



HARDROCKHOLIDAYS

CELEBRATE

TOGETHER

Convierte Hard Rock Hotel Marbella
en el lugar perfecto para
tus celebraciones navideñas

A festive indoor party scene with people dancing and confetti falling. In the foreground, a woman with curly hair and a black lace crop top is dancing. Behind her, a man in a suit is also dancing. To the right, a woman in a white sweater and shiny pants is dancing. In the background, a man in a red shirt and sunglasses is dancing. The room is decorated with a Christmas tree, balloons, and confetti.

SELECCIÓN GASTRONÓMICA
DE NAVIDAD
PARA GRUPOS

NAVIDAD EN HARD ROCK

¡NUESTROS MENÚS DE ALMUERZO Y CENA PARA GRUPOS EN NAVIDAD!

JINGEL BELL

50,00 €

PRIMER PLATO

Mozzarella baby mediterránea sobre una selección de tomates frescos, pesto de albahaca, parmesano y lascas de salmón.

PRINCIPAL

Solomillo de cerdo ibérico, sobre cremoso de patata trufado y salsa al Pedro Ximénez.

POSTRE

Lingote de chocolate negro y avellanas, helado de vainilla y toffee de caramelo
Surtido de dulces navideños

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Arnegui (D.O. Rioja)
Vino tinto Abadía San Quirce Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Vino Arnegui Rosado (D.O. La Rioja)
Cerveza, refrescos y agua
Licores

MAGIC MOMENTS

58,00 €

PRIMER PLATO

Crema de mariscos, setas salteadas al curry con lascas de ibérico y AOVE de eneldo.

PRINCIPAL (a elegir)

Carrillera a baja temperatura sobre vegetales glaseados, parmentier de patata, jugo de su cocción y vino de Málaga.
o
Dorada sobre wok de vegetales en salsa teriyaki y wakame.

POSTRE

Cremoso de limón y galleta crujiente con merengue, pistacho y helado de vainilla.
Surtido de dulces navideños

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Arnegui (D.O. Rioja)
Vino tinto Abadía San Quirce Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Vino Arnegui Rosado (D.O. La Rioja)
Cerveza, refrescos y agua
Licores

CHRISTMAS LEGENDS

65,00 €

ENTRANTES A COMPARTIR

1 cada 4 personas

Ensalada malagueña de atún, langostinos y regañás
Selección de quesos del país, ibéricos, grises y olivas marinadas

Croquetas cremosas de jamón ibérico
Vuelve a la vida: pulpo, gamba, vieira, aguacate tatamado y tomate cherry.

PRINCIPAL (a elegir)

Lubina asada, ratatouille de verduras, beurre blanc de cava, huevas de tobiko y cebollino.
o

Entrecot nacional 250 g, salsa de setas trufadas, puré rústico de patatas y espárragos.

POSTRE

Pannacotta de coco y frutos rojos con helado de pistacho
Surtido de dulces navideños.

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Arnegui (D.O. Rioja)
Vino tinto Abadía San Quirce Crianza (D.O. Ribera del Duero)
Vino Arnegui Rosado (D.O. Rioja)
Cerveza, refrescos y agua
Cava
Licores

MENÚS DISPONIBLES A PARTIR DE 20 PERSONAS, DURACIÓN 90 MINUTOS

SE PUEDE AJUSTAR A PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. PRECIOS POR PERSONA IVA INCLUIDO.

CHRISTMAS MARKET

75,00 €

CEVICHE NIKKEI Y POKE HAWAIANO

Ceviche de gambas
Ceviche de champiñones (vegano)
Atún y mayonesa picante
Salmón y salsa kinchi
Tofu y salsa ponzu (vegano)

RINCÓN LITTLE ITALY

Focaccia trifaldina casera rellena de mozzarella fresca
Antipasti: aceitunas, alcahofas, tomates secos y pimientos asados
Spaghetti pomodoro, pesto y boloñesa

DUMPLINGS ASIÁTICOS

Gyoza de verduras con salsa de albahaca, coco y piñones
Gyoza de marisco con verduras y salsa teriyaki

ESTACIÓN MEXICANA

Taco de costilla de ternera con salsa ranchera
Taco California
Taco de huitlacoche (vegetariano)
Quesadilla de setas
Guacamole y totopos

ESTACIÓN ÁRABE

Tabulé libanés (vegano)
Kafta de ternera
Falafel servido con salsa de yogur y pepino (vegetariano)

ARROCES MELOSOS

Arroz de pollo campero con verduras de temporada
Arroz de frutos del mar, gambas, sepia y moluscos
Risotto de verduras y setas de temporada

AMERICANA

Mini burger de ternera con cheddar
Mini burger vegetariana con cheddar (vegetariano)
Mini brocheta de pollo con salsa barbacoa
Patatas asadas

ESTACIÓN DE CROQUETAS

Jamón ibérico
Boniato (vegetariano)
Setas (vegetariano)
Chipirones

JAMÓN IBÉRICO

CORTADOR DE JAMÓN EN VIVO

1 PIEZA CADA 100 PERSONAS

MÍNIMO 100 PERSONAS PARA CORTADOR

En caso de no llegar al mínimo de 100 personas, se añadirá un suplemento de 8,00 €

CHRISTMAS MARKET DISPONIBLE A PARTIR DE 50 PERSONAS. DURACIÓN 90 MINUTOS.
SE PUEDE AJUSTAR A PERSONAS CON INTOLERANCIAS ALIMENTARIAS. PRECIOS POR PERSONA IVA INCLUIDO

ESTACIÓN DE QUESOS Y MERMELADAS

Manchego
Cabra
Oveja
Mermeladas y panes caseros

POSTRES

Vasito de fruta cortada (vegano)
Petit fours
Macarons y bombones
Surtido de dulce navideño

PAQUETE DE BEBIDAS

Vino blanco Arnegui (D.O Rioja)
Vino tinto Abadía San Quirce Crianza (D.O Ribera del Duero)
Vino Arnegui Rosado (D.O. La Rioja)
Cerveza, refrescos y agua
Cava
Licores

ROXY
BUFFET DE GALA

VEN A PASAR AÑO NUEVO CON NOSOTROS

BUFFET DE GALA + COTILLÓN

ADULTO: 295 €

NIÑOS HASTA 12 AÑOS: 125 €

20:30-03:00 H

CENA HASTA LAS 23:00 H

NOCHE VIEJA Y AÑO NUEVO EN HARD ROCK

UN MENÚ A LA ALTURA DE LA OCASIÓN

ESTACIÓN MEXICANA

Taco de costilla de ternera con salsa ranchera
Taco California - Taco de huitlacoche (vegetariano)
Quesadilla de setas - Guacamole y totopos

RINCÓN VEGANO

Risotto de setas y espárragos
Calabacín asado - Sushi vegano
Gyozas de verdura

MARISQUERÍA

Langostinos cocidos - Salmón ahumado
Gambas - Pulpo a la gallega

ESTACIÓN ESPAÑOLA DE CROQUETAS

Jamón ibérico - Boniato (veggie) - Setas (veggie) - Chipirones

SOPAS

Crema de marisco - Consomé al jerez, pollo y verduras

SUSHI

Hosomaki crab stick - Hosomaki de salmón fresco
Hosomaki de atún - Hosomaki vegetales (vegano)

CRUDITÉS

Variedad de lechugas - Aguacate - Quinoa - Tomate - Huevo
cocido - Tomates de la huerta - Pepinillos encurtidos - Aceitunas

CARNES

Pato Pekín con salsa de 5 especias
Solomillo de buey al estilo Wellington
Entrecot trinchado a las 3 pimientos

PESCADOS

Rodaballo meunière
Salmón a la mostaza antigua
Dorada con salsa amalfitana

RINCÓN LITTLE ITALY

Focaccia trifidina casera rellena de mozzarella fresca
Pasticciata de vegetales con salsa mediterránea
Ravioli de cordero trufado

ASIÁTICO Y ÁRABE

Gyoza de verduras con salsa de albahaca, coco y piñones
Gyoza de marisco con verduras y salsa teriyaki
Tabulé libanés (vegano)
Falafel servido con salsa de yogur y pepino (vegetariano)

VARIEDAD DE ENSALADAS

Ensalada mediterránea - Ensalada Waldorf
Ensalada de pollo crujiente con lascas de parmesano
Ensalada de salmón ahumado con hojas de espinacas

VARIEDAD DE GUARNICIONES

Patatas Dauphine - Bastones de boniato
Ratatouille de verduras - Setas salteadas al estilo provenzal
Parmentier trufado

QUESOS & MERMELADAS

Manchego - Idiazabal - Oveja
Tetilla - Mermeladas - Panes caseros

JAMÓN IBÉRICO & EMBUTIDOS

Cortador de jamón en vivo - Chorizo
Salchichón - Lomo

POSTRES

Treco navideño
Fuente de chocolate y toppings
Surtido de dulces navideños
Cremoso de maracuyá y mango
Lingote de chocolate con polvo de oro
Fruta fresca de temporada
Profiteroles
Uvas de la suerte

NOCHE VIEJA Y AÑO NUEVO EN HARD ROCK

LEVANTEMOS LAS COPAS

THE WARM UP

PARA EMPEZAR A CELEBRAR

BLANCOS

Vino blanco Arnegui (D.O. Rioja)

TINTOS

Vino tinto Abadía San Quince Crianza (D.O. Ribera del Duero)

ROSADOS

Vino Rosado Arnegui (D.O. Rioja)

ADEMÁS

Cerveza · Refrescos · Agua

MIDNIGHT TOAST

CHAMPAGNE & CÓCTELES

CHAMPAGNE

Moët Rosé
Moët Brut Impérial

CÓCTELES

Cocelería de autor

ENCORE

BARRA LIBRE

RON

Brugal Doble Reserva · Bacardí 8 · Santa Teresa Gran Reserva

GIN

Bombay Sapphire · Roku

VODKA

Belvedere · Belvedere Lemon

WHISKY & BOURBON

Toki · Jim Beam · Bushmills · Glenmorangie 10

TEQUILA

Maestro Doble

LIQUEURS

Baileys



MARBELLA

HARDROCKHOLIDAYS
CELEBRATE
TOGETHER

+34 952 81 20 00 | Urbanización Nueva Andalucía s/n 29660, Marbella, Spain | events@hrhmarbella.com | hardrockhotels.com/marbella