vinetur

Soleo Marbella renueva su carta para la temporada 2026

El espacio de El Fuerte Marbella refuerza su cocina mediterránea con nuevos platos de producto local y de temporada

martes 9 de junio de 2026



Soleo Marbella ha iniciado su temporada 2026 con una propuesta gastronómica renovada en su espacio de El Fuerte Marbella, en plena Costa del Sol. La apertura coincide con la puesta en marcha de una nueva carta con la que el establecimiento quiere afianzar su identidad alrededor de la cocina mediterránea y del producto de proximidad.

El establecimiento está situado a orillas del Mediterráneo y a pocos metros del centro de Marbella. Desde la dirección del espacio explican que la intención para esta temporada pasa por ofrecer una experiencia ligada a la calma, al entorno y a una forma de disfrutar de la mesa sin prisas. En esa línea, Soleo Marbella mantiene su posición como beach club dentro de la oferta hostelera de la ciudad y vincula su propuesta tanto a las comidas frente al mar como a las sobremesas largas y a las cenas al atardecer.

La principal novedad de la temporada está en la carta. Según trasladan desde Soleo Marbella, la cocina mantiene una base mediterránea contemporánea y pone el foco en una elaboración honesta apoyada en el producto. En esa oferta conviven arroces, frituras y mariscos con recetas de perfil más actual, en una combinación que busca conservar la tradición de la casa e introducir nuevas referencias.

Entre las incorporaciones citadas por el establecimiento figuran las vieiras curadas, la parpatana y las almejas de carril salteadas. La propuesta, añaden desde el espacio, sigue dando prioridad al producto local y de temporada, que continúa siendo el eje de la cocina en esta nueva etapa. La idea, apuntan, es ampliar matices en la experiencia gastronómica sin romper con los platos más reconocibles del restaurante.

También hay cambios en el apartado dulce. Soleo Marbella amplía su oferta de postres con nuevas elaboraciones pensadas para cerrar la comida con un perfil más creativo. Entre ellas, el establecimiento menciona un cremoso de chocolate de Dubai y una tarta de manzana, calabaza asada y toffe.

Desde el espacio enmarcan esta nueva temporada en una apuesta por reforzar el vínculo entre gastronomía y entorno. La ubicación dentro de El Fuerte Marbella forma parte de esa propuesta, igual que la cercanía al centro urbano y la relación directa con la playa. La intención, según trasladan, es que el cliente encuentre no solo una oferta de restauración, sino un lugar en el que el tiempo de mesa tenga un peso propio dentro de la experiencia.

Soleo Marbella forma parte de El Fuerte Marbella, uno de los establecimientos de Fuerte Group Hotels. La compañía recuerda que esta división hotelera pertenece al Grupo El Fuerte, un grupo empresarial familiar andaluz fundado en 1957 por José Luque

Manzano. Ese mismo año abrió el hotel Fuerte Marbella, que, según informa la empresa, fue el primer establecimiento hotelero situado en el centro de Marbella y el primer hotel de la marca Fuerte Hoteles.

Fuerte Group Hotels cuenta en la actualidad, de acuerdo con los datos facilitados por la compañía, con cinco hoteles vacacionales de cuatro estrellas, dos complejos de apartamentos en régimen de alquiler y El Fuerte Marbella, reconvertido a cinco estrellas en 2023. Sus activos se reparten entre Andalucía, en las provincias de Málaga, Cádiz y Huelva, e Ibiza.

La empresa añade que en 2016 puso en marcha la marca Àmare Hotels, orientada al público adulto, cuyo primer establecimiento fue el antiguo Fuerte Miramar, reformado y rebautizado como Amàre Beach Hotel Marbella. En 2018 incorporó además la marca Olée Holiday Rentals, destinada a los apartamentos turísticos operados por el grupo.

Junto a su actividad hotelera, Grupo El Fuerte integra también We Company y la Fundación Fuerte. La compañía señala que su estrategia de desarrollo sostenible incluye sistemas de gestión orientados a reducir al mínimo el impacto ambiental, impulsar la cultura y la economía local, y atender tanto al bienestar de los empleados como a la satisfacción de los clientes y al desarrollo de colectivos desfavorecidos.