



HAPPY
New Year

NOCHEVIEJA
New Year's Eve

2026

31

Dic | Dec

NOCHEVIEJA *New Year's Eve*

PANORAMA BAR Abierto hasta las 02:00 hrs. Open until 2:00 am.



FIESTA DE NOCHEVIEJA CON CENA DE GALA

Precio Adultos **€128** y niños (3-12 años) **€41**. Fiesta de fin de año con cena de gala de 5 platos, cotillón y uvas de la suerte. Bebidas incluidas durante la cena: vino, cava, cerveza de barril, refrescos de grifo, agua. Café y licor con el postre. Aperitivo a las 21:00h, la cena comienza a las 21:30h. Tras la cena, fiesta con DJ y bar de pago hasta las 02:00h.

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

Adults **€128** and children (3-12 years) **€41**. 5 Course Gala Dinner including all the trimmings, party bag, lucky grapes. Drinks included during dinner: wine, cava, draught beer/soft drinks, water. Coffee, liqueur with dessert. Welcome Drinks from 9pm, dinner will be served at 9:30pm. After dinner, party with DJ and bar open until 2am.

MENÚ

Aperitivo del Chef: Blini con Queso Crema, Salmón Ahumado y Eneldo Fresco

Chef's appetizer: Blini with Cream Cheese, Smoked Salmon and Fresh Dill

Crema fina de Calabaza asada y Chirivía, Picatostes de ajo y romero y Pipas de Calabaza tostadas
Roasted Pumpkin and Parsnip cream soup, garlic and rosemary croutons and toasted Pumpkin Seeds

Vieira gratinada sobre puré de Coliflor, Crujiente de Bacon y reducción de jugo de Carabinero
Gratinated scallop with Cauliflower purée, Crispy Bacon, and a rich Prawn reduction

Solomillo de Ternera al Périgourdine con Verduras de Temporada y Patatas Nuevas
Beef Tenderloin served with Périgord sauce, Seasonal Winter vegetables and New Potatoes

OPCIÓN PESCADO - con reserva anticipada, mínimo 7 días antes

FISH OPTION - minimum 7 days advanced booking required:

Suprema de Lubina salvaje al Cava con Verduras de Temporada y Patatas Nuevas
Supreme of wild Seabass in Cava sauce, Seasonal Vegetables and New Potatoes

Tarta de Queso cremosa con Coulis de Frutos Rojos al Champán
Creamy Cheesecake with a Champagne and Red Berry Coulis

Pastelería Francesa, Uvas de la Suerte, Cava, Café/té & licor
Petit Fours, Lucky Grapes, Cava, Coffee/tea & liqueur



RESERVAS ONLINE / BOOKINGS ONLINE www.sunsetbeachclub.com

TEL: +34 952 579 400 · EMAIL: eventos@sunsetbeachclub.com

Sunset Beach Club Hotel, Avda. del Sol 5, Benalmadena-Costa, Málaga (Spain)



Nochevieja / New Year's Eve 2026

MENU para NIÑOS / CHILDREN'S Menu

Crema fina de Calabaza asada y Chirivía, Picatostes de ajo y romero y Pipas de Calabaza tostadas
Roasted Pumpkin and Parsnip cream soup, garlic and rosemary croutons and toasted Pumpkin Seeds

Escalope de Pollo con Patatas Fritas
Chicken Escalope with French Fries

Brownie con salsa de Caramelo y Nata
Brownie served with Toffee sauce and Cream

MENU VEGETARIANO/VEGANO - con reserva anticipada, mínimo 7 días antes VEGAN/VEGETARIAN MENU - minimum 7 days advanced booking required

Crema fina de Calabaza asada y Chirivía, Picatostes de ajo y romero y Pipas de Calabaza tostadas
Roasted Pumpkin and Parsnip cream soup, garlic and rosemary croutons and toasted Pumpkin Seeds

Ensalada de Quinoa con salsa Teriyaki
Quinoa salad with Teriyaki sauce

Sorbete especial del Chef
Chef's special Sorbet

Calabacín relleno de Verduras de Temporada y salsa de Tomate
Zucchini stuffed with Seasonal Vegetables and Tomato sauce

Cremosa Tarta de Queso Vegana con Coulis de Frutos Rojos al Champán
Creamy Vegan Cheesecake with a Champagne and Red Berry Coulis



Bebidas incluidas: Vino tinto Viña Pomal Oro Crianza (Rioja), Legaris Sauvignon Blanco (Rueda), Cava Codorniu Clásico Brut Nature, Cerveza de barril, refrescos de grifo y agua durante la cena.
Drinks included: Red Wine Rioja Viña Pomal Oro Crianza, White Wine Legaris Sauvignon (Rueda), Cava Codorniu Clásico Brut Nature, Draught beer/soft drinks and water included during dinner.

MENÚS ESPECIALES: Disponemos de menú sin gluten. Pregunte a nuestro personal si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú.

TAMAÑO DE LAS MESAS: Por favor tome nota de que el tamaño mínimo de las mesas de Cena de Gala de Nochevieja es de 4 personas para el Restaurante Oasis y 8 personas para Sala Málaga/Moonlight, otros tamaños de mesa tendrán que compartir con otros asistentes.

SPECIAL MENUS: We also have gluten free menu options. For information regarding the presence of a food allergen on the menu, ask our staff.

TABLE SIZE: Please note that minimum table size for the New Year's Eve Gala Dinner is 4 persons for the Oasis Restaurant and 8 persons for Sala Málaga/Moonlight, other table sizes will have to share with other guests.



PAGOS & CANCELACIONES: Pago al hacer la reserva. Nuestro departamento de Eventos se pondrá en contacto para organizarlo.

Cancelaciones: +15 días antes del evento, devolución 100%. 8-14 días antes 50%, menos de 7 días no hay devolución.

PAYMENT & CANCELLATIONS: Prepayment upon Booking. Our Events Department will contact you to arrange payment and request details. **Cancellations:** >15 days before event, 100% refund; 8-14 days, 50% refund; <7 days no refund.