



ALANDA

MARBELLA
HOTEL & WELLNESS



THE



MARKET

COCINA INTERNACIONAL CON PRODUCTO LOCAL
INTERNATIONAL CUISINE WITH LOCAL SOUL



CARTA

MENU

EST. 2026



🌿 Disponemos de una cuidada selección de opciones veganas.
We have a carefully selected range of vegan options.

PARA COMPARTIR TO SHARE

ALITAS DIABÓLICAS 18€ SPICY CHICKEN WINGS

Crujientes alitas de pollo marinadas en nuestra salsa picante de la casa.
Crispy chicken wings marinated in our signature spicy sauce.

🌿 HUMMUS LIBANÉS (1, 11) 19€ LEBANESE HUMMUS

Hummus tradicional elaborado con tahini, aceite de oliva virgen extra y acompañado de pan pita recién horneado.
Traditional hummus prepared with tahini, extra virgin olive oil and served with freshly baked pita bread.

TACO DE GAMBÓN (1, 2, 3, 4) 21€ TEMPURA PRAWN TACO

Taco crujiente de gambón en tempura con salsa Tokio, encurtidos artesanos y lima fresca.
Crispy tempura prawn taco with Tokio sauce, house pickles and fresh lime.

CROQUETAS CREMOSAS (1, 3, 7, 4) 18€ CREAMY CROQUETTES

Dúo de croquetas artesanas de bacalao y setas, servidas con sus salsas caseras.
A duo of homemade cod and mushroom croquettes served with their accompanying sauces.

BAO DE POLLO TIKKA (1) 19€ CHICKEN TIKKA BAO

Pan bao al vapor relleno de pollo tikka, kimchi, lombarda, cebolla crujiente y cilantro fresco.
Steamed bao bun filled with chicken tikka, kimchi, red cabbage, crispy onion and fresh coriander.

GILDAS (4) 16€ BASQUE GILDAS

Cuatro gildas tradicionales
Four traditional Basque gildas

ENSALADAS SALADS

ENSALADA CÉSAR (1, 3, 4, 7, 10) 22€ CAESAR SALAD

Lechuga romana, pollo marinado, bacon crujiente, pan tostado, lascas de Parmesano y auténtico aliño César.
Crisp romaine lettuce with marinated chicken, crispy bacon, toasted bread, Parmesan shavings and classic Caesar dressing.

ENSALADA PAYOYO (7, 8, 11, 10) 24€ PAYOYO CHEESE SALAD

Espinacas frescas, queso feta, queso Payoyo, pera confitada, piñones tostados, tomates cherry y vinagreta Alanda.
Fresh spinach with feta cheese, Payoyo cheese, confit pear, toasted pine nuts, cherry tomatoes and Alanda signature vinaigrette.

ENSALADA ALANDA (10) 23€ ALANDA SIGNATURE SALAD

Selección de brotes frescos con aguacate, tomate, pollo marinado y arándanos secos, aliñados con nuestra vinagreta de la casa.
A selection of fresh leaves with avocado, tomato, marinated chicken and dried cranberries, finished with our house dressing.

SOPAS SOUPS

CREMA DE VERDURAS 14€ SEASONAL VEGETABLE VELOUTÉ

Suave crema de verduras de temporada elaborada diariamente con ingredientes frescos.
Creamy seasonal vegetable velouté prepared daily using fresh local produce.

SOPA DE MARISCO (2, 4, 14) 19€ SEAFOOD SOUP

Receta tradicional con un intenso caldo de marisco y pescado, elaborada al estilo de la casa.
Traditional seafood soup with a rich shellfish and fish broth, prepared following our house recipe.

🌿 GAZPACHO ANDALUZ 14€ TRADITIONAL ANDALUSIAN GAZPACHO

Gazpacho casero elaborado con tomate fresco y verduras de temporada, servido con su guarnición.
Traditional Andalusian gazpacho prepared with ripe tomatoes and seasonal vegetables, served with its classic garnish.



PASTAS

PASTA

TAGLIATELLE (1, 3, 7) 33€

AL TARTUFO TRUFFLE TAGLIATELLE

Tagliatelle fresco con solomillo de ternera salteado, salsa cremosa de trufa negra y Parmigiano Reggiano.
Fresh tagliatelle with sautéed beef tenderloin, creamy black truffle sauce and aged Parmigiano Reggiano.

RIGATONI WAGYU (1, 7) 31€

WAGYU RAGÙ RIGATONI

Rigatoni con ragù de Wagyu cocinado lentamente, Parmigiano Reggiano y albahaca fresca.
Rigatoni with slow-cooked Wagyu ragù, finished with Parmigiano Reggiano and fresh basil.

FRUTTI DI MARE (1, 2, 14) 30€

FRUTTI DI MARE

Pasta italiana con almejas, mejillones, gambones, bisque de marisco y tomates cherry.
Italian pasta with clams, mussels, king prawns, seafood bisque and cherry tomatoes.

DEL MAR

FROM THE SEA

CALAMAR ANDALUZ 27€

ANDALUSIAN SQUID

Calamar nacional frito al estilo andaluz, acompañado de alioli de ajo negro.
Locally sourced Andalusian-style fried squid served with black garlic aioli.

GAMBONES EN TEMPURA (1, 2, 3, 4) 29€

TEMPURA KING PRAWNS

Crujientes gambones en tempura acompañados de salsa Tokio.
Lightly battered king prawns served with homemade Tokio sauce.

SALMÓN MISO (4, 6, 11) 32€

MISO GLAZED SALMON

Lomo de salmón glaseado al miso con puré de boniato, espárragos verdes y sésamo tostado.
Miso-glazed salmon fillet served with sweet potato purée, green asparagus and toasted sesame.

CARNES

MEAT

SOLOMILLO 45€

BEEF TENDERLOIN

Medallones de solomillo de ternera con reducción de su jugo y servida con Bouquet del chef
Beef tenderloin medallions with a rich natural jus reduction served with the Chef's Vegetable Bouquet.

CHULETITAS PROVENZALES 38€

PROVENÇAL LAMB CUTLETS

Chuletitas de cordero a la parrilla aromatizadas con hierbas provenzales y servida con Bouquet del chef.
Chuletitas de cordero a la parrilla aromatizadas con hierbas provenzales y servida con Bouquet del chef

LOMO BAJO DE TERNERA 37€

ROASTED BEEF STRIPLOIN

Lomo bajo de ternera asado, cocinado al punto y servida con Bouquet del chef.
Roasted beef striploin cooked to your preference and served with the Chef's Vegetable Bouquet.

BROCHETA DE POLLO 29€

GRILLED CHICKEN SKEWER

Brocheta de pollo marinado con mazorca de maíz ahumado.
Marinated grilled chicken skewer served with smoked corn on the cob.

PARA LOS MAS PEQUEÑOS

LITTLE GUESTS

CRUJIENTES DE POLLO 13.5€

CRISPY CHICKEN TENDERS

Servidos con patatas fritas caseras.
Served with homemade French fries.

HAMBURGUESA DE TERNERA 13.5€

BEEF BURGER

Hamburguesa de 160g de carne de ternera, servida con patatas fritas caseras.
160G beef burger, served with homemade French fries.

SPAGHETTI 15.5€

SPAGHETTI

Con salsa Napolitana o con Salsa Boloñesa.
With Traditional Napoli Sauce or with Traditional Bolognese Sauce

ESPECIALIDADES DELI THE MARKET SIGNATURES

DOUBLE SMASH BURGER (1, 3, 7) 27€ DOUBLE SMASH BURGER

Dos hamburguesas de vacuno (90G x2), queso cheddar fundido, pepinillos caseros, bacon crujiente, lechuga y tomate, servidas en pan brioche.
Two smashed beef patties (90G x2) with melted cheddar, homemade pickles, crispy bacon, lettuce and tomato, served in a toasted brioche bun.

WAGYU BRIOCHE (1, 3, 7, 8) 32€ WAGYU PULLED BEEF BRIOCHE

Brioche relleno de Wagyu cocinado a baja temperatura, ensalada Waldorf y salsa chilli butter.
Toasted brioche filled with slow-cooked Wagyu beef, Waldorf salad and chilli butter sauce.

CLUB ALANDA (1, 3, 7) 26€ ALANDA CLUB SANDWICH

Sándwich club con pollo marinado, bacon crujiente, pastrami, queso, huevo, lechuga, tomate y salsa Alanda.
Club sandwich with marinated chicken, crispy bacon, pastrami, cheese, egg, lettuce, tomato and Alanda signature sauce.

SALMÓN BURGER (1, 3, 7, 4) 26€ SALMON BURGER

Hamburguesa de salmón con rúcula, emulsión marina y pan brioche negro.
Salmon burger with rocket leaves, marine emulsion and black brioche bun.

VEGAN BURGER (1) 24€ VEGAN BURGER

Hamburguesa vegetal elaborada con ingredientes de origen vegetal, acompañada de verduras frescas.
Plant-based burger made with carefully selected ingredients and served with fresh vegetables.

SELECCIÓN DE PANES ARTISAN BREAD SELECTION

SELECCIÓN DE PANES ARTESANOS (1, 7, 11, 8) 6€ p.p. ARTISAN BREAD SELECTION

Selección de panes elaborados con fermentación lenta: focaccia italiana, pan de masa madre y pan de cúrcuma, acompañados de mantequilla y aceite de oliva virgen extra.
A selection of artisan slow-fermented breads including Italian focaccia, sourdough and turmeric bread, served with butter and extra virgin olive oil.

GUARNICIONES SIDES

PURÉ TRUFADO (7) 8€ TRUFFLED MASHED POTATOES

Suave puré de patata enriquecido con aceite de trufa.
Creamy mashed potatoes finished with truffle oil.

ENSALADA KM 0 7€ KM 0 SALAD

Selección de hojas frescas y hortalizas de proximidad.
Selection of fresh local leaves and seasonal vegetables.

PATATAS FRITAS 7€ FRENCH FRIES

Patatas fritas doradas y crujientes.
Golden crispy French fries.

ESPÁRRAGOS VERDES 8€ GREEN ASPARAGUS

Espárragos verdes a la plancha con aceite de oliva virgen extra.
Grilled green asparagus finished with extra virgin olive oil.

PATATAS BABY 7€ BABY POTATOES

Patatas baby asadas con hierbas aromáticas.
Roasted baby potatoes with aromatic herbs.

BATATA CRUJIENTE 8€ CRISPY SWEET POTATO

Batata frita de textura crujiente.
Crispy sweet potato fries.

VERDURAS A LA PARRILLA 8€ GRILLED VEGETABLES

Selección de verduras de temporada cocinadas a la parrilla.
Seasonal vegetables grilled to perfection.

MAC & CHEESE (1, 7) 9€ MAC & CHEESE

Macarrones cremosos gratinados con una selección de quesos.
Creamy macaroni baked with a blend of selected cheeses.





POSTRES DESSERTS

DUBAI CHEESECAKE (1, 3, 7, 8) 16€ DUBAI CHEESECAKE

Nuestra cremosa tarta de queso inspirada en Dubái, con pistacho y delicados detalles de pan de oro.

Our signature creamy cheesecake inspired by Dubai, finished with pistachio and delicate gold leaf.

PAVLOVA DE FRUTOS ROJOS (3, 7) 15€ RED BERRY PAVLOVA

Merengue crujiente con interior cremoso, acompañado de frutos rojos marinados.

Crispy meringue with a soft centre, served with marinated red berries.

TIRAMISÙ CASERO (1, 3, 7) 14€ HOMEMADE TIRAMISÙ

Elaborado siguiendo la receta tradicional italiana con mascarpone, café y cacao.

Prepared following the traditional Italian recipe with mascarpone, coffee and cocoa.



FRUTAS PREMIUM 24€ PREMIUM SEASONAL FRUITS

Selección de frutas frescas de temporada cuidadosamente escogidas.

A carefully selected assortment of premium seasonal fresh fruits.

HELADO (7) 9€ ICE CREAM

Dos bolas de nuestra selección de helados (vainilla, chocolate y/o fresa).

Two scoops from our selection of ice creams (vanilla, chocolate and/or strawberry).



ALÉRGENOS ALLERGENS

1. Cereales con gluten / 2. Crustáceos / 3. Huevos / 4. Pescado / 5. Cacahuètes / 6. Soja / 7. Leche y lactosa / 8. Frutos de cáscara / 9. Apio / 10. Mostaza / 11. Sésamo / 12. Sulfitos / 13. Altramuces / 14. Moluscos / 🌱 Vegano

1. Cereals containing gluten / 2. Crustaceans / 3. Eggs / 4. Fish / 5. Peanuts / 6. Soy / 7. Milk and lactose / 8. Tree nuts / 9. Celery / 10. Mustard / 11. Sesame / 12. Sulphites / 13. Lupin / 14. Molluscs / 🌱 Vegan



ALANDA

MARBELLA
HOTEL & WELLNESS

