

Óbal Hotel ****
TRUE MARBELLA

Brunch de **NAVIDAD**

Christmas Brunch

13 A 16 HS

25.12.2025



Brunch Buffet de Navidad

con Música en directo

Mordiscos españoles

Los mejores cortes de jamón ibérico, chorizo, salchichón, lomo, olivas, picos,
pan con tomate ...

La Fromagerie

Selección de quesos nacionales e internacionales, curados, semicurados, frescos...

La Barca

Variado de Mariscos cocidos en agua de mar

Club Salad Bar

Crudites variadas.

Ensalada de parmesano, rúcula, pera & tomate Seco

Ensalada griega con queso feta & kalamata

Vasitos de hummus con crudites & pan naan

Barra de Tapas y Canapés

Salmón Marinado con queso feta, pepino y vinagreta dulce de mostaza

Montadito de cangrejo

Val au Vent de ensaladilla

Sopas & Cremas

Crema de bogavante

Sopa de cebolla con guarniciones

Brunch Buffet de Navidad

Rincón del Fogón

Arroz de meloso de rape & langostinos
Bouillabaise de pescados & mariscos
Tacos de salmón al cava
Roast beef de ternera gallega con salsa gravy
Pavo navideño relleno
Cordero asado al tomillo

Acompañamiento

Dátiles envueltos en bacon con almendra
Menestra de verduras
Puré de patata y mantequilla
Yorkshire pudding
Lombarda con manzana asada

La Mesa Dulce

Parfait de turrón e higos
Ensalada de frutas
Selección de tartas caseras & bocaditos dulces
Pudding inglés con crema inglesa templada
Dulces navideños & bocaditos de chocolate

Bebidas

Cría Cuervos .100 % Verdejo. D.O. Rueda
La Vieille Ferme Rosé. Coupage de Cinsault
Montaña Crianza Finca La Valentina. Tempranillo. D.O. Ca. Rioja
Cervezas , Aguas Minerales , Refrescos,
Café e Infusiones Bio

Menú Adulto: : 60,00€

Menú Infantil: 35,00€

(Hasta 12 años)

Bebidas incluidas

IVA Incluido

Christmas Brunch Buffet

Featuring Live Music

Spanish tapas

The finest selections of Iberian ham, chorizo, salchichón, lomo, olives, breadsticks, and bread with tomato...

The Cheese Manufacturing Facility

A selection of national and international cheeses, including cured, semi-cured, and fresh varieties.

The Vessel

Assorted seafood prepared in seawater

Club Salad Bar

A selection of assorted crudités.

Parmesan, arugula, pear, and sun-dried tomato salad; greek salad with feta and kalamata olives; hummus cups with crudités and maan bread

Tapas and Canapés Lounge

Marinated Salmon accompanied by feta cheese, cucumber, and sweet mustard vinaigrette; crab Montadito; Val au Vent potato salad.

Soups and Creams

Lobster Bisque with onion sauce and Accompaniments

The Fire Corner

Creamy rice with monkfish and prawns,
Fish and seafood bouillabaisse,
Salmon tacos with cava,
Galician Beef roast with gravy,
Stuffed Christmas turkey,
Roast Lamb with thyme

Christmas Brunch Buffet

Accompaniment

Dates wrapped in bacon with almonds,
Vegetable medley
Creamy mashed potatoes with butter
Yorkshire pudding, and red cabbage with roasted apple.

The Dessert Table

Nougat and fig parfait
Fruit salad
Assortment of homemade cakes
English Pudding with warm custard
Christmas sweets and chocolate delicacies

Drinks

Cría Cuervos. 100% Verdejo. D.O. Rueda.
La Vieille Ferme Rosé
French Wine by Famille Perrin
Montaña Crianza Finca La Valentina. Tempranillo. D.O. Ca. Rioja.
Beers, Mineral Water, Soft Drinks, Organic Coffee, and Infusions.

Adult Menu: : 60,00€
Children's Menu: 35,00€
(Up to 12 years old)

Drinks included

VAT included

Brunch de NAVIDAD

RESERVAS
RESERVATIONS

T. +34 952 77 12 50

INFO@OBALHOTEL.COM

Av. Ramón y Cajal, 3. Marbella

Óbal Hotel ****
TRUE MARBELLA