

A woman with blonde hair, wearing a long white dress, stands in a paved courtyard. To her left is a large, leafy tree decorated with red Christmas ornaments. In the background is a white building with a scalloped roofline, a small balcony with a black railing, and a doorway decorated with a garland of red ornaments. The sky is clear and blue.

Bbou

ICONIC HOTELS

NAVIDAD, EL TIEMPO QUE ELIGE QUEDARSE

CHRISTMAS, THE TIME THAT CHOOSES TO STAY

Estas señaladas fiestas merecen ser saboreadas con calma.

These special days deserve to be savoured slowly.

Por ello, en **B bou Iconic Hotels** la mesa se convierte en el lugar donde la Navidad toma forma: cercana, compartida, serena.

*That is why, at **B bou Iconic Hotels**, the table becomes the place where Christmas takes shape: close, shared, serene.*

Entre entrantes que despiertan la conversación, platos de mar y tierra que invitan a dejarse sorprender y vinos que celebran la velada, cada propuesta se sirve con cuidado y equilibrio, manteniendo esa armonía entre lo que vuelve y lo que se descubre.

Among starters that spark conversation, dishes of sea and land that invite you to be surprised and wines that celebrate the evening, every course is served with care and balance, keeping that harmony between what returns and what is discovered.

Y, como todo brindis abre camino a lo nuevo, que este 2027 llegue cargado de ilusión y buenos momentos para recordar.

And, as every toast opens the way to something new, may this 2027 arrive full of joy and good moments to remember.

Felices fiestas

SEASON'S GREETINGS

LA LUZ QUE PERMANECE

THE LIGHT THAT REMAINS

NOCHEBUENA • CHRISTMAS EVE 2026

MENÚ 1

Ensalada de salmón ahumado, langostinos y queso de cabra

Smoked salmon, prawns and goat-cheese salad

Crema fina de marisco con langostino perfumada con Pernod

Fine shellfish bisque with prawn, scented with Pernod

Carrillera ibérica glaseada con tinto de Ronda

Iberian pork cheek glazed in Ronda red wine

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de turrón y almendras

Caramelised puff-pastry millefeuille with turrón and almond cream

*No incluye bodega. El vino queda abierto a tu elección:
cada plato merece su propio maridaje, cada ocasión encuentra el suyo.*

Wine not included. The wine list is open to your choice: every dish deserves its own pairing, every occasion finds its own.

Incluye: agua, refrescos y cerveza.

Includes: water, soft drinks and beer.

Precio: 75 € por persona (IVA incluido)

PRICE: €75 PER PERSON • VAT INCLUDED

MENÚ 2

ENTRANTES A COMPARTIR • STARTERS TO SHARE

Ensalada de salmón ahumado, langostinos y queso de cabra

Smoked salmon, prawns and goat-cheese salad

Jamón ibérico “La Dehesa de los Monteros” y quesos de Vélez-Málaga

“La Dehesa de los Monteros” Iberian ham and Vélez-Málaga cheeses

Crema fina de mariscos con langostinos perfumada con Pernod

Fine shellfish bisque with prawns, scented with Pernod

Presa ibérica a la brasa con parmentier trufado

Grilled Iberian presa with truffled parmentier

Fluido de chocolate negro con helado

Warm dark chocolate with ice cream

No incluye bodega. El vino queda abierto a tu elección: cada plato merece su propio maridaje, cada ocasión encuentra el suyo.

Wine not included. The wine list is open to your choice: every dish deserves its own pairing, every occasion finds its own.

Incluye: agua, refrescos y cerveza.

Includes: water, soft drinks and beer.

Precio: 85 € por persona (IVA incluido)

PRICE: €85 PER PERSON • VAT INCLUDED

MENÚ 3

A COMPARTIR • TO SHARE

Degustación de quesos de Vélez-Málaga y jamón ibérico “La Dehesa de los Monteros”

Vélez-Málaga cheese selection with “La Dehesa de los Monteros” Iberian ham

Ensalada de salmón ahumado, langostinos y queso de cabra

Smoked salmon, prawns and goat-cheese salad

Paté de chivo lechal malagueño con higos

Málaga suckling-kid pâté with figs

Vieira al pil pil sobre parmentier de aceite de oliva

Scallop “al pil pil” over olive-oil parmentier

Crema fina de mariscos con langostinos perfumada con Pernod

Fine shellfish bisque with prawns, scented with Pernod

Solomillo de ternera a la brasa con parmentier trufado

Grilled beef tenderloin with truffled parmentier

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de turrón

Caramelised puff-pastry millefeuille with turrón cream

No incluye bodega. El vino queda abierto a tu elección: cada plato merece su propio maridaje, cada ocasión encuentra el suyo.

Wine not included. The wine list is open to your choice: every dish deserves its own pairing.

Incluye: agua, refrescos y cerveza.

Includes: water, soft drinks and beer.

Precio: 95 € por persona (IVA incluido)

PRICE: €95 PER PERSON • VAT INCLUDED

Todos los comensales de una misma mesa o grupo han de elegir la misma opción con una semana de antelación a la fecha.

All guests at the same table or group must choose the same option one week before the date.

MENÚ INFANTIL · CHILDREN'S MENU

Plato de jamón y queso con croquetas

Ham and cheese plate with croquettes

Solomillo ibérico con patatas

Iberian tenderloin with fries

Postre de chocolate

Chocolate dessert

Incluye: agua y refrescos

Includes: water and soft drinks

Precio: 45 € por persona (IVA incluido)

PRICE: €45 PER PERSON · VAT INCLUDED

LA NOCHE EN QUE EL TIEMPO VUELVE A EMPEZAR

THE NIGHT WHEN TIME BEGINS AGAIN

NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE 2026

MENÚ

Aperitivo de bienvenida · Welcome aperitif

Entrantes · Starters

Ensalada de mi-cuit de pato y jamón ibérico con brotes tiernos y vinagreta de fresa

Duck-mi-cuit and Iberian-ham salad, tender shoots and strawberry vinaigrette

Crema fina de bogavante y marisco con ravioli de centollo

Fine lobster and shellfish bisque with spider-crab ravioli

Platos principales · Main courses

Dúo de lomo de rodaballo y vieira soasada

Duo of turbot loin and seared scallop

Wellington de solomillo de ternera relleno de boletus y foie con parmentier trufado

Beef-tenderloin Wellington filled with boletus and foie, with truffled parmentier

Postre · Dessert

Semifrío de torta de algarrobo con chocolate y mango

Carob-cake semifreddo with chocolate and mango

Bodega · Cellar

Xenius Brut Nature · D.O. Cava

Castillo Monjardín Chardonnay Barrica Selección · D.O. Navarra

Convento Las Claras Crianza · D.O. Ribera del Duero

Agua, refrescos, cerveza y servicio de café

Water, soft drinks, beer and coffee service

Precio: 165 € por persona (IVA incluido)

PRICE: €165 PER PERSON · VAT INCLUDED

Música en directo, cotillón y barra libre con DJ

Bus de ida y vuelta con varias paradas hasta Málaga, ¡consúltanos!

Live music, party favours and open bar with DJ · Return coach with several stops to Málaga — ask us!

MENÚ INFANTIL · CHILDREN'S MENU

Plato de jamón y queso con croquetas

Ham and cheese plate with croquettes

Solomillo ibérico con patatas

Iberian tenderloin with fries

Coulant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate coulant with vanilla ice cream

PAQUETE DE BEBIDAS · DRINKS PACKAGE

Agua y refrescos

Water and soft drinks

Precio: 55 € por persona (IVA incluido)

PRICE: €55 PER PERSON · VAT INCLUDED

POLÍTICA DE PAGOS Y CONDICIONES DE RESERVA

PAYMENT POLICY & BOOKING CONDITIONS

Debido a la alta demanda de este evento, te recomendamos realizar tu reserva con antelación para garantizar tu asistencia. Para **confirmar** la reserva, se requiere un **depósito del 50%**, que se deducirá del importe total y nos permite preparar cada detalle con la máxima calidad.

*Due to the high demand for this event, we recommend booking in advance to secure your place. To **confirm** the reservation, a **50% deposit** is required; it is deducted from the total and lets us prepare every detail with the utmost care.*

El saldo restante deberá abonarse una semana antes de la fecha del servicio (cena y/o alojamiento).

El **pago** podrá realizarse mediante **transferencia bancaria o tarjeta de crédito/débito**. Una vez confirmada la reserva, te enviaremos todos los detalles para completar el proceso.

*The remaining balance is due one week before the date of service (dinner and/or stay). **Payment** may be made by **bank transfer or credit/debit card**. Once confirmed, we will send you everything needed to complete the process.*

Sabemos que los planes pueden cambiar. Las **cancelaciones** hasta el **1 de diciembre** no tendrán ningún coste y el **depósito será reembolsado** íntegramente. A partir del **1 de diciembre**, el depósito del 50% **no será reembolsable**. Si la cancelación se realiza en los **7 días previos**, se aplicarán **gastos de cancelación del 100%**.

*Plans can change. **Cancellations** up to **1 December** are free and the **deposit fully refunded**. From **1 December** the 50% deposit is **non-refundable**. Within the **7 days** before the reservation, a **100% cancellation charge** applies.*

En caso de necesitar una adaptación del menú por alergia, intolerancia o motivo especial, háznoslo saber con antelación y lo prepararemos para ti. También puedes consultarnos sin compromiso sobre nuestros paquetes de alojamiento y cena especial; deja que tu velada se llene de magia y buenos recuerdos.

If you need any menu adaptation for an allergy, intolerance or special reason, tell us in advance and we will prepare it for you. Ask us too, with no obligation, about our accommodation and special-dinner packages; let your evening be filled with magic and good memories.

PAQUETES NAVIDEÑOS

B BOU HOTEL LA VIÑUELA & SPA

CHRISTMAS PACKAGES · B BOU HOTEL LA VIÑUELA & SPA

Precios por persona en base doble. IVA incluido.

Incluye 2 noches de alojamiento con desayuno y la cena indicada.

Per person, double occupancy · VAT included · Includes 2 nights with breakfast and the dinner indicated

NOCHEBUENA · CHRISTMAS EVE

Cena de Nochebuena (menú 1) + 2 noches con desayuno

Christmas Eve dinner (menu 1) + 2 nights with breakfast

Habitación Doble Tradición · 255 € por persona · Total 510 € (2 pax)

Habitación Individual Tradición · 420 € (1 pax)

Suplementos por cambio de categoría de habitación · Room-category upgrade supplements:

Doble Confort · 25 € · Doble Selección · 35 € · Junior Suite · 100 € (supl./habitación/noche · per room/
night)

**Suplementos por 3.ª persona y niño, en habitación doble · Supplements for 3rd person and child, in a
double room:**

3.ª persona · 3rd person: 175 € (2 noches + cena Nochebuena – menú 1)

Niño · Child: 125 € (2 noches + menú infantil)

Para otros menús se abonará la diferencia. · For other menus, the difference will be charged.

NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE

Cena de Gala + Cotillón + Barra libre + Fiesta + 2 noches con desayuno

Gala dinner + party favours + open bar + party + 2 nights with breakfast

Habitación Doble Tradición · 405 € por persona · Total 810 € (2 pax)

Habitación Individual Tradición · 630 € (1 pax)

Suplementos por cambio de categoría de habitación · Room-category upgrade supplements:

Doble Confort · 25 € · Doble Selección · 35 € · Junior Suite · 100 € (supl./habitación/noche · per room/
night)

Reserva la tercera noche por solo 140 € · Book the third night for just €140

**Suplementos por 3.ª persona y niño, en habitación doble · Supplements for 3rd person and child, in a
double room:**

3.ª persona · 3rd person: 265 € (2 noches + cena de gala)

Niño · Child: 145 € (2 noches + menú infantil)

PAQUETES NAVIDEÑOS

B BOU HOTEL CORTIJO BRAVO

CHRISTMAS PACKAGES · B BOU HOTEL CORTIJO BRAVO

Precios por persona en base doble. IVA incluido.

Incluye 2 noches de alojamiento con desayuno y la cena indicada.

Per person, double occupancy · VAT included · Includes 2 nights with breakfast and the dinner indicated

NOCHEBUENA · CHRISTMAS EVE

Cena de Nochebuena (menú 1) + 2 noches con desayuno

Christmas Eve dinner (menu 1) + 2 nights with breakfast

Habitación Doble Confort · 270 € por persona · Total 540 € (2 pax)

Habitación Individual Confort · 450 € (1 pax)

Suplementos por cambio de categoría de habitación · Room-category upgrade supplements:

Doble Selección · 25 € · Junior Suite · 100 € · Suite · 200 € (supl./habitación/noche · per room/night)

Suplementos por 3.ª persona y niño, en habitación doble · Supplements for 3rd person and child, in a double room:

3.ª persona · 3rd person: 175 € (2 noches + cena Nochebuena – menú 1)

Niño · Child: 125 € (2 noches + menú infantil)

Para otros menús se abonará la diferencia. · For other menus, the difference will be charged.

NOCHEVIEJA · NEW YEAR'S EVE

Cena de Gala + Cotillón + Barra libre + Fiesta + 2 noches con desayuno

Gala dinner + party favours + open bar + party + 2 nights with breakfast

Habitación Doble Confort · 440 € por persona · Total 880 € (2 pax)

Habitación Individual Confort · 695 € (1 pax)

Suplementos por cambio de categoría de habitación · Room-category upgrade supplements:

Doble Selección · 40 € · Junior Suite · 130 € · Suite · 250 € (supl./habitación/noche · per room/night)

Reserva la tercera noche por solo 170 € · Book the third night for just €170

Suplementos por 3.ª persona y niño, en habitación doble · Supplements for 3rd person and child, in a double room:

3.ª persona · 3rd person: 265 € (2 noches + cena de gala)

Niño · Child: 145 € (2 noches + menú infantil)

Bbou

ICONIC HOTELS

Información y reservas

INFORMATION & RESERVATIONS

B bou Iconic Hotels Cortijo Bravo

info@hotelcortijobravo.com · +34 951 550 048

B bou Iconic Hotels La Viñuela

hotel@hotelvinuela.com · +34 952 519 193

www.bbouhotels.com