vinetur

Bonbonniere Marbella abre un restaurante nocturno que lleva la cena hasta el amanecer

El espacio de Mandala Group funciona de 22:00 a 05:00 con cocina continua, sushi, carnes, ostras y coctelería

martes 14 de julio de 2026



Marbella incorpora esta temporada una nueva propuesta de restauración nocturna con la apertura del restaurante de Bonbonniere Marbella, un espacio al aire libre impulsado por Mandala Group dentro del antiguo Palacio de Babilonia. La compañía plantea una

oferta en la que la cena pasa a ocupar el centro de la noche, con cocina continua, coctelería y música en un mismo recinto hasta el amanecer.

El restaurante abre de 22:00 a 05:00 horas y se presenta como la antesala del club de Bonbonniere Marbella. La propuesta se desarrolla en un jardín exterior pensado para compartir mesa en horario nocturno, con una carta amplia que combina producto del mar, cocina japonesa, carnes y platos de inspiración internacional.

La oferta arranca con varios entrantes fríos. Entre ellos figuran las ostras naturales y las ostras al ají amarillo, el guacamole con rib eye crujiente, el ceviche de atún rojo con leche de tigre, jalapeño, chalaca y crujiente de arroz, y el hummus de alcachofa con pan pita.

En los entrantes calientes, Bonbonniere Marbella incluye edamame salteado con salsa negra picante, maíz en tempura con parmesano y mayonesa de chile, pollo karaage con caviar y pulpo a la gallega sobre patata tierna. La carta incorpora además dos platos de pasta: una pasta al champagne y caviar y una pasta spicy vodka con tomate, mascarpone, parmesano y cebollino fresco.

El apartado de sushi reúne varias referencias de maki, sashimi y nigiri. La selección incluye maki de atún picante con aguacate, aceite de guindilla, sésamo y soja Yamasa; maki de lubina tempura con mayonesa de ají amarillo y crujiente de pimentón; y maki de king crab con salsa Bonbonniere, aguacate y flores. También forman parte de la carta el sashimi de lubina, una trilogía de atún con akami, chū-toro y o-toro, y nigiris de wagyu A5 y chū-toro con ponzu trufado y trufa fresca.

Entre los platos principales, el establecimiento ofrece rib eye con cebollas aliñadas y patatas fritas dulces, bacalao al pil pil con AOVE, cherry, frambuesa, vinagre de Módena y aceite de ajo, y solomillo Rossini con foie y trufa acompañado de patatas panaderas.

La carta se completa con varios acompañamientos, como patatas trufadas, arroz frito, ensalada verde y stracciatella con tomates de temporada. En los postres, la propuesta incluye cheesecake de pistacho, fondue de Oreo con bizcocho de trufa y fruta de temporada con sorbete de maracuyá.

Desde Bonbonniere Marbella explican que la programación musical forma parte de la experiencia del espacio. La pasada semana, el recinto celebró su apertura con actuaciones de Diplo y Marco Carola, dentro de una apuesta orientada a prolongar la noche desde la cena hasta la sesión de club.

El local está situado en la Carretera de Istán, kilómetro 0,8, en Marbella. La marca ya opera en Tulum y Mykonos y, según informa la compañía, su llegada a la Costa del Sol forma parte de su expansión en destinos ligados al ocio nocturno de alto nivel. Bonbonniere Marbella nace de la alianza entre Mandala Group y el empresario británico Joe Fournier. La empresa añade que Bonbonniere Madrid abrirá próximamente.