

casanisgroup
MARBELLA

WINTER EVENTS 2025



MAMZEL
at Finca Bosa



Casanis
BISTROT

LE JADE

TEMPORADA DE INVIERNO 2025

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Greek salad / Ensalada griega

With cherry tomatoes, cucumber, black olives, feta cheese, and provençal vinaigrette /
Con tomates cherry, pepino, olivas negras, queso feta y vinagreta provenzal

Cured beef croquettes / Croquetas de cecina

With comté cheese & tomato sauce / Con queso comté & salsa de tomate

Chicken gyozas / Gyozas de pollo

Served with homemade ponzu / Acompañado con ponzu casero

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Skate fish Meunière style / Raya estilo Meunière

Served with roasted potatoes / Acompañada de patatas asadas

Grilled chicken / Pollo a la parrilla

Marinated in Hawaiian-style barbecue sauce, paired with crispy fries /
Marinado con salsa barbacoa hawaiana, acompañado de patatas fritas

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate mousse / Mousse de Chocolate

Signature style / Al estilo de la casa

Lemon pie / Tartaleta de limón

Lemon pie La Plage / Lemon pie La Plage

DRINKS / BEBIDAS

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

Wines / Vinos

White: Acontia Mar de Seda / Blanco: Acontia Mar de Seda

Rosé: Le Rose D'Azur / Rosado: Le Rose D'Azur

Red: Martinez Lacuesta Crianza / Tinto: Martinez Lacuesta Crianza

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

60€ p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
Not available on Sundays / No disponible los domingos

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Tuna tartare / Tartar de atún

Crispy sweet potato & light thai sauce / Boniato crujiente & salsa tailandesa

Burrata salad / Ensalada de Burrata

With artisanal focaccia and confit tomatoes / Con focaccia artesana y tomates confitados

Fried squid / Calamares fritos

Served with tartar sauce / Acompañados con salsa tartara

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Grilled entrecôte / Entrecôte a la parrilla

With choice of sauce and crispy fries / Con salsa a elegir y patatas fritas

Grilled sea bass / Lubina a la parrilla

Served with roasted potatoes / Acompañada con patatas asadas

Paella la Plage

Seafood and fish paella / De pescado y mariscos

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Carrot cake / Tarta de Zanahoria

Signature style / Al estilo de la casa

Cheescake / Tarta de queso

Cheesecake La Plage / Tarta de queso La Plage

DRINKS / BEBIDAS

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

Wines / Vinos

White: Marco Real / Blanco: Marco Real

Rosé: U.P Ultimate / Rosado: U.P Ultimate

Red: López Cristobal / Tinto: López Cristobal

Water, soft drinks, beer, cofee / Agua, refescos, cerveza, cafe

80€ p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
Not available on Sundays / No disponible los domingos

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Guillardau Oysters No.3 / Ostras Guillardau No.3

With Jerez sherry and shallot mignonette (6 pcs) / Con mignottete de vinagreta de Jerez y chalotas (6 uds)

Beef carpaccio / Carpaccio de ternera

With rocket, parmesan and pesto / Con rúcula, escamas de parmesano y pesto

Ho Chi Min sea bass / Lubina Ho Chi Min

Vietnamese-style marinated and fried / Marinada al estilo vietnamita y frita

Belgian croquettes / Croquetas Belgas

Filled with grey shrimp, served with fried parsley and lemon / Rellenas de camarones grises con perejil frito y limón

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Beef tenderloin / Solomillo de ternera

200g of Galician beef, served with French fries and choice of sauce / 200gr de carne Gallega, patatas fritas y salsa a elegir

Sole Meunière / Lenguado Meunière

Served with roasted potatoes / Acompañada con patatas asadas

Steak tartare Casanis style / Steak tartar Casanis style

Served with crispy fries and salad / Acompañado de patatas fritas y ensalada

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Pavlova

Traditional style / Al estilo tradicional

Cheescake / Tarta de queso

Cheesecake La Plage / Tarta de queso La Plage

DRINKS / BEBIDAS

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

Wines / Vinos

White: Val de Naïora / Blanco: Val de Naïora

Rosé: Minuty Prestige / Rosado: Minuty Prestige

Red: Cruz de Alba / Tinto: Cruz de Alba

Water, soft drinks, beer, cofee / Agua, refescos, cerveza, cafe

100€ p/p

VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
Not available on Sundays / No disponible los domingos

LA PLAGE

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
M A R B E L L A