vinetur

Grupo Mosh prepara tres cenas de Nochevieja en Madrid y Marbella

La programación incluye la reapertura de Momento Marbella y Playa Padre para Año Nuevo

miércoles 25 de noviembre de 2026



Grupo Mosh prepara para el próximo 31 de diciembre tres cenas de Nochevieja con fiesta posterior en Madrid y Marbella, además de la reapertura de Momento Marbella y Playa Padre para la entrada en 2027. La oferta principal del grupo se reparte entre 61.sixtyone, en Madrid, y los locales marbellíes Mosh Fun Kitchen y Motel Particulier, con menús cerrados de 610, 420 y 850 euros por persona.

En Madrid, la propuesta se concentra en 61.sixtyone, el espacio que la compañía abrió en diciembre de 2025 como primer paso de su expansión en la capital. El local, definido por el grupo como un Art Dining Club, servirá un menú que arranca con gamba roja de Garrucha con caviar iraní y continúa con foie poêlé con pan de especias y demi-glace de fruta de la pasión. Los platos principales serán lubina salvaje con mousse de coliflor y trufa de invierno, y Wagyu cocinado a baja temperatura con ñoquis parisienne. El postre combinará chocolate, crema inglesa de vainilla y naranja sanguina.

La bodega prevista para 61.sixtyone incluye Lapola, de Dominio do Bibei, un Pinot Noir de Domaine Bouley y Whispering Angel. Para el brindis de medianoche, el local servirá Moët & Chandon Brut Impérial. Con ese formato, la casa sitúa su propuesta madrileña en la franja alta de precio de las celebraciones del grupo.

En Marbella, Mosh Fun Kitchen mantendrá la fórmula con la que abrió en 2016, basada en cena y espectáculo en una misma noche. Su menú comenzará con gunkan de otoro y caviar, nigiri de carabinero y nigiri de Wagyu de Miyazaki. Después llegarán una vieira marinada con kimchi y foie, una lubina salvaje con beurre blanc de coco y berberechos, y un royal de Wagyu con gamba roja y demi-glace de anguila. El cierre dulce será una tartaleta de chocolate, toffee de miso y crema Chantilly.

Para acompañar esa cena, Mosh Fun Kitchen ha elegido Santenay Rouge Les Charmes, elaborado con Pinot Noir, el albariño Pazo Señorans Colección y Mumm Cordon Rouge como champán de la noche. El local ligará la cena con una fiesta bajo el nombre Fever, inspirada en la música disco de los años 70. Con 420 euros por cubierto, será la opción de menor precio entre las tres grandes cenas anunciadas por el grupo.

La tercera propuesta estará en Motel Particulier, instalado en el antiguo edificio Aresbank de Marbella, un inmueble de inspiración árabe con más de 2.000 metros cuadrados distribuidos en varias plantas. El menú empezará con ventresca de atún con caviar beluga y turrón de foie. Después se servirán vieiras con leche de tigre de trufa y bogavante con ají amarillo y huacatay, antes de un plato de Wagyu argentino con guisantes lágrima y crema de maíz. El postre será un flan de haba tonka con miel de higos y caviar Oscietra.

La selección de vinos de Motel Particulier incluye As Sortes 2024, de Valdeorras, Malleolus de Sanchomartín 2011, de Ribera del Duero, y Tokaji Oremus Aszú 3 Puttonyos 2017. El brindis se hará con Dom Pérignon Vintage. Grupo Mosh ha asociado esta cena a Le Grand Spectacle, una producción con ilusionismo y magia que se prolongará durante la velada. Con 850 euros por persona, será la propuesta de mayor importe de las tres.

A esa programación se suman dos reaperturas para la noche del próximo 31 de diciembre. Momento Marbella volverá a abrir para una fiesta de Año Nuevo centrada en la música de club, mientras que Playa Padre recuperará su actividad con una sesión encabezada por Amémé y Samm (BE). El grupo vincula esa cita a sonidos de electrónica, afro house, deep house, organic house y melodic house.

Fundado en Marbella en 2016 con la apertura de Mosh Fun Kitchen, Grupo Mosh reúne varios espacios de ocio y restauración en la Costa del Sol, entre ellos Playa Padre, Momento, Motel Particulier, NIDO Estepona y La Cabane, este último en colaboración con Grupo Dani García y Dolce&Gabbana. La compañía prevé continuar su expansión en Madrid en 2027 con la llegada de MOMENTO Madrid.