



PROGRAMA de
NAVIDADES

////////////////////////////////////

ELBA ESTEPONA
GRAN HOTEL & THALASSO SPA *****

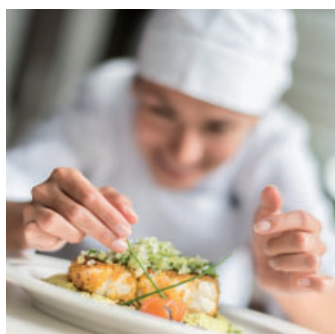
PROGRAMA de NAVIDADES

ELBA ESTEPONA
GRAN HOTEL & THALASSO SPA *****

En nombre mío y de todo el equipo me gustaría desearle Felices Fiestas! Aunque lejos de casa, haremos que pasen estas fechas tan señaladas en un entorno mágico y ante todo, que se sientan como en familia. A continuación le presentamos el programa de entretenimiento y cenas de gala. Para pasar unas veladas inolvidables,

ofrecemos cada noche música en vivo. ¡Esperamos que pasen con nosotros unas vacaciones inolvidables!

Juan Manuel Galán
Director General





24 DICIEMBRE · 2025

PROGRAMA DE NAVIDAD

En una noche tan especial, queremos dar la oportunidad a todos nuestros empleados de pasar la Noche Buena con sus familias, por ello, los horarios para este día sufrirán las siguientes variaciones:

RESTAURANTE ARENA BEACH

07.00 - 10.30h. Desayuno Buffet
13.30 - 15.30h. Almuerzo Buffet
18.30 - 21.00h. Buffet de Nochebuena

* * *

LOBBY BAR

10.30 - 01.00h.
Música en vivo a partir de las 21.00h.

Servicio Room Service hasta las 21.30h.

25 DICIEMBRE · 2025

PROGRAMA DE NAVIDAD

RESTAURANTE ARENA BEACH

07.00 - 10.30h. Desayuno Buffet
13.30 - 15.30h. Almuerzo Buffet

* * *

LOBBY BAR

10.30 - 01.00h.
Música en vivo a partir de las 21.30h.

Para nuestros clientes que han reservado la Cena de Navidad:
(Incluido en régimen Media Pensión, Pensión Completa o Todo Incluido)

LOBBY BAR

19.00h. Copa de Bienvenida. La dirección del Hotel les da la Bienvenida con Freixenet Prosecco

* * *

GRAN SALÓN EDÉN

19.30h. Espectacular Cena de Navidad y Música en vivo en la sala

* * *

RESTAURANTE AL-ANDALUS

19.00 - 22.30h. Para nuestros clientes en Alojamiento y Desayuno, Cena a la carta en Restaurante Al-Andalus
Requerirá Reserva Previa



CENA DE NAVIDAD GRAN SALÓN EDÉN



Bolsita de Bric Relleno de Centollo y Verduritas
con Ensalada Navideña y Vinagreta de Piñones.

* * *

Consomé de Pintada y Trufa Melanosporum con Profiteroles rellenos de Foie.

* * *

Lomo de Rodaballo Asado al Horno sobre Pure de Apionabo y Salsa de Navajas.

* * *

Sorbete de Guayaba y Cava.

* * *

Tradicional Pavo Relleno de Setas y Frutos Secos
con Timbal Cremoso de Verduritas y Salsa de Vino Dulce de Málaga.

* * *

“Especial Dulce Elba Navidad”
Abeto de Chocolate y Frutos Rojos con Crema de Vainilla.

* * *

BODEGA

Mara Martin (Godello).
Óbalo Reserva D.O. Rioja.
Freixenet Brut Barroco (Macabeo, Xarello, Parellada) D.O. Cava.

* * *

MENÚ INFANTIL

Ensalada del Chef con Langostinos y Salsa Rosa.
Pasta con Salsa de Tomate o Boloñesa.
Filete de Merluza a la Romana con Arroz y Salsa de Tomate.
Medallones de Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Bastones de Zanahorias.
Helado Variado y Postre de Nochevieja.



CENA DE NAVIDAD GRAN SALÓN EDÉN



OPCIÓN DIETAS ESPECIALES

Nuestra propuesta apta para clientes con dieta vegana o vegetariana
e intolerancias/alergias de lactosa, frutos secos, marisco.
Por favor infórmenos de la elección de este menú antes del 23/12/2025.

Pastel de Verduras con Ensalada de Quinoa Real, Edamame y Frutas secas,
aderezado con Vinagreta de Mango.

* * *

Crema de Puerro y Patata al Aroma de Trufa Negra.

* * *

Tosta de Pan de 5 Cereales sobre Humus de Remolacha
con Dados de Tofu y Chips de Verduras.

* * *

Sorbete de Guayaba.

* * *

Albóndigas de Seitán con Salsa de Almendras, Salteado de Dados de Patata y Piña

* * *

Brownie Vegano de Chocolate con Avellana Tostada.

* * *

BODEGA

Mara Martin (Godello).
Óbalo Reserva D.O. Rioja.
Freixenet Brut Barroco (Macabeo, Xarello, Parellada) D.O. Cava.



Elba Estepona
Gran Hotel & Thalasso Spa



M Á L A G A



Ctra. Estepona-Cádiz, 151 – 29680 Estepona. Málaga
T. (+34) 952 809 200 | estepona.reservas@hoteleselba.com | www.hoteleselba.com