vinetur

Bonbonniere Marbella mantendrá Le Jardin en otoño con cenas con espectáculo

La propuesta reúne restauración, coctelería y programación nocturna con música electrónica, baile y efectos de fuego

miércoles 30 de septiembre de 2026



Bonbonniere Marbella mantendrá en otoño la actividad de Le Jardin, el restaurante con terraza del local situado en la carretera de Istán, con un formato de cena con espectáculo basado en música electrónica, baile y efectos de fuego. La empresa

informó este miércoles, 30 de septiembre, de que quiere alargar la actividad del recinto más allá del verano con esta propuesta, que une restauración, coctelería y programación nocturna en un mismo espacio.

Durante la semana del 28 de septiembre al 4 de octubre, Le Jardin abrirá de jueves a domingo entre las 20:00 y las 05:00, mientras que la cocina funcionará de 21:00 a 03:00. El club permanecerá cerrado lunes, martes y miércoles. En la semana anterior, entre el pasado 21 de septiembre y el pasado 27 de septiembre, el horario de apertura fue de 21:00 a 06:00, por lo que el arranque de octubre llega con una franja adelantada una hora tanto en el inicio como en el cierre.

El restaurante ocupa una terraza ajardinada de inspiración andalusí dentro del complejo y concentra la parte gastronómica de la noche antes de que gane peso la sesión musical. Bonbonniere Marbella abrió esta temporada en uno de los espacios de ocio nocturno más conocidos de la ciudad y, según la compañía, Le Jardin se ha convertido en la pieza central de su oferta para los meses de otoño.

La carta, de inspiración internacional, comienza con entrantes fríos como ostras naturales o con ají amarillo, guacamole con rib eye crujiente, ceviche de atún rojo con leche de tigre, jalapeño, chalaca y crujiente de arroz, y hummus de alcachofa con pan pita. A esa primera parte se suman varios platos calientes pensados para compartir, entre ellos 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 cocina incorpora además dos platos de pasta: uno con champán y caviar y otro spicy vodka con tomate, mascarpone, parmesano y cebollino fresco. En el apartado japonés, la casa incluye maki de atún picante con aguacate, aceite de guindilla, sésamo y soja Yamasa, y maki de lubina en tempura con mayonesa de ají amarillo.

Entre los principales figuran rib eye con cebollas aliñadas y patatas fritas dulces, bacalao al pil pil con aceite de oliva virgen extra, tomate cherry, frambuesa, vinagre de Módena y aceite de ajo, y solomillo Rossini con foie, trufa y patatas panaderas. Como acompañamientos, la empresa ofrece patatas con trufa, arroz frito, ensalada verde y stracciatella con tomates de temporada.

La parte dulce queda limitada a tres postres: cheesecake de pistacho, fondue de Oreo con bizcocho de trufa y fruta de temporada con sorbete de maracuyá. La compañía sitúa esa oferta como el paso previo a la sobremesa y a la programación musical que mantiene el local durante la madrugada.

En la barra, la carta de autor reúne combinaciones como Caribbean Mint, con Bacardí, Malibu, lima, menta, crema de coco, chile y Tabasco; Bonbonniere Passion, con tequila Patrón Silver, Cointreau, Passoã, naranja, jengibre y lima; y Cucumber Basil Smash, a base de Bombay Sapphire, pepino, limón y albahaca. La selección incluye también Yuzu Margarita, Oriental Bloody Mary, Bees & Whiskey y Sweet Addiction, además de clásicos como Paloma, Espresso Martini y Mojito.

Bonbonniere añade una oferta de destilados de primeras marcas en whisky, ron, tequila, mezcal y vodka. El local incorpora asimismo una carta de shishas con mezclas de firmas como Al Fakher y Adalya, desde combinaciones de limón, arándanos, menta o clorofila hasta recetas preparadas para la sala marbellí.

La empresa atribuye el proyecto de Marbella a la alianza entre Mandala Group y el empresario británico Joe Fournier. La marca ya opera con este nombre en Tulum y Mykonos y prepara una futura apertura en Madrid.