vinetur

Bonbonniere Marbella refuerza su programación de agosto con figuras de la electrónica internacional

El club del Palacio de Babilonia combina sesiones hasta las 6.00 con restaurante y coctelería abiertos de 22.00 a 5.00

lunes 3 de agosto de 2026



Bonbonniere Marbella ha reforzado su programación de agosto con una agenda de DJ internacionales y una oferta de restauración y coctelería que se extiende hasta la madrugada. El club opera en el Palacio de Babilonia, en la Carretera de Istán, Km 0.8, en Marbella, y forma parte de una marca presente también en Tulum y Mykonos.

La sala mantiene durante este mes una secuencia de actuaciones centrada en la música electrónica. Entre las fechas anunciadas figuran Franky Rizardo el próximo 6 de agosto, Lazare el próximo 7 de agosto, NeverMind Ibiza con Oriol Calvo el próximo 9 de agosto, Vintage Culture el próximo 12 de agosto, Artbat el próximo 13 de agosto, Maceo Plex el próximo 14 de agosto, Baron B2B Dorian Craft el próximo 16 de agosto, Rivo el próximo 20 de agosto, Ancestral Soul el próximo 23 de agosto, Bees & Honey el próximo 27 de agosto y Malive B2B Unfazed el próximo 28 de agosto.

La programación llega después de un inicio de temporada en el que, según informa la compañía, ya han pasado por la cabina nombres como Hugel, Carlita, Kaz James, Marco Carola o Diplo. Bonbonniere también incluyó este viernes, 1 de agosto, la fiesta Utopic, una propuesta que la empresa define como una combinación de música electrónica, arte y producción visual con actuaciones en vivo y escenografías orientadas a la interacción con el público.

El club abre de 00.00 a 6.00 h. Antes, el espacio activa su terraza ajardinada y su restaurante, que funcionan de 22.00 a 5.00 h. La propuesta gastronómica reúne platos fríos y calientes, pasta, sushi, carnes y postres en una carta de perfil cosmopolita.

Entre los entrantes aparecen ostras naturales o al ají amarillo, guacamole con rib eye crujiente y ceviche de atún rojo con leche de tigre. En la parte caliente, la carta incluye edamame salteado con salsa negra picante, maíz en tempura con parmesano y mayonesa de chile, y pollo karaage con caviar. También ofrece pasta al champagne y caviar y una versión spicy vodka con tomate, mascarpone, parmesano y cebollino fresco.

La sección de sushi incorpora makis de atún picante, lubina tempura y king crab, además de nigiris de wagyu A5 y chū-toro con ponzu trufado y trufa fresca. Entre los principales figuran rib eye con cebollas aliñadas y solomillo Rossini con foie y trufa. En los postres, el local sirve cheesecake de pistacho y fondue de Oreo con bizcocho de

trufa.

La oferta líquida se apoya en cócteles de autor y opciones sin alcohol. La carta incluye referencias como Bonbonniere Passion, con tequila Patrón Silver, Cointreau y Passoã; Cucumber Basil Smash, con Bombay Sapphire, pepino fresco, zumo de limón, azúcar de caña y albahaca; y Sweet Addiction, con vodka de vainilla, licor de chocolate blanco y Frangelico. Entre las alternativas sin alcohol aparece Rose Sour, elaborado con mosto de uva blanca, sirope de rosa, zumo de limón y clara de huevo.

Bonbonniere Marbella dispone además de una selección de bebidas en sus barras con referencias de tequila, whisky, ginebra, mezcal y ron, junto a maisons de Champagne como Dom Pérignon, Armand de Brignac, Perrier-Jouët y Louis Roederer.

Según explica la empresa, Bonbonniere Marbella nace de la alianza entre Mandala Group y el empresario británico Joe Fournier. La marca añade que prevé una próxima apertura en Madrid.