



BARBILLÓN
Marbella

THE ART OF ENJOYMENT

Agenda Navideña Barbillón Marbella

07 DE DICIEMBRE	24 DE DICIEMBRE	25 DE DICIEMBRE	31 DE DICIEMBRE	01 DE ENERO
Zambonbada Flamenca (imprescindible reserva)	Horario de 12:00 a 19:30 DJ Session todo el día desde 12:00 a cierre Aperitivo flamenco con música en vivo de 16:30 - 18:30	Horario de 12:00 a 19:30	Horario de 12:00 a 01:00 DJ Session todo el día desde 12:00 a cierre Aperitivo flamenco con música en vivo de 16:30 - 18:30 Cena de gala bienvenida al 2025 con cotillón (imprescindible reserva)	Horario de 11:00 a 19:30 Christmas Brunch



Menú

BIENVENIDA

- Nuestro bloody mary ahumado con ostra Gillardeau nº5 y caviar.

SNACKS

- Crujiente de King Crab, crema fina de aguacate y caviar cítrico.
- Tartar de gamba roja, mahonesa de su coral sobre plátano macho.
- Brioche de steak tartar con huevo de codorniz y trufa rallada.
- Carpaccio de carabinero sobre tosta de maíz y gel de chalotas.

PRINCIPALES

- Crema fina de mariscos, tartar de quisquilla de marbella y tierra de jamón ibérico.
- Falso risotto de colmenillas.
- Turnedo de solomillo, puré de apio nabo y salsa Rossini.

POSTRE

- Tarta de chocolate blanco con coco

*Bodega incluida durante la cena.

190€ por persona IVA incluido

Christmas Agenda Barbillón Marbella

DECEMBER 7 TH	DECEMBER 24 TH	DECEMBER 25 TH	DECEMBER 31 ST	JANUARY 1 ST
Flamenco Zambonbada (reservation required)	Opening hours: 12:00 to 19:30 DJ Session all day from 12:00 to closing Flamenco aperitif with live music from 16:30 - 18:30	Opening hours: 12:00 to 19:30	Opening hours: 12:00 to 01:00 DJ Session all day from 12:00 to closing Flamenco aperitif with live music from 16:30 - 18:30 Gala dinner to welcome 2025 with party favors (reservation required)	Opening Hours: 11:00 a.m. to 7:30 p.m. Christmas Brunch



Menu

WELCOME

- Our smoked Bloody Mary with Gillardeau oyster No. 5 and caviar.

SNACKS

- Crispy King Crab with avocado cream and citrus caviar.
- Red prawn tartare, coral mayonnaise on plantain.
- Brioche with steak tartare, quail egg, and grated truffle.
- Carabinero carpaccio on a corn toast with shallot gel.

MAINS

- Fine seafood cream, Marbella shrimp tartare, and Iberian ham crumble.
- False morel mushroom risotto.
- Tenderloin tournedos with celery root purée and Rossini sauce.

DESSERT

- White chocolate and coconut cake.

*Wine included during dinner.

190€ per person Tax included

Barra libre de las bebidas incluidas en el menú durante la duración de este.
La carta de vinos está sujeta a cambios dependiendo de la disponibilidad de la bodega y de la temporada.
Cualquier bebida solicitada antes del comienzo de este o posterior deberá de ser abonada aparte.
Duración del menú 1horas 45 minutos.

CONDICIONES GENERALES

Horario máximo permitido: hasta las 01:00.

Todos los eventos deben ser prepagados al 100% antes de la realización de este. (Ningún depósito será reembolsable)

*Todos los precios que aparecen en este dossier informativo no incluyen IVA

Cualquier actividad y / o entretenimiento que tenga lugar durante el evento debe ser debidamente comunicado por el cliente para su consentimiento.

Cualquier tipo de música durante el evento será, en todos los casos, controlado y supervisado por el restaurante y bajo ningún concepto se permitirá que el sonido exceda los límites razonables acordados, especialmente a partir de las 00:00h

CONDICIONES DE PAGO

Aceptamos pagos por transferencia bancaria, tarjeta de crédito y débito. 15% de la proforma como depósito inicial para reservar la fecha. (Esta cantidad no se devolverá en caso de cancelación). En caso de reducción del número de invitados una vez firmado el contrato, se cobrará al cliente el 90 % del número de invitados reflejado en el contrato. El 50% deberá ser abonado 7 días antes del evento y el 100% 48 horas antes de la fecha del evento.

*Todos los gastos adicionales incurridos durante el evento y no incluidos en el presupuesto firmado deberán ser abonados el día del evento. *precios ofertados sin IVA. *

POLITICA DE CANCELACION

La notificación de la cancelación del evento debe recibirse por escrito.

NOTIFICACIÓN POR ESCRITO RECIBIDA: Más de 7 días antes de la fecha del evento; devolución del 100% del importe prepagado (excepto el 10% del depósito inicial). Entre 7 días y 48 horas antes de la fecha del evento;

devolución del 50% del importe prepagado (excepto el 10% de depósito inicial). Menos de 48 horas antes del evento: No se reembolsará ningún importe prepagado.



BARBILLÓN
Marbella

THE ART OF ENJOYMENT