



MARBELLA NEVER ENDS

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

BIENVENIDOS

DONDE CADA HISTORIA
DE AMOR MERECE UN
ESCENARIO INOLVIDABLE

En Kimpton Los Monteros Marbella creemos que cada boda debe ser tan única como la pareja que la celebra. Ubicado en el corazón de la Costa del Sol, nuestro hotel combina el encanto andaluz con el diseño contemporáneo y el servicio cálido y personalizado que nos distingue.

Rodeado de jardines mediterráneos, a pocos pasos del mar, y con espacios elegantes bañados por la luz del sur, Kimpton Los Monteros es el lugar ideal para dar el “*sí quiero*” en un entorno verdaderamente excepcional.

Ya sea una ceremonia íntima o una gran celebración, nuestro equipo experto cuidará cada detalle para que el día más importante de sus vidas sea también el más memorable.

Les invitamos a soñar en grande.
Nosotros nos encargamos de hacerlo realidad.



An aerial photograph of a resort complex, likely the Kimpton Los Monteros in Marbella. The image shows several large, modern buildings with white walls and terracotta roofs, surrounded by lush greenery and numerous tall palm trees. In the background, the Mediterranean Sea is visible, with a range of mountains on the horizon under a warm, golden sky, suggesting a sunset or sunrise. The overall atmosphere is serene and luxurious.

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA



SALA TERRA

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

SALA TERRA

EL ALMA DE NUESTROS EVENTOS MÁS ICÓNICOS.

Es el salón más emblemático del hotel,
diseñado para grandes eventos gracias a su
disposición libre de columnas, luz natural y
acceso directo a los jardines.

Con 470 metros cuadrados de espacio
elegante, ofrece una gran versatilidad ya
que puede dividirse en 3 secciones.

Es el espacio del hotel para conferencias,
congresos y cualquier tipo de evento o
exposición a gran escala.





ESCONDIDO

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

ESCONDIDO

CON UN AMBIENTE CALIFORNIANO, INIGUALABLES VISTAS AL MEDITERRÁNEO Y UNA PISCINA INFINITA, ES EL PLACE TO BE EN MARBELLA.

Saborea cócteles de autor con un toque de tequila y sal, y una auténtica cocina mexicana creada por el chef José Carlos García, mientras disfrutas del atardecer.

Un lugar casi tan social como gastronómico, que honra el verdadero espíritu de Kimpton, reuniendo a visitantes y locales para celebrar la magia de cada momento bajo el cielo marbellí.





MOMENTS MADE TO LAST

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA



COCKTAIL DE BIENVENIDA

FRÍOS

Galleta de parmesano con carpaccio de vaca madurada, rúcula y trufa

Crujiente de arroz con tartar de atún de almadraba

Ceviche de vieiras con gazpachuelo malagueño frío, cebolla encurtida y perlas de lima

Pan de especias con foie micuit, mango y frambuesa

Salmorejo con matrimonio mediterráneo con hierbabuena y piparras encurtidas

Hummus con atún en escabeche con cítricos y su germinado

CALIENTES

Croquetas ibéricas con su velo ahumado

Lingote de brioche con cochinita pibil

Lubina en gabardina con chutney de mango

Langostinos en panko con emulsión de ponzu

Buñuelo de pulpo a la brasa con alioli de pimentón

Bao de pato frito con hierbabuena, mahonesa de hoisin y perlas de aceite oliva

DURACIÓN 60 MINUTOS



NUESTROS MENÚS

MENÚ LAVANDA

Ravioli de txangurro con crema de foie y trufa de temporada

Wellington de carrillada de ternera, salsa perigord y verduras baby salteadas

Coulant de chocolate negro con vainilla y pasión

120

MENÚ AZAHAR

Carpaccio de gambón con vinagreta de piñones fritos, helado de yuzu, caviar cítrico y brotes tiernos

Solomillo de ternera con patata trufada y su jardinera de micro vegetales con salsa bordalesa

Fluido de avellanas con helado de leche fresca

135

MENÚ JARA

Ensalada de bogavante con tartar de aguacate, brotes tiernos y vinagreta de mango

Lingote de lubina braseada con patata al hinojo, beurre blanc tostada con caviar

Mousse de caramelo con helado de turrón y pure de pera a la vainilla

145

PRECIO POR PERSONA EXPRESADO EN EUROS CON IVA INCLUIDO.



SERVICIOS ADICIONALES

Servicio cortador de jamón (2h) – 350

Servicio cortador de jamón + 1 pieza de jamón ibérico (~ 8 kg) – 1.050

Pieza extra de jamón ibérico durante el cocktail – 650

Estación de quesos – 12

4 tipos, panes y picos, frutos secos y uvas

Estación de ibéricos – 16

Jamón, chorizo, salchichón y lomo, panes, picos y aceites de oliva, tomate rallado

Estación de ostras – 25

Abridor de ostras al momento. 1 abridor cada 70 pax.

Estación de mojitos – 14

Estación de gin tonic's – 16

Stand de sushi (5 piezas p/p) – 22

Servicio de sushiman para stand sushi – 260

Sushi – *pasado en bandejas - 2 piezas surtidas x pax.* – 9

Sushi - *precio por pieza* – 5.5

Candy bar – 12

Candy bar deluxe – 19

Aperitivo frío de madrugada – 12

Aperitivo caliente de madrugada – 15

MÍNIMO 70 PAX – PRECIO POR PERSONA EXPRESADO EN EUROS CON IVA INCLUIDO.

PAQUETES DE BEBIDAS

INCLUIDOS DURANTE
EL CÓCTEL Y HASTA
FIN DE LA CENA.

PAQUETE ESSENTIAL

CON MENÚ

Refrescos

Agua con y sin gas

Cerveza de barril Victoria

Cava Roger de Flor Brut

Vino blanco Melior de Matarromera
Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto Melior de Matarromera
Tempranillo, D.O. Ribera del Duero

Café

44

OPCIÓN DE UPGRADE

DE CAVA ROGER DE FLOR

Ars Collecta Blanc de Blancs

Ars Collecta Rosé

ESSENTIAL +14

SELECT +11

SIGNATURE +9

PAQUETE SELECT

CON MENÚ

Refrescos

Agua con y sin gas

Cerveza de barril Victoria

Cava Roger de Flor Brut

Vino blanco La Charla
Verdejo, D.O. Rueda

Vino tinto Cueva de Lobos
Tempranillo, D.O. Rio

Café

53

OPCIÓN CHAMPAGNE

Se valorará en función de cada evento.

PAQUETE SIGNATURE

CON MENÚ

Refrescos

Agua con y sin gas

Cerveza de barril Victoria

Cava Roger de Flor Brut

Vino blanco Castillo de Monjardín
Chardonnay, D.O. Navarra

Vino rosado Lou By Peyrassol
Garnacha

Vino tinto La Escucha
Mencía, D.O. Bierzo

Café

60

PRECIO POR PERSONA EXPRESADO EN EUROS CON IVA INCLUIDO.



OPEN BAR

BASIC

LICORES

Sambuca
Baileys
Jägermeister
Patxarán
Limoncello

VODKA

Absolut Sweden

GIN

Bombay Sapphire

WHISKY

Dewars White Label, Scotch Blend

RON

Bacardi Cuba
Santa Teresa Gran Reserva

TEQUILA

Patrón Silver

2 H - 57

3 H - 75

4 H - 89

PREMIUM

LICORES

Sambuca
Baileys
Jägermeister
Patxarán
Limoncello

VODKA

Grey Goose French

GIN

Bombay Sapphire Premier Cru

WHISKY

Dewars 12 Scotch Blend

RON

Bacardi Cuba
Santa Teresa Gran Reserva

TEQUILA

Patrón Reposado

2 H - 75

3 H - 102

4 H - 120

PRECIO POR PERSONA EXPRESADO EN EUROS CON IVA INCLUIDO.

ESCONDIDO

MONTAJE CEREMONIA
MAX 80PAX
2.500

RENTAL FEE ROOFTOP

MEDIODÍA
HASTA 18H

NOV A FEB
2.000

MARZO A MAYO Y OCT
3.000

JUNIO A SEP
5.000

DÍA COMPLETO

NOV A FEB
3.500

MARZO A MAYO Y OCT
5.500

JUNIO A SEP
7.000



MARBELLA NEVER ENDS

KIMPTON LOS MONTEROS
Calle del Lince, km 187 29603
Marbella, Málaga.

(+34) 952 762 730
sales@kimptonlosmonteros.com
kimptonlosmonterosmarbella.com