

casanisGroup
MARBELLA

WINTER EVENTS 2025



MAMZEL
at Finca Bosa



Casanis
BISTROT

LE JADE

TEMPORADA DE INVIERNO 2025

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Smoked Eggplant Carpaccio / Carpaccio de berenjena ahumada

Served the Nota Blu smoked style / Servido al puro estilo Nota Blu

Angus polpette / Albóndigas de Angus

With arrabbiata sauce and yogurt / Con salsa arrabbiata y yogur

Smoked salmon / Salmón ahumado

With horseradish cream, pickled onion & blinis / Con crema de rábano, cebolla encurtida y blinis

Greek salad / Ensalada griega

With tomato & feta cheese / Con tomate y queso feta

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Black Angus short rib / Costillas de Black Angus

With cooking jus & mashed potatoes / Con jugo de cocción y puré de patatas

Sea bream / Dorada

Alla puttanesca / A la puttanesca

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Bûche de Noël

Christmas Yule Log / Tronco de navidad

Tarte tatin / Tarta tatin

Served Nota Blu style / Servido al estilo Nota Blu

DRINKS / BEBIDAS

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

Our selection of house wines / Nuestra selección de vinos de la casa

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

100€ p/p

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

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Foie gras terrine / Tarrina de foie gras

With brioche bread / Con pan brioche

Burrata

With confit tomatoes / Con tomate confitado

Tenderloin carpaccio / Carpaccio de solomillo

Served the truffled style / A la trufa

Lobster salad / Ensalada de bogavante

With mizuna and mango / Con mizuna y mango

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Beef Wellington / Solomillo Wellington

With baby potatoes and demi-glace / Con patatas baby y demi-glace

Nota Blu Orzo

With sole, prawns & clams / Con lenguado, gambas y almejas

Grilled wild sea bass / Lubina salvaje a la brasa

With champagne beurre blanc and vegetable couscous / Con beurre blanc de champagne y cous cous con verduras

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate profiteroles / Profiteroles de chocolate

Traditional style / Al estilo tradicional

Tiramisù

Tiramisu Nota Blu / Tiramisù Nota Blu

DRINKS / BEBIDAS

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

Our selection of house wines / Nuestra selección de vinos de la casa

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

120€ p/p

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

NOTABLU

Elevate your experience

Select from a range of refined options to create a truly one-of-a-kind experience.

Elige entre nuestra selección de propuestas & crea tu única experiencia.

- . Signature Welcome Drink / *Copa de bienvenida*
- . Tailored Menu Creation / *Creación del propio menu*
- . Custom-Designed Menus / *Minutas personalizadas*
- . Craft Cocktail with Bartender / *Cócteles con bartender*
- . Live Music or DJ Performance / *DJ o música en vivo*
- . Professional Photography / *Fotografía profesional*
- . Curated Entertainment / *Entretenimiento*
- . Bespoke Venue Décor / *Decoración del espacio*
- . Branded Spaces / *Espacios de marca*





casanisGroup
MARBELLA