vinetur

Bonbonniere Marbella refuerza su apuesta nocturna con restaurante al aire libre y DJs internacionales

El espacio de Mandala Group programa este verano actuaciones de ARTBAT, Lee Burridge, Carlita, Kaz James y Max Styler

martes 21 de julio de 2026



Bonbonniere Marbella ha abierto en el antiguo Palacio de Babilonia con una propuesta que une restaurante, coctelería y club en un mismo espacio. El proyecto, impulsado por Mandala Group junto al empresario británico Joe Fournier, ocupa uno de los enclaves

históricos de la noche marbellí y plantea una oferta pensada para alargar la velada desde la cena hasta la madrugada.

La apertura sitúa a Marbella como nueva sede de una marca que ya opera en Tulum y Mykonos. La compañía presenta el local como un destino nocturno de formato integral, con una terraza ajardinada para la parte gastronómica y una sala preparada para sesiones de música electrónica con artistas internacionales.

El restaurante funciona al aire libre y abre de 22:00 a 05:00 horas. La carta reúne platos para compartir, sushi, carnes, ostras, caviar y una selección de cócteles. Entre los entrantes fríos figuran las ostras naturales o al ají amarillo, el guacamole con rib eye crujiente y el ceviche de atún rojo con leche de tigre. En la parte caliente aparecen el edamame salteado con salsa negra picante, el maíz en tempura con parmesano y mayonesa de chile y el pollo karaage con caviar.

La oferta incluye también dos platos de pasta: una versión al champagne y caviar y otra spicy vodka con tomate, mascarpone, parmesano y cebollino fresco. En sushi, Bonbonniere Marbella incorpora maki de atún picante, maki de lubina tempura, maki de king crab con salsa Bonbonniere, sashimi de lubina, trilogía de atún con akami, chū-toro y o-toro, además de nigiris de wagyu A5 y chū-toro con ponzu trufado y trufa fresca.

Los principales pasan por el rib eye con cebollas aliñadas, el bacalao al pil-pil y el solomillo Rossini con foie y trufa. Para el cierre, la carta ofrece cheesecake de pistacho, fondue de Oreo con bizcocho de trufa y fruta de temporada con sorbete de maracuyá.

La parte de bebidas se reparte entre la coctelería de terraza y varias barras dentro del recinto. La selección incluye referencias de tequila, whisky, ginebra, mezcal y ron, además de maisons de Champagne como Dom Pérignon, Armand de Brignac, Perrier-Jouët y Louis Roederer. Desde Bonbonniere Marbella sostienen que la intención es que el cliente pueda cenar, tomar cócteles y continuar la noche sin cambiar de espacio.

El club abre de 00:00 a 06:00 horas y cuenta con pista de baile, reservados VIP, barras y una cabina orientada a sesiones de gran formato. La programación musical se apoya en nombres de la escena electrónica internacional. Tras el arranque con Diplo y Marco

Carola, el local celebró una actuación de Hugel el pasado 17 de julio.

La agenda prevista para las próximas semanas incluye a Agents of Time el próximo 23 de julio, Max Styler el próximo 24 de julio, ARTBAT el próximo 25 de julio, Lee Burridge el próximo 26 de julio, Carlita el próximo 29 de julio, Kaz James el próximo 30 de julio y Summerians el próximo 31 de julio.

En agosto están anunciados Term & Conditions, formado por Tom & Collins, el 2 de agosto; Maxi Meraki, el 6 de agosto; Lazare, el 7 de agosto; Ten Ibiza con Oriol Calvo, el 9 de agosto; Vintage Culture, el 12 de agosto; una segunda fecha de ARTBAT, el 13 de agosto; y Maceo Plex, el 14 de agosto. También figuran en la programación Macarena Hoffman los días 8, 21, 22 y 29 de agosto, además de Malive junto a Unfazed el 28 de agosto y nuevos showcases de Ten Ibiza el 30 de agosto.

Bonbonniere Marbella está situado en la Carretera de Istán, kilómetro 0,8, en Marbella. La empresa enmarca esta apertura dentro de su expansión en destinos de ocio de alto nivel y avanza además una próxima apertura en Madrid.