

casanisgroup
MARBELLA

WINTER EVENTS 2025



MAMZEL
at Finca Boreja



Casanis
BISTROT

LE JADE

TEMPORADA DE INVIERNO 2025

BISTROT

WINTER MENU No. 1

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Eggplant Carpaccio / Carpaccio de Berenjena

With feta cheese / Con queso feta

Green bean salad / Ensalada de judías

Served with shallots, mustard vinaigrette and walnut oil /
Acompañado de chalotas, vinagreta de mostaza y aceite de nuez

Shrimp croquettes / Croquetas de gambas

With Kimchi Mayonnaise / Con mayonesa Kimchi

Nems

Vietnamese styled spring rolls / Rollitos de primavera al estilo Vietnamita

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Truffle pasta / Pasta tartufatta

Served with Casanis truffle sauce / Acompañado de nuestra salsa tartufata

Braised Lamb shank / Jarrete de cordero

With truffled purée / Con puré de trufa

Ribeye steak / Entrecôte

Black Angus with Béarnaise Sauce / Black Angus con salsa Bernesa

Catch of the day / Pescado del día

Served with provençal sauce / Acompañado de salsa provenzal

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate fondant / Pastelito de chocolate

Crème brûlée

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

Beer, water, soft drinks, coffee / Cerveza, refrescos, agua, café

70€

p/p

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

BISTROT

WINTER MENU No. 2

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Beef tenderloin carpaccio / *Carpaccio de solomillo*

With parmesan cheese and green pesto / *Con queso parmesano y pesto verde*

Air-Dried cured beef / *Cecina*

100% Angus / Angus 100%

Shrimp croquettes / *Croquetas de gambas*

With Kimchi Mayonnaise / *Con mayonesa Kimchi*

Tuna tartare / *Tartar de atún*

Served the unique Bistrot way / *Servido al estilo de la casa*

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Truffle pasta / *Pasta tartufatta*

Served with Casanis truffle sauce / *Acompañado de nuestra salsa tartufata*

Wellington

With green asparagus, rissole potatoes, and veal demi-glace /

Con espárrago verde y patata rissole y demiglace de ternera

Coquelet

Served the unique Casanis way / *Al puro estilo Casanis*

Catch of the day / *Pescado del día*

Served with rice and provençal sauce / *Acompañado de arroz y salsa provenzal*

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Cheesecake / *Tarta de queso*

Tarte tartin / *Tarta tatin*

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*

Beer, soft drinks, water, coffee / *Cerveza, refrescos, agua, café*

90€ p/p

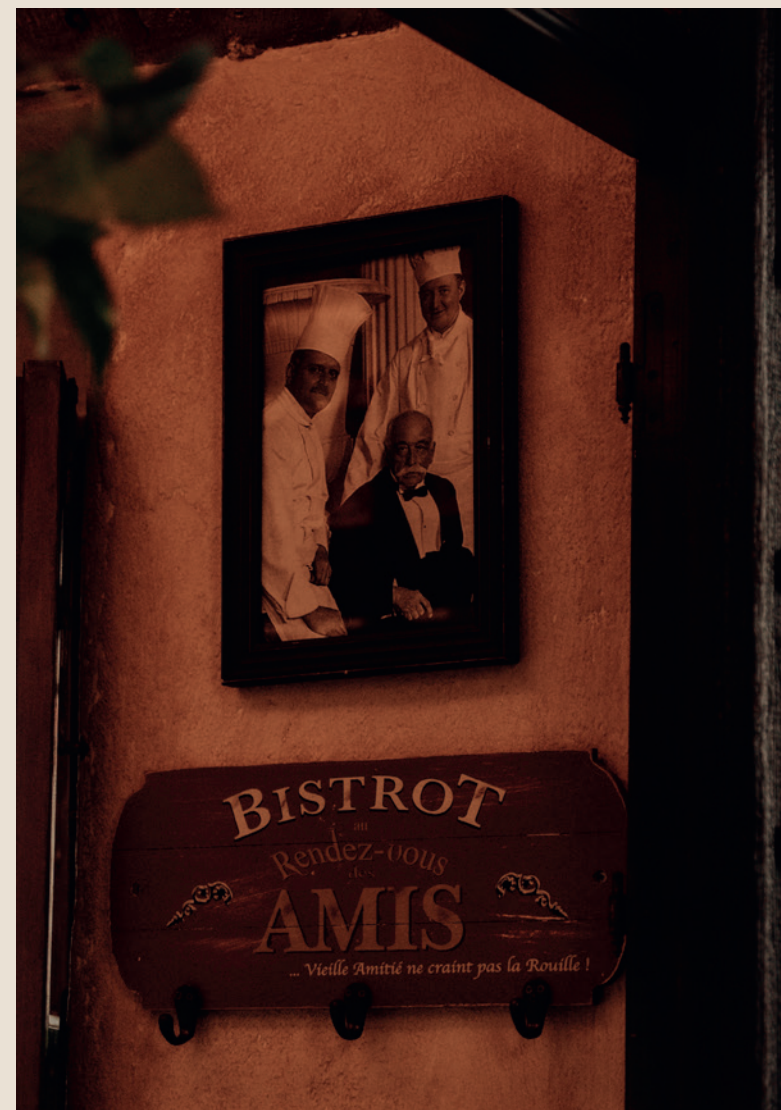
VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido

Elevate your expérience

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