

casanisGroup
MARBELLA

NEW YEAR'S EVE MENU


la Plage Casanis
MARBELLA

MAMZEL
at Finca Bisagra

NOTA *Blu*
NEW BRASSERIE

Casanis
BISTROT

LE JADE
PIANO BAR

MENÚ DE NOCHEVIEJA 2025



NEW YEAR'S EVE MENU

APPETIZERS / APERITIVOS

Tartare duo and Oscietra caviar / Dúo de tartar y caviar Oscietra

White prawn and bluefin tuna belly / Gamba blanca y ventresca de atún

Green cappuccino / Cappuccino verde

Tear peas and truffle / De guisante lágrima y trufa

STARTER / ENTRANTE

King crab Salad / Ensalada de cangrejo real

Mizuna leaves, avocado and mango / Mizuna, aguacate y mango

MAINS / PRINCIPALES

Blu Lobster / Bogavante Blu

Grilled with vegetables and citrus butter / A la brasa con vegetales y mantequilla cítrica

Roasted Wagyu loin / Lomo de Wagyu asado

Cooking jus and potato millefeuille / Jugo de cocción y milhoja de patata

DESSERTS / POSTRES

Chocolate, hazelnut praliné, and fleur de sel / Chocolate, praliné de avellanas y flor de sal

DRINKS / BEBIDAS

Includes half a bottle of Ruinart per guest / Incluye media botella de Ruinart por comensal

Water, soft drinks, beer, coffee / Agua, refrescos, cerveza, café

— * —

Twelve Lucky Grapes & Cotillón / Doce Uvas de la Suerte y Cotillón

***575€** p/p

VAT included / IVA incluida
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.

***Upgrade +165€ / p.p.**

Includes half bottle of Dom Pérignon



casanisGroup
M A R B E L L A