ALANDA
MARBELLA
HOTEL & WELLNESS
★ ★ ★ ★ ★

THE MARKET X ALRAWSHE CUISINE

Sabores del Líbano • Alma Mediterránea

Lebanese flavours • Mediterranean soul

MENÚ · MENU

HORARIOS • OPENING HOURS

Domingos y lunes • Sundays & Mondays:
11:00-23:00 h

De martes a sábado • Tuesday-Saturday:
11:00-13:30 h

EST. 2026

ALANDA MARBELLA HOTEL & WELLNESS

THE MARKET

COCINA MEDITERRÁNEA · MEDITERRANEAN KITCHEN

ENSALADAS Y ENTRANTES · SALADS & STARTERS

ENSALADA CÉSAR · CAESAR SALAD — 22,00 €

Lechuga romana, pollo a la plancha, parmesano, croutons y salsa César de la casa.

Romaine lettuce, grilled chicken, Parmesan, croutons and our house Caesar dressing.

ENSALADA ALANDA · ALANDA SALAD — 23,00 €

Brotes frescos, tomate cherry, aguacate, pollo, arándanos secos, semillas tostadas y vinagreta de mango.

Fresh leaves, cherry tomatoes, avocado, chicken, dried cranberries, toasted seeds and mango vinaigrette.

ALITAS DIABÓLICAS · SPICY CHICKEN WINGS — 18,00 €

Alitas de pollo crujientes, glaseado ligeramente picante y salsa de la casa.

Crispy chicken wings with a mildly spicy glaze and house sauce.

SOPAS Y CREMAS · SOUPS & CREAMS

CREMA DE VERDURAS · SEASONAL VEGETABLE CREAM — 14,00 €

Crema fina de verduras de temporada y aceite de oliva virgen extra.

Smooth seasonal vegetable cream with extra virgin olive oil.

SOPA DE MARISCO · SEAFOOD SOUP — 19,00 €

Caldo aromático de marisco, pescados y selección de productos del Mediterráneo.

Aromatic seafood broth with fish and a selection of Mediterranean ingredients.

BURGERS Y SÁNDWICHES · BURGERS & SANDWICHES

BURGER ALANDA · ALANDA BURGER — 27,00 €

180 g de carne de ternera, queso cheddar, bacon, cebolla caramelizada y salsa especial.

180 g beef burger, Cheddar cheese, bacon, caramelised onion and special sauce.

CLUB SANDWICH — 26,00 €

Pollo, bacon, pastrami, huevo, lechuga, tomate y mayonesa, servido con patatas.

Chicken, bacon, pastrami, egg, lettuce, tomato and mayonnaise, served with fries.

SÁNDWICHES · SANDWICHES

CRISPY CHICKEN — 24,00 €

Pollo crujiente, lechuga, tomate, aguacate y salsa especial de la casa.

Crispy chicken, lettuce, tomato, avocado and our house special sauce.

WRAP DE POLLO Y AGUACATE · CHICKEN & AVOCADO WRAP — 24,00 €

Pollo, aguacate, mango, espinaca, tomate chutney y queso crema.

Chicken, avocado, mango, spinach, tomato chutney and cream cheese.

PASTA Y PIZZA · PASTA & PIZZA

PIZZA MARGARITA · MARGHERITA PIZZA — 19,00 €

Tomate San Marzano, albahaca, aceite de oliva virgen extra y mozzarella.

San Marzano tomato, basil, extra virgin olive oil and mozzarella.

SPAGHETTI NAPOLITANA — 19,00 €

Salsa clásica de tomate italiano, albahaca fresca y aceite de oliva virgen extra.

Classic Italian tomato sauce, fresh basil and olive oil.

SPAGHETTI BOLOÑESA · SPAGHETTI BOLOGNESE — 22,00 €

Ragú tradicional de ternera cocinado lentamente al estilo italiano.

Traditional slow-cooked beef ragù, Italian style.

LASAÑA DE TERNERA · BEEF LASAGNA — 24,00 €

Capas de pasta fresca, ragú de ternera, bechamel y parmesano gratinado.

Layers of fresh pasta, beef ragù, béchamel and gratinated Parmesan.

TAGLIATELLE FRUTTI DI MARE — 30,00 €

Tagliatelle, selección de mariscos, tomate, ajo, perejil y aceite de oliva.

Tagliatelle with assorted seafood, tomato, garlic, parsley and olive oil.

TAGLIATELLE AL TARTUFO — 33,00 €

Tagliatelle, nata, ternera, trufa y parmesano.

Tagliatelle with cream, beef, truffle and Parmesan.

Todos los precios incluyen IVA · All prices include VAT

ALANDA MARBELLA HOTEL & WELLNESS

THE MARKET

COCINA MEDITERRÁNEA · MEDITERRANEAN KITCHEN

DEL MAR · FROM THE SEA

SALMÓN · SALMON — 32,00 €
Salmón asado y acompañamiento de temporada.
Roasted salmon with seasonal garnish.

LUBINA Y GAMBÓN · SEA BASS & KING PRAWN — 33,00 €
Lubina a la plancha, gambón y guarnición mediterránea.
Grilled sea bass, king prawn and Mediterranean garnish.

CALAMAR NACIONAL A LA ANDALUZA · ANDALUSIAN-STYLE SQUID — 27,00 €
Calamar nacional con fritura ligera al estilo andaluz y limón.
Spanish squid, lightly fried Andalusian style, with lemon.

CARNES · MEATS

ENTRECOT DE TERNERA · GRILLED BEEF ENTRECÔTE — 35,50 €
Entrecot a la parrilla, patatas y verdura.
Grilled beef entrecôte with potatoes and vegetables.

SOLOMILLO DE TERNERA · BEEF TENDERLOIN — 45,00 €
Solomillo de ternera a la parrilla, guarnición de patatas y verdura.
Grilled beef tenderloin with potatoes and vegetables.

PECHUGA DE POLLO ROSTIZADA · ROASTED CHICKEN BREAST — 29,00 €
Pechuga de pollo rostizada y guarnición de patatas y verdura.
Roasted chicken breast with potatoes and vegetables.

DULCES · DESSERTS

TARTA DE QUESO · CHEESECAKE — 16,00 €
Tarta cremosa de queso y crujiente de pistacho.
Creamy cheesecake with crunchy pistachio.

BROWNIE · CHOCOLATE BROWNIE — 10,50 €
Brownie de chocolate, textura húmeda y acabado de chocolate.
Moist chocolate brownie with a rich chocolate finish.

FRUTA DE TEMPORADA · SEASONAL FRUIT — 14,00 €
Selección de frutas frescas de temporada.
Selection of fresh seasonal fruit.

FRUTA PREMIUM · PREMIUM FRUIT — 24,00 €
Selección de frutas premium cuidadosamente seleccionadas.
Carefully selected premium fresh fruit.

NIÑOS · KIDS

ESPAGUETI BOLOÑESA / NAPOLITANA — 15,50 €
Espagueti con ragú tradicional de ternera o salsa de tomate.
Spaghetti with traditional beef ragù or tomato sauce.

FINGER DE POLLO · CHICKEN FINGERS — 13,50 €
Tiras de pollo crujientes con patatas fritas.
Crispy chicken strips with fries.

BURGER INFANTIL · KIDS BURGER — 13,50 €
Carne y queso, con patatas fritas.
Beef and cheese, served with fries.

Todos los precios incluyen IVA · All prices include VAT

ALANDA MARBELLA HOTEL & WELLNESS

ALRAWSHE

COCINA LIBANESA · LEBANESE CUISINE

MEZZE Y ENSALADAS · MEZZE & SALADS

FATTOUSH 14,00 €

Lechuga, tomate, pepino, perejil, hierbabuena, cebolla y pan libanés tostado.

Lettuce, tomato, cucumber, parsley, mint, onion and toasted Lebanese bread.

TABBOULEH 13,00 €

Perejil finamente picado, tomate, hierbabuena, cebolla y trigo con especias libanesas.

Finely chopped parsley, tomato, mint, onion and bulgur wheat with Lebanese spices.

HUMMUS 12,00 €

Hummus tradicional, aceite de oliva virgen extra, especias y pan de pita.

Traditional hummus, extra virgin olive oil, spices and pita bread.

BATATA HARRA 9,00 €

Patatas picantes con ajo, cilantro, sriracha y aceite de oliva virgen extra.

Spicy potatoes with garlic, coriander, sriracha and extra virgin olive oil.

BABA GHANOUT 13,00 €

Berenjena asada, pimientos, cebolla y melaza de granada.

Roasted aubergine, peppers, onion and pomegranate molasses.

POSTRES · DESSERTS

MHALABIYAH 8,00 €

Pudin libanés con pistachos.

Lebanese milk pudding with pistachios.

ARROZ CON LECHE 8,00 €

Arroz con leche al estilo libanés.

Lebanese-style rice pudding.

CARNES A LA BRASA · CHARCOAL GRILL

CHULETITAS DE CORDERO LIBANESAS 30,00 €

Chuletas de cordero a la parrilla, hierbas aromáticas y guarnición.

Lebanese-style grilled lamb chops with aromatic herbs and garnish.

SHEESH TABOUK 25,00 €

Brocheta de pollo marinado al estilo libanés a la parrilla.

Grilled Lebanese-style marinated chicken skewer.

LAHEM MESHWI 28,00 €

Brocheta de cordero al estilo libanés servida con arroz jazmín.

Lebanese-style lamb skewer served with jasmine rice.

MOUSHAKAL 34,00 €

Parrillada de carnes libanesas acompañada de arroz jazmín.

Assorted Lebanese grilled meats served with jasmine rice.

ESPECIALIDADES · TRADITIONAL SPECIALITIES

BAMYA 28,00 €

Okra y cordero cocinados lentamente en salsa de tomate casera.

Okra and lamb slow-cooked in homemade tomato sauce.

KAFTA MACHWI 24,00 €

Carne picada de cordero y ternera con especias, servida con arroz o patata.

Minced lamb and beef with spices, served with rice or potatoes.

KHAROUF MESHWI 38,00 €

Paletilla de cordero lechal acompañada de arroz jazmín.

Suckling lamb shoulder served with jasmine rice.

Todos los precios incluyen IVA · All prices include VAT