ALANDA

MARBELLA
HOTEL & WELLNESS

Un Fin de Año a tu medida

New Year's Eve, your way

Gala de **Nochevieja** 2026
31 de diciembre

New Year's Eve Gala 2026
31 December

Una noche para celebrar

A night to celebrate

MENÚ DE CINCO PASES

FIVE-COURSE MENU

Música en directo · 12 uvas y cotillón

Live music · 12 lucky grapes & party favours

160 € por persona · IVA incluido

per person · VAT included

Bienvenida desde las 20:00

Cena a las 21:00

Welcome from 8 pm

Dinner at 9 pm

Menú de gala

Gala menu

Carpaccio de gamba roja

Red prawn carpaccio

Ravioli de bogavante y ricota

Lobster and ricotta ravioli

Rodaballo asado

Roasted turbot

Solomillo de ternera con foie de pato

Beef tenderloin with duck foie gras

Chocolate negro y avellana

Dark chocolate and hazelnut

A tu medida, también en la mesa

Your evening, your tastes

OPCIÓN VEGANA BAJO PETICIÓN PREVIA

VEGAN OPTION AVAILABLE ON REQUEST IN ADVANCE

Carpaccio de tomate y aguacate
Tomato and avocado carpaccio

Ravioli de trufa y setas
Truffle and mushroom ravioli

Risotto de coco y boniato
Coconut and sweet potato risotto

Hojaldre de puerros y colmenillas
Leek and morel mushroom puff pastry

Postre: consultar al reservar
Dessert: please enquire when booking

El brindis lo eliges tú

Your toast, your choice

Trae tus bebidas favoritas

Bring your favourite drinks

Servicio, cristalería y enfriado incluidos

Sin coste de descorche

Service, glassware and chilling included

No corkage fee

El hotel no vende bebidas alcohólicas

The hotel does not sell alcoholic drinks

Brindemos por 2027

Here's to 2027

31 de diciembre · 160 € por persona
IVA incluido
31 December · €160 per person
VAT included

Reserva tu mesa
Reserve your table
WhatsApp +34 674 004 570
booking@hotelalanda.com
+34 952 899 600

Te esperamos en Alanda
We look forward to welcoming you