

WINTER *at* NOTA BLU

New Brasserie



NOTA BLU

new brasserie

Nota Blu New Brasserie stands out for its elegance and sophistication, an ideal place for an unforgettable winter dinner. With an award-winning design and an atmosphere that evokes modern luxury, Nota Blu is the perfect space for gatherings of 15 guests to spectacular gala dinners and private parties for 500.

Nota Blu New Brasserie se destaca por su elegancia y sofisticación, un lugar ideal para una cena inolvidable. Con un diseño galardonado y un ambiente que evoca el lujo moderno, Nota Blu es el espacio perfecto para reuniones de 15 invitados hasta espectaculares cenas de gala y fiestas privadas para 500 personas.

DISCOVER OUR NOTABLU SPACES



NOTA *Blu*
NEW MARBELLE
MARBELLE

Elegant Group Dinners & Private Events / *Cenas de Grupo Elegantes & Eventos Privados*



LE JADE
PIANO BAR

Private Canapés, Style Events & Parties / *Canapés Privados, Eventos con Estilo y Fiestas*



BLU CLUB

Private Dinners & After Parties / *Cenas Privadas & Fiestas de Post-Cena*

casanisgroup
MARBELLA

MENU



MENU 1

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Smoked Aubergine Carpaccio / Carpaccio de berenjena ahumada

Nota Blu style / Servido al estilo Nota Blu

Angus polpette / Albóndigas de Angus

Arrabbiata sauce and yogurt / Salsa arrabbiata y yogur

Smoked salmon / Salmón ahumado

Horseradish cream, pickled onions & blinis / Crema de rábano, cebolla encurtida y blinis

Greek salad / Ensalada griega

Tomato & feta cheese / Tomate y queso feta

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Roasted Black Angus / Black Angus asado

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 tatín

Nota Blu style / Al estilo Nota Blu

DRINKS / BEBIDAS

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

Our sommelier's wine selection / Selección de vinos de nuestro somiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

100€

p/p

Friday & Saturday supplement of 25 € p. p. / Viernes y Sábado suplemento de 25€ p.p.
VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

MENU 2

STARTERS / ENTRANTES

to share / a compartir

Foie gras terrine / Tarrina de foie gras

Brioche bread / Pan brioche

Burrata

Confit tomatoes / Tomate confitado

Beef Tenderloin Carpaccio / Carpaccio de solomillo de Ternera

Truffle style / A la trufa

Lobster salad / Ensalada de bogavante

Mizuna and mango / Mizuna y mango

MAINS / PRINCIPALES

to choose / a elegir

Beef Wellington / Solomillo Wellington

Baby potatoes and demi-glace / Patatas baby y demi-glace

Nota Blu Orzo

Sole, prawns & clams / Lenguado, gambas y almejas

Grilled wild sea bass / Lubina salvaje a la brasa

Champagne beurre blanc and vegetable couscous / Beurre blanc de champagne y couscous con verduras

DESSERTS / POSTRES

to choose / a elegir

Chocolate profiteroles / Profiteroles de chocolate

Traditional style / Al estilo tradicional

Tiramisu

DRINKS / BEBIDAS

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

The finest wines from the cellar, selected by our sommelier / Los mejores vinos de la bodega seleccionados por nuestro sumiller

Or 2 small beers / O 2 cervezas pequeñas

Or 2 soft drinks / O 2 refrescos

Water & coffee / Agua y café

120€

p/p

Friday & Saturday supplement of 25 € p. p. / Viernes y Sábado suplemento de 25€ p.p.
VAT included / IVA incluido
excludes service charge 10% / 10% de gasto de servicio no incluido.
alternative menus are available / menús alternativos disponibles

EXPERIENCE PACKAGES



WELCOME RECEPTION

RECEPCIÓN DE BIENVENIDA



SILVER

Glass of Champagne (1 per guest) / *Copa de Champagne (1 por persona)*

1 Canape

From / Desde 30€ / p.p. / 30 min



GOLD

Open Bar Standard / *Barra Libre Estándar*

(house wines, cava, draft beer, soft drinks & water) /

(vinos de la casa, cava, cerveza de barril, refrescos y agua)

Selection of canapes (3 per guest) / *Selección de canapés (3 por persona)*

From / Desde 55€ / p.p. / 1 h



PLATINUM

Champagne (1 hour)

Selection of canapés (3 per guest) / *Selección de canapés (3 por persona)*

From / Desde 60€ / p.p. / 1 h

GALA DINNER EXPERIENCE PACK

CENA DE GALA · EXPERIENCIAS

— * —

SILVER

Glass of Champagne (30 mins) / *Copa de Champagne (30 mins)*

1 Canapé

Half a bottle of house wine (during dinner) / *Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 1) / *Menú de Tres Platos (Menú 1)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 165€ / p.p.

— * —

GOLD

Welcome Open Bar Standard (30 mins) / *Barra Libre Estándar de Bienvenida (30 mins)*

Selection of Canapés (3 per guest) / *Selección de Canapés (3 por persona)*

Half a bottle of house wine (during dinner) / *Media Botella de Vino de la Casa (mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 2) / *Menú de Tres Platos (Menú 2)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 185€ / p.p.

— * —

PLATINUM

Champagne (30 mins)

Welcome Open Bar Standard (30 mins) / *Barra Libre de Bienvenida (30 mins)*

Selection of Canapés (3 per guest) / *Selección de Canapés (3 por persona)*

Open Bar Standard (2h during dinner) / *Barra Libre Estándar (2h mientras cenas)*

Three course Menu (Menu 2) / *Menú de Tres Platos (Menú 2)*

Open bar Premium (1h after dinner) / *Barra Libre Premium (1h después de cenar)*

Dedicated Event Manager / *Manager Personal del Evento*

From / Desde 220€ / p.p.

CANAPE

MEAT, FISH & SEAFOOD / CARNE, PESCADO & MARISCO

to choose / a elegir

Beef kefta / Kefta de ternera

With roasted tomato sauce / Con salsa de tomate asado

Salmon tartar / Tartar de salmón

Beef tartar / Tartar de ternera

Yakitori chicken skewer / Brocheta de pollo Yakitori

Mini wagyu burger / Mini hamburguesa wagyu

Crispy prawn / Gambón crujiente

Lobster brioche / Brioche de bogavante

+10 EUR supplement each / +10 EUR por unidad

Octopus with hummus / Pulpo con hummus

Cod fritter / Buñuelo de bacalao

Truffle risotto / Risotto de trufa

Black Angus taco / Taco de Black Angus

Guacamole and shrimp tartlet / Tartaleta de guacamole y gambas

Smoked salmon mousse Tartlet / Tartaleta de mouse de salmón ahumado

Tuna taco / Taco de atún

Salmon taco / Taco de salmón

VEGAN, VEGETARIAN / VEGANO, VEGETARIANO

to choose / a elegir

Cauliflower salad / Ensalada de coliflor

With avocado and caramelized walnut / Con aguacate y nueces caramelizadas

Quinoa salad / Ensalada de quinoa

Aubergine miso / Miso de berenjena

Truffled risotto / Risotto de trufa (vegetariano)

Pasta with tomato and basil / Pasta con tomate y albahaca (vegetariano)

Avocado hummus / Hummus de aguacate

Vegetable & feta cheese vol-au-vent / Vol-au-vent de vegetales & queso feta (vegetariano)

Falafel

Hummus with crudités / Hummus con crudités

Mini quinoa salad / Mini quinoa salad

Vegetable sushi roll / Roll vegetal estilo sushi

DESSERT CANAPES / CANAPÉS DE POSTRE

to choose / a elegir

Macarons

Lemon tart / Tarta de limón

Chocolate mousse / Mousse de chocolate

Mini pavlova with red berries / Mini pavlova con moras rojas

Fruit skewer / Brocheta de fruta (vegano)

AFTER DINNER OPEN BAR

BARRA LIBRE POST-CENA

Beer / Cerveza

Draft Alhambra / Alhambra de barril

Our Selection of House Wines / Nuestros Vinos de la Casa

Ask for your own selection / Pregunta por tu selección

Cava

Oriol Brut Nature

Water & Sodas / Agua & Refrescos

Still & Sparkling Water / Agua & Agua con gas
Soda & Juice / Refrescos & Zumo

+

PREMIUM

Gin

Bombay Sapphire / Roku or similar

Flavoured Gin / Gin saborizado

Larios Rosé (strawberry) or similar

Vodka

Grey Goose or similar

Rum / Ron

Bacardi Carta Blanca / Bacardi Spiced /
Bacardi Carta Negra or similar

Whisky

Dewar's 8 or similar

From / Desde 35€ / p.p. / 1 h

***20€ per extra hour**

EXTRA PREMIUM

Gin

Bombay Premiere Cru / Sipsmith or similar

Flavoured Gin / Gin saborizado

Bombay Bramble (Blackberries & Raspberries) /
Bombay Preseé Citrón (Lemon) or similar

Vodka

Grey Goose or similar

Rum / Ron

Brugal 1888 / Bacardi 8 or similar

Whisky

Macallan 12 D.C. / Dewar's 12 or similar

From / Desde 45€ / p.p. / 1 h

***25€ per extra hour**

*Includes the full Standard Open Bar / Incluye todo el Standard Open Bar
*We reserve the right to substitute wines with a comparable alternative, subject to availability /
La empresa podrá variar el vino según disponibilidad por otro similar
*Red Bull is not included / Red Bull no incluido

BOOKING INFORMATION

INFORMACIÓN DE RESERVAS

Minimum Spend, Service Charge and IVA / Gasto mínimo, Cargo por Servicio e IVA:

All reservations are subject to a minimum spend per person. For private hire with total venue exclusivity a private hire fee may apply.

Todas las reservas están sujetas a un consumo mínimo por persona. Para reservas privadas con exclusividad total del espacio, puede aplicarse una tarifa de alquiler privado.

Minimum Numbers / Mínimo de Personas:

All menus require a minimum number of guests, depending on the restaurant.

Todos los menús requieren un mínimo de comensales, según el restaurante.

Pricing / Precio:

All prices include VAT and exclude a 10% service charge.

Todos los precios incluyen IVA y excluyen un cargo por servicio del 10%.

Payment Terms / Términos de Pago:

For events within 1 month: 100% pre-payment.

For events more than one month away: A 50% non-refundable deposit is required, with the remaining balance due 30 days prior to the event. A 4% fee applies for payment by credit card.

Para eventos con fecha dentro de un mes: se requiere el pago completo por adelantado (100%).

Para eventos con una fecha posterior a un mes: se solicita un depósito no reembolsable del 50%, y el saldo restante deberá abonarse 30 días antes del evento. Se aplicará una tarifa del 4% para los pagos realizados con tarjeta de crédito.

Menu and Drinks / Menú y Bebidas:

All menus are subject to change. Not all dishes include full ingredient details—please inform us at least 15 days in advance of any allergies or dietary requirements. We cannot guarantee to accommodate after this deadline.

Todos los menús están sujetos a cambios. No todos los platos incluyen todos los detalles de los ingredientes; por favor, infórmanos con 15 días de anticipación sobre cualquier alergia o requisito dietético.

Contact Us / Contacto:

To inquire or book, reach out via WhatsApp at +34 620 810 637 or email us at events@casanisgroup.eu

Para consultas o reservas, contáctanos a través de WhatsApp al +34 620 810 637 o envíanos un correo electrónico a events@casanisgroup.eu



events@casanisgroup.eu

+34 620 810 637