH

Nuestro clásico club sándwich
Our classic club sandwich

Sándwich con salmón ahumado
Con queso crema, tomate y aguacate
Smoked salmon sandwich
With cream cheese, tomato and avocado

 Hamburguesa de vaca Frisona
Friesian beef hamburger

Hamburguesa de pollo de corral
Free-range chicken hamburger

Burguer de rabo de toro
Bull oxtail burger

Burguer vegui con su queso 
Veggie burger with its cheese

 Baguette con atún en aceite
y mayonesa de piquillos
Tuna baguette in olive oil with
piquillo peppers mayonnaise

Club sándwich de verduras asadas 
Roasted vegetables club sandwich

PESCADOS FISH

22  Lomo de lubina asada 38
Roasted sea bass loin

22 Suprema de salmón al horno 39
Baked salmon supreme

CARNES MEAT

25 Pechuga de pollo de corral | Free-range chicken 27

25  Solomillo de ternera al grill | Grilled beef tenderloin 39

Entrecot al grill | Grilled entrecôte 41

POSTRES DESSERTS

23 Brownie con helado de vainilla 9
y salsa de chocolate
Brownie with vanilla ice cream and chocolate syrup

21  Tartita de queso 10
con coulis de frutos rojos
Cheesecake with red berries syrup

Fruta variada de temporada  8
Assorted seasonal fruit

AGUA Y REFRESCOS

WATER AND SOFT DRINKS

Agua sin o con gas - 0,5L 5
Still or sparkling water

Agua sin o con gas - 1L 7
Still or sparkling water

Refrescos | Soft drinks 5

Aquarius, Nestea 6

Zumo natural de naranja 7
Fresh orange juice

TÉ E INFUSIONES

TEA AND INFUSIONS

Jing English Breakfast 4

Jing Earl Grey 4

Jing Jade Sword Green Tea 4

Jing Chamomile Flowers 4

Jing Peppermint Leaf 4

CAFÉS COFFEE

Espresso 4

Espresso descafeinado 4
Decaf espresso

Cortado 4
Espresso macchiato

Con Leche 4
With milk

Americano 4
American coffee

Espresso macchiato 4

Capuccino 6

Latte macchiato 6

Irlandés | Irish coffee 12
Whisky irlandés,
café espresso, nata
Irish whiskey,
espresso coffee, cream

Le sugerimos acompañar su postre
con nuestra selección de cafés e
infusiones de origen sostenible

We recommend for you to accompany
your desserts with our selection of
sustainable coffees and infusions

CERVEZAS BEERS

Selección de cervezas artesanas 8

La Catarina | Selection of craft beers

El Águila sin filtrar 8

Cruzcampo de barril - 0,3L | draught 5

Cruzcampo de barril - 0,5L | draught 6

Cruzcampo reserva 8

Cruzcampo sin gluten | gluten free 7

Heineken sin alcohol 0,0 | zero alcohol 7

BEBIDAS ALCOHÓLICAS

ALCOHOLIC BEVERAGES

Copa de Sangría | Glass of Sangría 16

Combinados | Long Drinks

Estándar - Standard 14

Premium 17

Tinto de Verano 8

LICORES LIQUORS

Limoncello Villa Massa 11

Grappa Nonino 43° 15

Licor de Hierbas Pazo Señorans 11

Pacharán Etxeko 11

 PLATO ESTRELLA / SIGNATURE DISH |  VEGAN / VEGANO  GLUTEN  LACTOSA / LACTOSE 

Los productos utilizados en nuestra carta son de origen local | The products used in our menu are of local origin.
Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible | All our fish and seafood are sustainably caught.

Precios en EUR / IVA incluido · Prices in EUR / VAT included

VINOS POR COPA

WINES BY THE GLASS

ESPUMOSOS | SPARKLING WINES

Cava Cinta Púrpura Reserva Brut	13
Champagne Veuve Clicquot Ponsardin Brut	19

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

Condesa Eylo Verdejo	6
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc	8
Gran Feudo Chardonnay	8

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINES

Izadi Larrosa Garnacha	7
------------------------	---

VINOS TINTOS | RED WINES

Sierra Cantabria Tempranillo	7
Cillar de Silos Tempranillo	9

VINOS BLANCOS

WHITE WINES

D.O. RÍAS BAIXAS

O Fillo da Condesa Albariño	29
-----------------------------	----

D.O. NAVARRA

Gran Feudo Chardonnay	27
-----------------------	----

D.O. RUEDA

Condesa Eylo Verdejo	26
Marqués de Riscal Sauvignon Blanc	35

VINOS ROSADOS

ROSE WINES

D.O.CA. RIOJA

Izadi Larrosa Garnacha	29
------------------------	----

A.O.C. LANGUEDOC

Allegria Dolce Vita	45
Cinsault, Garnacha, Syrah, Rolle	

D.O. Penedés

Aurora Rosé Garnacha, Syrah	28
-----------------------------	----

VINOS TINTOS

RED WINES

D.O.CA. RIOJA

Sierra Cantabria CRIANZA Tempranillo	35
La Montesa Garnacha	35

Muga CRIANZA

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano	48
--	----

Remelluri RESERVA

Tempranillo, Garnacha, Graciano	51
---------------------------------	----

D.O. RIBERA DEL DUERO

Cillar de Silos CRIANZA Tempranillo	39
-------------------------------------	----

Vña Sastre CRIANZA Tempranillo

	46
--	----

Finca Villacreces

Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	68
---	----

D.O. SIERRAS DE MÁLAGA

Pago El Espino Petit Verdot, Syrah, Tempranillo	38
---	----

GENEROSOS

FORTIFIED WINES

D.O. JEREZ-XÉRÈZ-SHERRY

Y MANZANILLA DE SANLÚCAR

Fino Tío Pepe Palomino Fino	7
Manzanilla Pasada Pastrana Palomino Fino	8
Oloroso Don Nuño Palomino Fino	8

ESPUMOSOS

SPARKLING WINES

D.O. CAVA

Juvé & Camps Essential Púrpura Reserva Brut	30
Macabeo, Xarel-lo, Parellada	

A.O.C. CHAMPAGNE

Veuve Clicquot Ponsardin Brut	122
Pinot Noir, Meunier, Chardonnay	

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos.
Kindly let us know if you need any information about food allergens.

Precios en EUR / IVA incluido · Prices in EUR / VAT included