



Le Papillon  
RESTAURANTE | BEACH CLUB

## Menu Coronado 60€

BIENVENIDA · WELCOMING

Copa de Champagne y aperitivos  
Glass of Champagne & Snacks

### ENTRANTES · STARTERS

Ensalada Caprese con Aguacate  
Avocado, Tomato & Mozzarella Salad

ó / or

Melón con Jamón  
Melon & Serrano Ham

ó / or

Gambas al Pil Pil  
Spicy Pil Pil Prawns

### PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSE

Pechuga de Pollo en salsa de Setas con Patatas Gratinadas y Verduras  
Breast of Chicken in Wild Mushrooms sauce with Gratin Potatoes & Vegetables

ó / or

Lubina a la Plancha con Patatas Cocidas y Verduras  
Fillets of Seabass with Boiled Potatoes & Vegetables

### POSTRES · DESSERTS

Crema Catalana  
Crème Brulee

ó / or

Fondant de Chocolate  
Chocolate Fondant

### BEBIDAS · DRINKS

Agua Mineral  
Mineral Water

½ Botella de Vino de la Casa por persona  
½ Bottle of House Wine per person

Café Marcilla  
Marcilla Coffee

All prices fully inclusive of V.A.T. at the current rate. Service not included.  
Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.



Le Papillon  
RESTAURANTE | BEACH CLUB

## Menu Toro · 60€

BIENVENIDA · WELCOMING

Copa de Champagne y aperitivos  
Glass of Champagne & Snacks

### ENTRANTES · STARTERS

Gambas en Tempura con Salsa Ali Oli  
Tempura Prawns with Ali Oli Dip

ó / or

Ensalada Waldorf con Queso de Cabra  
Waldorf Salad with Goat's Cheese

ó / or

Mejillones al Vapor  
Steamed Mussels

### PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

Solomillo de Ternera en Salsa de Pimienta con Patatas Gratinadas  
Beef Fillet Steak in Peppercorn Sauce with Dauphinoise Potatoes

ó / or

Lenguado a la Plancha con Gambas y guarnición de verduras  
Grilled Sole with Prawns in Lemon & Basil Butter with Vegetables

### POSTRES · DESSERTS

Fondant de Chocolate  
Chocolate Fondant

ó / or

Merengue con Frutos Rojos  
Eton Mess

### BEBIDAS · DRINKS

Agua Mineral  
Mineral Water

½ Botella de Vino de la Casa por persona  
½ Bottle of House Wine per person

Café Marcilla  
Marcilla Coffee

All prices fully inclusive of V.A.T. at the current rate. Service not included.  
Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.



*Le Papillon*  
RESTAURANTE | BEACH CLUB

# Menu Marbella Beach · 70€

BIENVENIDA · WELCOMING

Copa de Champagne y aperitivos  
Glass of Champagne & Snacks

## ENTRANTES · STARTERS

Gambas en Tempura con Salsa Ali Oli  
Tempura Prawns with Ali Oli Dip  
ó / or

Ensalada de Beicon, Aguacate y Queso Azul  
Bacon, Avocado & Blue Cheese Salad

## PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

Solomillo de Ternera en Salsa Roquefort con Patatas Gratinadas y Verduras  
Beef Fillet Steak in Roquefort Sauce with Gratin Potatoes & Vegetables  
ó / or

Pez Espada a la Plancha con guarnición de Guacamole Casero y Verduras  
Swordfish Steak with Homemade Guacamole & Grilled Vegetables

## POSTRES · DESSERTS

Tarta alemana de Manzana con Helado de Vainilla  
Apfel Strudel with Vanilla Icecream  
ó / or

Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla  
Chocolate Fondant with Vanilla Icecream

## BEBIDAS · DRINKS

Agua Mineral (Lanjaron)  
Mineral Water (Lanjaron)  
ó / or

½ Botella de Vino de la Casa por persona  
½ Bottle of House Wine per person  
ó / or

Café CaffeGusto  
CaffeGusto Coffee

All prices fully inclusive of V.A.T. at the current rate. Service not included.  
Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.



Le Papillon  
RESTAURANTE | BEACH CLUB

## Menu Garden · 75€

BIENVENIDA · WELCOMING

Copa de Champagne y aperitivos  
Glass of Champagne & Snacks

### ENTRANTES · STARTERS

Gambas en Tempura con Salsa Ali Oli  
Tempura Prawns with Ali Oli Dip  
ó / or  
Almejas al Vapor  
Steamed Clams

### PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

Carré de Cordero al Ajo y Romero con Patatas Gratinadas y Verduras  
Roasted Rack of Lamb in Garlic & Rosemary with Gratin Potatoes & Vegetables

ó / or

Salmón a la Plancha con mayonesa de Hierbas con Patatas y Ensalada  
Grilled Salmon Supreme in Herbs Mayonnaise with Potatoes & Salad

ó / or

Stroganoff de Ternera con Arroz Blanco  
Beef Stroganoff with Rice

### POSTRES · DESSERTS

Banoffee Pie  
Banoffee Pie

ó / or

Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla  
Chocolate Fondant with Vanilla Icecream

### BEBIDAS · DRINKS

Agua Mineral  
Mineral Water

Vinos · Wines

Blanco · White: Lágrimas de María (Rioja - Viura)

Tinto · Red: Eneldo Crianza (Rioja - Tempranillo)

Rosado · Rose: Ramón Bilbao Rosado (Rioja)

Café marcilla  
Marcilla Coffee

All prices fully inclusive of V.A.T. at the current rate. Service not included.  
Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.



Le Papillon  
RESTAURANTE | BEACH CLUB

## Menu Marbesa · 80€

BIENVENIDA · WELCOMING

Copa de Champagne y aperitivos  
Glass of Champagne & Snacks

### ENTRANTES PARA COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Gambas al Pil Pil

Pil Pil Prawns

ó / or

Ensalada de Bacon, Aguacate y Queso Azul

Bacon, Avocado & Blue Cheese Salad

ó / or

Higaditos de Pollo

Chicken Livers

SORBETE DE MOJITO · MOJITO SORBET

### PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

Solomillo de Ternera a la Pimienta, Patatas Gratinadas y Espinacas a la Crema  
Beef Fillet Steak in Peppercorn Sauce with Dauphinoise Potatoes & Creamed Spinach

ó / or

Lubina al Horno con Patatas y Verduras de Temporada

Oven Roasted Seabass with Seasonal Vegetables & Boiled Potatoes

### POSTRES · DESSERTS

Tarta de Queso al Limón

Lemon Cheesecake

ó / or

Fondant de Chocolate con Helado de Vainilla

Chocolate Fondant with Vanilla Icecream

### BEBIDAS · DRINKS

Vino Blanco · White Wine: Pazo das Bruixas (Rias Baixas - Albariño) – ½ Bot. p.p.

Vino Tinto · Red Wine: Eneldo Crianza (Rioja) – ½ Bot. p.p.

Vino Rosado · Rose Wine: Azpilicueta (D.O. Rioja) – ½ Bot. p.p.

Café CaffeGusto

CaffeGusto Coffee

All prices fully inclusive of V.A.T. at the current rate. Service not included.

Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.



Le Papillon  
RESTAURANTE | BEACH CLUB

# Menu Special Papillon · 95€

BIENVENIDA · WELCOMING

Copa de Champagne y canapés surtidos  
Glass of Champagne & assorted canapes

## ENTRANTES · STARTERS

Gambas al Pil Pil

Pil Pil Prawns

ó / or

Almejas y Mejillones al Vapor

Steamed Clams & Mussels Combo

## PLATOS PRINCIPALES · MAIN COURSES

Carré de Cordero al Ajo y Romero con Patatas gratinadas y Brocoli

Roasted Rack of Lamb in Garlic & Rosemary with Gratin Potatoes & Broccoli

ó / or

Solomillo de Ternera a la Pimienta, Patatas gratinadas y Espinacas a la Crema

Beef Fillet Steak in Peppercorn Sauce with Gratin Potatoes & Creamed Spinach

ó / or

Lubina al Horno con Patatas cocidas y Espinacas a la crema

Oven Roasted Seabass with Creamed Spinach & Boiled Potatoes

ó / or

Stroganoff de Ternera servido con Arroz Basmati

Beef Stroganoff served with Basmati Rice

## POSTRES · DESSERTS

Fondant de Chocolate

Chocolate Fondant

ó / or

Tarta de Queso al Limón

Lemon Cheesecake

ó / or

Banoffee Pie

Banoffee Pie

## BEBIDAS · DRINKS

Agua Mineral

Mineral Water

Bodega Jean Leon - Penedés ( Red · White · Rose) ½ Bot. p/p

Bodega Jean Leon - Penedés (Tinto · Blanco · Rosado) ½ Bot. p/p

Café Marcilla

Marcilla Coffee

All prices fully inclusive of V.A.T. at the current rate. Service not included.

Todos los precios incluyen IVA. Servicio no incluido.