



ALANDA

MARBELLA
HOTEL & WELLNESS



THE



MARKET

COCINA INTERNACIONAL CON PRODUCTO LOCAL
INTERNATIONAL CUISINE WITH LOCAL SOUL



CARTA

MENU

EST. 2026





THE MARKET

PARA LOS MAS PEQUEÑOS / LITTLE GUESTS

Crujientes de Pollo • Crispy Chicken Tenders 13.50 €

Servidos con patatas fritas caseras.

Served with homemade French fries.

Hamburguesa de Ternera • Beef Burger 13.50 €

Hamburguesa de 160g de carne de ternera, servida con patatas fritas caseras.

160G beef burger, served with homemade French fries.

Spaghetti • Spaghetti 15.50 €

Con salsa Napolitana o con Salsa Boloñesa.

With Traditional Napoli Sauce or with Traditional Bolognese Sauce

OPCIONES VEGANAS / PLANT-BASED SELECTION

Hummus Libanés • Lebanese Hummus 19 €

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.

Gazpacho Andaluz • Traditional Andalusian Gazpacho 14 €

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.

Vegan Burger • Vegan Burger 24 €

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.

Ensalada Km 0 • Km 0 Salad 7 €

Selección de hojas frescas y hortalizas de proximidad.

Selection of fresh local leaves and seasonal vegetables.

Espárragos Verdes • Green Asparagus 8 €

Espárragos verdes a la plancha con aceite de oliva virgen extra.

Grilled green asparagus finished with extra virgin olive oil.

Patatas Baby • Baby Potatoes 7 €

Patatas baby asadas con hierbas aromáticas.

Roasted baby potatoes with aromatic herbs.

Batata Crujiente • Crispy Sweet Potato 8 €

Batata frita de textura crujiente.

Crispy sweet potato fries.

Verduras a la Parrilla • Grilled Vegetables 8 €

Selección de verduras de temporada cocinadas a la parrilla.

Seasonal vegetables grilled to perfection.

Frutas Premium • Premium Seasonal Fruits 24 €

Selección de frutas frescas de temporada cuidadosamente escogidas.

A carefully selected assortment of premium seasonal fresh fruits.



THE MARKET

PARA COMPARTIR / TO SHARE

Alitas Diabólicas • Spicy Chicken Wings 18 €

Crujientes alitas de pollo marinadas en nuestra salsa picante de la casa.

Crispy chicken wings marinated in our signature spicy sauce.

Hummus Libanés • Lebanese Hummus 19 €

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 • Tempura Prawn Taco 21 €

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 • Creamy Croquettes 18 €

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 • Chicken Tikka Bao 19 €

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 • Basque Gildas 16 €

Cuatro gildas tradicionales

Four traditional Basque gildas

ENSALADAS / SALADS

Ensalada César • Caesar Salad 22 €

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 • Payoyo Cheese Salad 24 €

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 • Alanda Signature Salad 23 €

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.



THE MARKET

SOPAS / SOUPS

Crema de Verduras · Seasonal Vegetable Velouté 14 €

Suave crema de verduras de temporada elaborada diariamente con ingredientes frescos.

Creamy seasonal vegetable velouté prepared daily using fresh local produce.

Sopa de Marisco · Seafood Soup 19 €

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 · Traditional Andalusian Gazpacho 14 €

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 al Tartufo · Truffle Tagliatelle 33 €

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 · Wagyu Ragù Rigatoni 31 €

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 · Frutti di Mare 30 €

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 · Andalusian Squid 27 €

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 · Tempura King Prawns 29 €

Crujientes gambones en tempura acompañados de salsa Tokio.

Lightly battered king prawns served with homemade Tokio sauce.

Salmón Miso · Miso Glazed Salmon 32 €

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 · Beef Tenderloin 45 €

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.



THE MARKET

Chuletitas Provenzales • Provençal Lamb Cutlets 38 €

Tiernas chuletitas de cordero al horno, cubiertas con una delicada costra crujiente de panko, aceite de oliva virgen extra, ajo, perejil, yema de huevo y hierbas provenzales, acompañadas del Bouquet del Chef.

Oven-roasted lamb cutlets coated in a delicate crispy crust of panko breadcrumbs, extra virgin olive oil, garlic, parsley, egg yolk and Provençal herbs, served with the Chef's Bouquet Garnish.

Lomo Bajo de Ternera • Roasted Beef Striploin 37 €

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 • Grilled Chicken Skewer 29 €

Brocheta de pollo marinado con mazorca de maíz ahumado.

Marinated grilled chicken skewer served with smoked corn on the cob.

ESPECIALIDADES DELI / THE MARKET SIGNATURES

Double Smash Burger • Double Smash Burger 27 €

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 • Wagyu Pulled Beef Brioche 32 €

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 • Alanda Club Sandwich 26 €

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 • Salmon Burger 26 €

Hamburguesa de salmón con rúcula, emulsión marina y pan brioche negro.

Salmon burger with rocket leaves, marine emulsion and black brioche bun.

Vegan Burger • Vegan Burger 24 €

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.

GUARNICIONES / SIDES

Puré Trufado • Truffled Mashed Potatoes 8 €

Suave puré de patata enriquecido con aceite de trufa.

Creamy mashed potatoes finished with truffle oil.

Ensalada Km 0 • Km 0 Salad 7 €

Selección de hojas frescas y hortalizas de proximidad.

Selection of fresh local leaves and seasonal vegetables.

Patatas Fritas • French Fries 7 €

Patatas fritas doradas y crujientes.

Golden crispy French fries.

Espárragos Verdes • Green Asparagus 8 €



THE MARKET

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

Patatas Baby • Baby Potatoes 7 €

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

Batata Crujiente • Crispy Sweet Potato 8 €

Batata frita de textura crujiente.
Crispy sweet potato fries.

Verduras a la Parrilla • Grilled Vegetables 8 €

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

Mac & Cheese • Mac & Cheese 9 €

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

SELECCIÓN DE PANES / ARTISAN BREAD SELECTION

Selección de Panes Artesanos • Artisan Bread Selection 6 € p.p.

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.

POSTRES / DESSERTS

Dubai Cheesecake • Dubai Cheesecake 16 €

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 • Red Berry Pavlova 15 €

Merengue crujiente con interior cremoso, acompañado de frutos rojos marinados.
Crispy meringue with a soft centre, served with marinated red berries.

Tiramisú Casero • Homemade Tiramisù 14 €

Elaborado siguiendo la receta tradicional italiana con mascarpone, café y cacao.
Prepared following the traditional Italian recipe with mascarpone, coffee and cocoa.

Frutas Premium • Premium Seasonal Fruits 24 €

Selección de frutas frescas de temporada cuidadosamente escogidas.
A carefully selected assortment of premium seasonal fresh fruits.

Helado • Ice Cream 9 €

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).



THE MARKET

ANEXO DE ALÉRGENOS / ALLERGEN INDEX

Plato / Dish	Alérgenos (ES)	Allergens (EN)
Alitas Diabólicas / Spicy Chicken Wings	—	—
Hummus Libanés / Lebanese Hummus	Gluten · Sésamo	Gluten · Sesame
Taco de Gambón / Tempura Prawn Taco	Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado	Gluten · Crustaceans · Egg · Fish
Croquetas Cremosas / Creamy Croquettes	Gluten · Huevo · Leche · Pescado	Gluten · Egg · Milk · Fish
Bao de Pollo Tikka / Chicken Tikka Bao	Gluten	Gluten
Gildas / Basque Gildas	Pescado	Fish
Ensalada César / Caesar Salad	Gluten · Huevo · Pescado · Leche · Mostaza	Gluten · Egg · Fish · Milk · Mustard
Ensalada Payoyo / Payoyo Cheese Salad	Leche · Frutos de cáscara · Sésamo · Mostaza	Milk · Tree Nuts · Sesame · Mustard
Ensalada Alanda / Alanda Signature Salad	Mostaza	Mustard
Crema de Verduras / Seasonal Vegetable Velouté	—	—
Sopa de Marisco / Seafood Soup	Crustáceos · Pescado · Moluscos	Crustaceans · Fish · Molluscs
Gazpacho Andaluz / Traditional Andalusian Gazpacho	—	—
Tagliatelle al Tartufo / Truffle Tagliatelle	Gluten · Huevo · Leche	Gluten · Egg · Milk
Rigatoni Wagyu / Wagyu Ragù Rigatoni	Gluten · Leche	Gluten · Milk
Frutti di Mare	Gluten · Crustáceos · Moluscos	Gluten · Crustaceans · Molluscs
Calamar Andaluz / Andalusian Squid	Gluten · Moluscos · Huevo	Gluten · Molluscs · Egg
Gambones en Tempura / Tempura King Prawns	Gluten · Crustáceos · Huevo · Pescado	Gluten · Crustaceans · Egg · Fish



THE MARKET

Plato / Dish	Alérgenos (ES)	Allergens (EN)
Salmón Miso / Miso Glazed Salmon	Pescado · Soja · Sésamo	Fish · Soy · Sesame
Solomillo / Beef Tenderloin	—	—
Chuletitas Provenzales / Provençal Lamb Cutlets	—	—
Lomo Bajo de Ternera / Roasted Beef Striploin	—	—
Brocheta de Pollo / Grilled Chicken Skewer	—	—
Double Smash Burger	Gluten · Huevo · Leche	Gluten · Egg · Milk
Wagyu Brioche / Wagyu Pulled Beef Brioche	Gluten · Huevo · Leche · Frutos de cáscara	Gluten · Egg · Milk · Tree Nuts
Club Alanda / Alanda Club Sandwich	Gluten · Huevo · Leche	Gluten · Egg · Milk
Salmón Burger / Salmon Burger	Gluten · Huevo · Leche · Pescado	Gluten · Egg · Milk · Fish
Vegan Burger	Gluten	Gluten
Puré Trufado / Truffled Mashed Potatoes	Leche	Milk
Ensalada Km 0 / Km 0 Salad	—	—
Patatas Fritas / French Fries	—	—
Espárragos Verdes / Green Asparagus	—	—
Patatas Baby / Baby Potatoes	—	—
Batata Crujiente / Crispy Sweet Potato	—	—
Verduras a la Parrilla / Grilled Vegetables	—	—
Mac & Cheese	Gluten · Leche	Gluten · Milk
Selección de Panes Artesanos / Artisan Bread Selection	Gluten · Leche · Sésamo · Frutos de cáscara	Gluten · Milk · Sesame · Tree Nuts
Dubai Cheesecake	Gluten · Huevo · Leche · Frutos de cáscara	Gluten · Egg · Milk · Tree Nuts



THE MARKET

Plato / Dish	Alérgenos (ES)	Allergens (EN)
Pavlova de Frutos Rojos / Red Berry Pavlova	Huevo · Leche	Egg · Milk
Tiramisú Casero / Homemade Tiramisù	Gluten · Huevo · Leche	Gluten · Egg · Milk
Frutas Premium / Premium Seasonal Fruits	—	—
Helado / Ice Cream	Leche	Milk