

SU DÍA PERFECTO JUNTO AL MAR

BODAS, CUMPLEAÑOS, COMUNIONES
Y OTRAS CELEBRACIONES



Kempinski
Hotel Bahía

MARBELLA ESTEPONA





KEMPINSKI HOTEL BAHÍA

Con 145 habitaciones y suites, así como varios restaurantes y salas de banquetes, el Kempinski Bahía puede acoger perfectamente cualquier tipo de celebración.

Nuestros amplios jardines tropicales con vistas al mar Mediterráneo y a las piscinas también son un punto destacado junto con nuestro spa, ofreciendo la experiencia perfecta durante su estancia y celebración.



ESPACIOS ENCANTADORES



SPILER BEACH CLUB

Spiler Beach Club es un lugar elegante, fresco y tranquilo con impresionantes vistas al mar Mediterráneo. Relájese con la serenata del sonido del mar y acabe la fiesta bajo un dosel de estrellas en la noche.

Capacidad: 145 Personas
(95 interior & 50 exterior)
Tarifa de Alquiler: EUR 5.000
Gasto Mínimo: EUR 8.000

Tarifa de Instalación: EUR 1.500 (En caso de que el cliente desee cambiar los muebles y la disposición de los asientos)

* Debido a restricciones de ruido, solo se permiten fiestas hasta las 00:00. Para celebraciones que requieran fiesta o barra libre, recomendamos el cambio hacia una de nuestras salas de banquetes.



THE PERFECT GARDEN

El jardín perfecto está ubicado en la parte oeste de nuestros jardines subtropicales y al lado del lago. Bajo la sombra de pinos y palmeras, es el lugar perfecto para bodas con vistas al mar Mediterráneo, o para un cóctel.

*El uso de este espacio para ceremonias de bodas incluye estructura blanca con cortinas blancas, mesa de ceremonia, alfombra blanca y sillas con cubiertas blancas.

Capacidad: 120 Personas
Tarifa de Alquiler: EUR 1.000



BALTAZAR BAR & GRILL

Una bodega tradicional de estilo español, situada entre nuestros profundos jardines y las piscinas del hotel, Baltazar Bar & Grill, es un lugar atractivo y elegante para fiestas y cenas íntimas.

Capacidad: 120 Personas (Sólo interior)

Tarifa de Alquiler: EUR 4.000

Gasto Mínimo: EUR 6.000



RESTAURANTE EL MIRADOR

Un escenario mágico para ocasiones formales o fiestas glamurosas. El restaurante El Mirador puede transformarse en un lugar exclusivo frente al mar, para celebraciones de cumpleaños junto a la playa o una comunión.

**Capacidad: 200 Personas
(130 interior & 70 exterior)**



RESTAURANTE ALMINAR

Ideal para celebraciones más refinadas y eventos gastronómicos. Su elegante decoración y su entorno con ventanas de arriba a abajo que se abren a los jardines del hotel y al mar Mediterráneo, lo convierten en una excelente opción para su evento.

**Capacidad: 110 Personas
(70 inside & 40 outside)**

*Posibilidad de combinar con el Restaurante La Cocina de Mi Abuela como Bar para la Fiesta.



LA TORRE ALMENARA

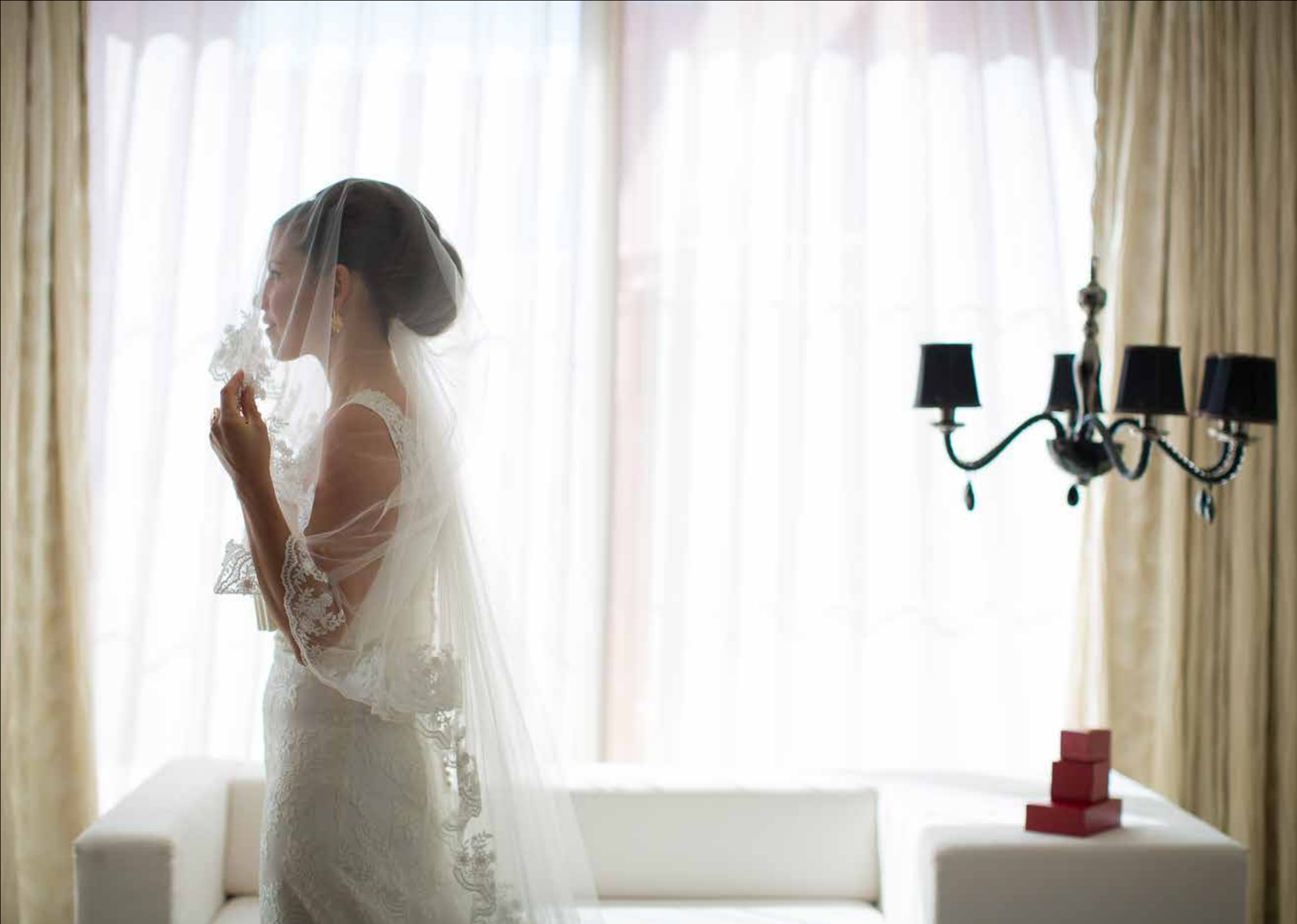
La Torre Almenara, data de 1575, esta torre protegió la costa española de piratas e invasores. Ahora es el escenario perfecto para íntimas celebraciones de hasta 20 personas. La torre se encuentra en una parte privada y aislada de los jardines con vistas al mar Mediterráneo.

Capacidad: 20 Personas
Tarifa de Alquiler: EUR 800



TABLA DE CAPACIDADES

ESPACIOS ENCANTADORES	CAPACIDAD	TARIFA DE ALQUILER	GASTO MÍNIMO
Spiler Beach Club	145 Personas	EUR 5.000	EUR 8.000
El Jardín Perfecto	100 Personas	EUR 1.000	No requerido
Baltazar Bar & Grill	120 Personas	EUR 4.000	EUR 6.000
Restaurante El Mirador	200 Personas	No requerido	No requerido
Restaurante Alminar	110 Personas	No requerido	No requerido
La Torre Almenara	200 Personas	EUR 800	No requerido



SPECIALMENTE PARA BODAS

PARA LOS NOVIOS

- Suite para los novios la noche de la boda (a partir de 75 invitados)
- Check in a las 15.00 (entrada antes de esa hora según disponibilidad).
- Salida tardía. Según disponibilidad.

PARA CELEBRACIONES DE BODAS

- Mantelería y fundas de sillas blancas
- Papelería para el día de la boda incluyendo:
 - Minutas modelo estándar
 - Números de mesa modelo estándar
 - Plano de mesas modelo estándar
 - Tarjetas con nombres de invitados modelo estándar
- Centros de mesa modelo estándar
- Prueba de menú para 6 personas (bodas a partir de 50 invitados)
- Descuentos en Spa de 30% en tratamiento para los novios

PARA LOS FAMILIARES Y AMIGOS

- **Tarifa Especiales de alojamiento: 30% de descuento** hasta 2 meses antes de la boda y 25% de desucneto los dos meses previos a la boda. 100% pagado por adelantado

- **Tarifas especiales en Spa: 15% de descuento en tratamientos.** Para reservar y beneficiarse de este descuento, visite www.kempinski.com/es/marbella y escriba bajo el **Código de promoción: Boda**





NUESTROS MENÚS

CANAPÉS PARA SU CÓCTEL DE RECEPCIÓN

“ZAFIRO” (60 MINUTOS)

- Tempura de aguacate
- Croquetas
- Gazpacho de fresa
- Cazón en adobo con alioli
- Pan con jamón y tomate
- Berenjenas con miel de caña

Precio por persona EUR 20

“RUBÍ” (60 MINUTOS)

- Pan con jamón y tomate
- Albóndigas de ternera con salsa de almendras
- Pulpo frito con salsa tártara
- Cazón en adobo
- Ajo blanco de mango
- Tortilla española y pimientos de padrón
- Lomo en manteca
- Patatas bravas

Precio por persona EUR 26.50

“DIAMANTE” (60 MINUTOS)

- Tempura de calabacín
- Pan con jamón y tomate
- Tortilla de patatas
- Langostinos con salsa de chili dulce
- Gazpacho de aguacate
- Cazón en adobo
- Pionono de foie y mango
- Ceviche de rape
- Fresa con Módena y parmesano
- Lomo en manteca
- Maki de salmón y aguacate

Precio por persona EUR 36.50

BEBIDAS PARA SU CÓCTEL DE RECEPCIÓN

BEBIDAS SILVER

- LA MIRANDA D’ESPIELLS. Vino Blanco.
(Juve y Camps/Chardonnay/D.O. Penedes).
- PAGO DE CIRSUS. Vino Tinto.
(Bodega Pago de Cirsus/Tempranillo Merlot Syrah/ D.O Navarra).
- CODORNIU BLANC DE BLANCAS. Cava.
- BACH ROSÉ. Cava.
- Cerveza, refresco, agua, té & café.

Precio por persona EUR 22

BEBIDAS GOLDEN

- PAGO DE CIRSUS. Vino Blanco.
(Bodega Pago de Cirsus/ Chardonnay/D.O.Navarra).
- YSIOS. Vino Tinto.
(Bodegas Ysios/ Tempranillo/D.O.Ca. Rioja).
- JUVE CAMPS CINTA PÚRPURA. Cava.
- RAVENTOS I BLANC DE NIT ROSADO. Cava.
- Cerveza, refresco, agua, té & café.

Precio por persona EUR 26.50

BEBIDAS PLATINUM

- MANTEL BLANCO. Vino Blanco.
(Bodegas Álvarez y Díez Rueda / Sauvignon Blanc / D.O Rueda).
- SENDA LOS OLIVOS. Vino Tinto.
(Bodega Pago de Cirsus / Tempranillo/D.O. Ribera del Duero).
- MÖET & CHANDON BRUT. Champán.
- MÖET & CHANDON ROSÉ. Champán.
- Cerveza, refresco, agua, té & café.

Precio por persona EUR 53

MÁGICOS TOQUES PARA SU CÓCTEL DE RECEPCIÓN

VENENCIADOR

Precio EUR 420

JAMÓN IBERICO Y CORTADOR

Precio EUR 650

BUFFET DE QUESOS

Precio EUR 660

ESTACIÓN DE CERVEZA

- 24 cervezas de cada tipo:
- Cerveza San Miguel -España
 - Cerveza i.p.a Babel de Estepona -España
 - Cerveza de trigo Franziskaner -Alemania
 - CervezaHeineken -Holanda
 - Cerveza Coronita -México
 - Cerveza Kirin Ichiban - Japón

Precio por persona EUR 450

ESTACIÓN DE MARISCOS

- Ostras
- Gambas cocidas
- Conchas finas
- Langostinos cocidos

Precio por persona EUR 24

ESTACIÓN DE SUSHI

- Salmón
- Sashimi
- Atún
- California roll
- Langostinos marinados
- Nigiri - gambas marinadas

Precio por persona EUR 17

ESTACIÓN DE GIN TONICS

- A elegir entre 5 combinaciones de Ginebra:
- Gin Mombasa con eneldo Lima y pimienta rosa
 - Gin Hendriks con pepino
 - Gin London Number One con fresas y arándanos
 - Gin Larios 12 con tomillo, albahaca y olivas
 - Gin Bombay Sapphire con limas y twist de limón
 - Gin Seagrams con twist de naranja y jengibre
 - Gin Puerto de India con fresas gominolas y sirope de fresa

- Todas las ginebras a acompañar con su elección de tónica.
- Schweppes, Fever Free o Fentimans
 - Sprite con Puerto de Indias

Precio EUR 935



NUESTROS MENÚS DE BODA

MENÚ ROMERO

ENSALADA DE VIEIRAS
Con mézclum de lechugas, manzana y vinagreta de jamón ibérico y piñones.

DORADA
Con menestra de verduras, patatas arrugadas y romesco.

PRESA IBERICA
Con verduras marinadas al teriyaki, patatas al pimentón y vinagreta de miel y romero.

SORBETE DE MANDARINA
SPICED XOCO
Jengibre, cardamomo, regaliz con chocolate.

Precio por persona EUR 75

MENÚ TOMILLO

SOPA DE BOGAVANTE
Con langostinos, mejillones y rape.

MERLUZA
Con brócoli, coliflor, tomate confitado y aceite verde.

SOLOMILLO DE TERNERA
Con espinacas salteadas, patatas machacadas al aceite de oliva y jugo de carne al tomillo limonero.

SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN
TURRON DELIGHT
Chocolate blanco, bizcocho de azafrán, turrón y mango.

Precio por persona EUR 85

MENÚ LAVANDA

FOIE CON MANZANA DE GRANNY SMITH Y VAINILLA BOURBON
Manzana Granny Smith y vainilla bourbon y reducción de P.X.

LUBINA
Con tomate asado, espárragos verdes salteados y vinagreta de frutos secos.

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA
Patatas risoladas con verduras a la parrilla, costra de queso parmesano y confitura de tomate.

SORBETE DE CAVA Y LIMÓN
BIZCO-CHOCO
Bizcocho de chocolate (sin gluten), zanahoria, salsa de frutos rojos y helado de almendras.

Precio por persona EUR 105

CREE SU PROPIO MENÚ DE BODA

ENTRANTES

PORRA ANTEQUERANA
Con mollete, melva y crujiente de jamón.

ENSALADA DE TOMATE
Con aguacate y langostinos.

ENSALADA MALAGUEÑA
Con patatas confitadas y naranja del Tesorillo.

ENSALADA DE PIMIENTOS
Con anchoas.

PULPO Y PRESA
Con mezcla de lechugas y canónigos y vinagreta francesa.

CARPACCIO DE SOLOMILLO TERNERA
Con setas confitadas, queso parmesano, rúcula y aceite de trufa.

ENSALADA DE VIEIRAS
Con manzana y jamón y vinagreta de piñones.

RISOTTO
Con champiñones y espárragos.

TATAKI DE ATÚN
Con aceite de boletus, jengibre y lemon gras, ensalada fresca y polvo de quicos.

SALMON MARINADO
En ensalada con eneldo, pimienta rosa y vinagreta de lima.

FOIE – GRAS
Con manzana Granny Smith, vainilla bourbon y P.X.

ENTRANTES PARA COMPARTIR

SURTIDO IBÉRICO
Jamón ibérico, salami, queso y chorizo.

LANGOSTINOS COCIDOS
ENSALADA DE PIMIENTOS
Con calamares.

“TOMATE PICA0”
Lomo de melva y cebolleta fresca.
Comparta todos estos entrantes.

SOPAS

GAZPACHO ANDALUZ
Con su guarnición.

SOPA DE PINTARROJA
Con almejas, mejillones y langostinos.

MINESTRONE
Con verduritas de temporada.

CREMA DE PATATA Y PUERRO
Servida con foie y setas.

CREMA DE CALABAZA
A LA NARANJA
Con vieiras al grill.

CREE SU PROPIO MENÚ DE BODA

PESCADO

- MERLUZA
Con patatas confitadas, tirabeques y vinagreta de tomate asado y piñones.
- RAPE
Con pisto andaluz, patatas y romesco.
- LUBINA
Con tomate asado, espárragos verdes y vinagreta de frutos secos.
- RODABALLO
Menestra de verduras, aceite de pimiento rojo y puré de apio bola.
- SAN PEDRO
Lasaña de verduras, chip de patatas
aceite de hierbas.

MEAT

- PRESA IBÉRICA
Con patatas, verduras marinadas y salsa de romero y miel.
- ENTRECOTE
Con patatas y crema agria, espinacas salteadas y salsa chimichurri.
- SOLOMILLO DE TERNERA
Con terrina de patatas, trufa y espinacas salteadas.
- PECHUGA DE PULARDA
Con setas salteadas, patatas panaderas y salsa de cítricos.
- COSTILLAR DE CHULETAS DE CORDERO
Chutney de piña y jugo de menta.

DESSERTS

- CREMOSO DE CHOCOLATE
Con núcleo de frambuesa.
- CHOCOLATE BLANCO
Con fruta de la pasión.
- BROWNIE DE CHOCOLATE
Con helado de pistacho.
- LADY IN RED
Chocolate con leche, glaseado de frambuesa.
- TARTA DE MANZANA
Con crema catalana.
- TURRON DELIGHT
Chocolate con leche turrón, bizcocho de azafrán y salsa de mango.
- SORBETES
Limón y cava, mandarina...

PRECIO POR PERSONA

Menú compuesto por
3 platos con sorbete
Precio EUR 65

Menú compuesto por
4 platos con sorbete
Precio EUR 85

Menú compuesto por 5 platos
con sorbete
Precio EUR 105



A buffet table with various food options including salads, desserts, and drinks. In the foreground, there are white plates with green and purple leafy salads, and a bowl of yellow and orange vegetables. To the right, there are glasses of orange juice and a glass of white smoothie. In the background, there are stacks of white plates, a white container with a lace top holding skewers of food, and a glass display case filled with various desserts like chocolate and vanilla puddings, some topped with strawberries and chocolate shavings. The text "OPCIONES DE BUFFET" is overlaid in the center of the image.

OPCIONES DE BUFFET

BUFFET DE MARISCOS

ENSALADAS

COMPONGA SU PROPIA ENSALADA

5 Tipos de lechugas diferentes

Crudités:

- Zanahoria
- Cebolla roja
- Pimientos rojos y verdes
- Maíz
- Aceitunas
- Huevo duro
- Champiñones
- Pepinos
- Atún
- Jamón

ENSALADAS PREPARADAS

- Ensalada de arroz Basmati con gambas a la vinagreta de cilantro
- Ensalada de lentejas
- Verduras y carne de cangrejo con vinagreta de miel
- Ensalada de tagliatelle con salmón
- Lechuga y limón
- Brandada de bacalao
- Ensalada vegetariana (verduras al dente con tofu)

MARISCOS

- Bogavante
- Cigalas
- Langostinos
- Gambas
- Salsa rosa, salsa tártara y salsa mayonesa de aceite oliva

ENTRANTES

- Rape frío con ensalada de pimientos asados
- Especial ostiones con vinagreta de cebollita agridulce
- Especial variación de sushi (de verduras, salmón, California roll, atún....)

COCINA EN VIVO A LA PLANCHA

- Brocheta de rape con tomates secos y champiñones
- Brochetas de salmón y pimientos
- Lomo de atún
- Langostinos
- Fritura de calamares
- Lomo de lubina

SOPAS

- Crema de mariscos

PLATOS CALIENTES

- Lomo de ternera en salsa de trufa
- Merluza romana sobre ragú de espárragos
- Verduras parrilla en aceite de albahaca
- Patatas y pimientos verdes a lo pobre
- Arroz Basmati con salteado de zanahoria, calabacín y tomates cherry confitados

POSTRES

- Ensalada de frutas
- Crepes de caramelo
- Rulada de bizcocho y crema perfumado con vainilla
- Tarta de plátano
- Mousse de frambuesa
- Rollitos de primavera de fruta exótica
- Pera con chocolate
- Yema quemada
- Piña con menta
- Tarta de boda

Precio por persona EUR 95

BUFFET DE BARBACOA

ENSALADAS

COMPONGA SU PROPIA ENSALADA

5 Tipos de lechugas diferentes

Crudités:

- Zanahoria
- Cebolla roja
- Pimientos rojos y verdes
- Maíz
- Aceitunas
- Huevo duro
- Champiñones
- Pepinos
- Atún
- Jamón
- Vinagreta de jerez, balsámico, yogur...

ENSALADAS PREPARADAS

- Alemana (patatas, bacón y mostaza)
- Rusa (patata, atún, mahonesa...)
- Tropical (piña, gambas y mango)
- Pipirrana (verdurita cuadritos con mejillones)
- Pimientos (pimientos asados)

SHOW AL CORTE

- Costillas de cerdo en salsa especial barbacoa
- Presa ibérica
- Entrecote

ENTRANTES FRÍOS

- Lomo de cerdo en manteca tradicional al ajo con tomillo
- Tomate con anchoas
- Selección de embutidos Nacionales (Caña de lomo, chorizo, salchichón...)
- Pan campero con tomate y aceite de oliva
- Empanada gallega de atún

COCINA GRILL O PLANCHA

- Espadas de Alas de pollo marinadas
- Espadas con Variación de salchichas españolas (butifarra, salchichas y chorizo)
- Filete de solomillo
- Brochetas de pollo
- Kefta
- Costillas de cerdo barbacoa
- Pescados a la plancha (atún, lubina)
- Brochetas de Langostinos
- Salsas carne, gremolata, romesco, barbacoa, chimichurri

SOPAS

- Chicken soup with vegetables

GUARNICIONES

- Patatas asadas con mantequilla de hierbas frescas
- Verduras asadas al carbón con aceite de ajos
- Verduras salteadas
- Mazorcas de maíz
- Arroz salteado al cilantro y láminas de almendras tostadas

POSTRES

- Vasitos de Yogur de coco con fresas
- Crème brûlée
- Mousse de limón y mango
- Ensalada de frutas
- Tarta de queso y chocolate
- Torrijas Andaluzas
- Tarta de boda

Precio por persona EUR 105



OPCIONES DE BEBIDAS

ELIJA SU PAQUETE DE BEBIDAS

PAQUETE DE BEBIDAS SILVER

- LA MIRANDA D ESPIELLS. Vino Blanco. (Juve y Camps/Chardonnay/D.O. Penedes).
- PAGO DE CIRSUS. Vino Tinto. (Bodega Pago de Cirsus | Tempranillo Merlot Syrah | D.O. Navarra).
- Cerveza, refresco, agua, café y té.

Precio por persona EUR 28

PAQUETE DE BEBIDAS GOLDEN

- PAGO DE CIRSUS. BLANCO. Vino Blanco. (Bodega Pago de Cirsus/Chardonnay/D.O.Navarra).
- YSIOS. Vino Tinto. (Bodegas Ysios/ Tempranillo/D.O.Ca. Rioja).
- Cerveza, refresco, agua, café y té

Precio por persona EUR 26.50

PAQUETE DE BEBIDAS PLATINUM

- MANTEL BLANCO. Vino Blanco. (Bodegas Álvarez y Díez Rueda / Sauvignon Blanc / D.O Rueda).
- SENDA LOS OLIVOS. Vino Tinto. (Bodega Pago de Cirsus / Tempranillo/D.O. Ribera del Duero).
- Cerveza, refresco, agua, café y té.

Precio por persona EUR 34

OPCIONES ADICIONALES DE VINOS

VINO BLANCO

- GENOLI BLANCO ECOLÓGICO (Bodegas Viña Ijalba/ Viura) EUR 4
- MARTIN CODAX (Bodegas Martin Codax/Albariño) EUR 5
- BOTANI (Jorge Ordoñez & Co/Moscatel de Alejandria) EUR 6
- FINCA LA COLINA (Vinas Sans/ Sauvignon Blanc) EUR 7

VINO TINTO

- AZPILICUETA (Bodegas Azpilicueta Temprañillo) EUR 5
- PRIMA (Bodegas y Viñedos Maurodos/ Temprañillo Garnacha) EUR 7
- ARZUAGA (Bodegas Arzuaga Navarro/ Tempranillo Cab. Sauvignon) EUR 8
- IMPERIAL GRAN RESERVA (Bodegas Cune/Tempranillo) EUR 10

ESPUMOSOS

- CINTA PURPURA EUR 7
- CAVA RAVENTOS I BLANC DE NIT ROSADO EUR 8
- CHAMPAGNE MOËT & CHANDON BRUT EUR 43
- CHAMPAGNE MOËT & CHANDON ROSE EUR 46

ELIJA SU PAQUETE DE BARRA LIBRE

BARRA LIBRE CLÁSICA

A elegir entre dos de cada categoría

WHISKY

Johnny Walker Red Label. Bells, Ballantine s, J&B, Cutty Sark

VODKA

Smirnoff, Stolichnaya, Absolut, Beluga

RON

Barceló, Bacardi, Brugal, Capitan Morgan, Cacique

GINEBRA

Larios, Gordons, Beefeater, Tanqueray, Bombay

DIGESTIVOS Y LICORES

Orujo de Hierbas, Pacharan, Baileys, Sambuca, Amaretto, Brandy, Magno, Tequila Sauza

* El consumo de Red Bull se cobrará aparte a razón de 2€ la unidad

PREMIUM OPEN BAR

A elegir dos de cada bebida de categoría Estándar y dos de categoría Premium

WHISKY PREMIUM

Johnny Walker Black, Chivas 12, Cardhu, Glenfiddich

VODKA PREMIUM

Belvedere, Grey Goose

RUM PREMIUM

Havana7, Cacique500, Seven Tiki, Pampero Aniversario

GIN PREMIUM

Bombay Sapphire, Hendriks, London N1, Seagrams

LIQUORS PREMIUM

Jaggermeister, Orujo De hierbas, Pacharan, Baileys, Sambuca, Amaretto, Tequila Cuervo, Tequila Sauza, Brandy Carlos L.

* El consumo de Red Bull se cobrará aparte a razón de 2€ la unidad

PRECIOS

BARRA LIBRE CLÁSICA:

PRIMERA HORA EUR 19 & SEGUNDA HORA EUR 14

(Precios basados en el número total de invitados a la boda)

TERCERA HORA EUR 14

(Precio basado en el número de invitados presentes en esta hora)

PAQUETE DE TRES HORAS EUR 35

(Precio basado en el número total de invitados a la boda)

HORA EXTRA EUR 11 POR PERSONA Y HORA

Pista de baile y escenario modelo estándar incluidos.

PREMIUM OPEN BAR

PRIMERA HORA EUR 30 & SEGUNDA HORA EUR 25

(Precios basados en el número total de invitados a la boda)

TERCERA HORA EUR 15

(Precio basado en el número de invitados presentes en esta hora)

PAQUETE DE TRES HORAS EUR 45

(Precio basado en el número total de invitados a la boda)

HORA EXTRA EUR 14.50 POR PERSONA Y POR HORA

Pista de baile y escenario modelo estándar incluidos.

DESPUÉS DE LA 1 DE LA MAÑANA EL USO DEL RESTAURANTE SPILER BEACH CLUB SE COBRARA A RAZÓN DE 500

RECENA

Elegir 4 canapés entre dulces y salados.

SALADOS

- Puchero con hierbabuena
- Sándwich americano
- Pulguita de lomo en manteca
- Club sandwich
- Mini hamburguesa
- Mini pizza margarita
- Choripán con chimichurri
- Bocatín de salmón y aguacate

DULCES

- Churros con chocolate
- Mini tartaletas de frutas
- Tarta de limón
- Profiteroles con chocolate y nata
- Fresas con chocolate
- Torrijas andaluzas
- Tarta de queso

Mínimo 50 invitados

Precio por persona 14€.

A partir del 50 canapé: 2€ por canapé

PREMIOS & RECONOMIENTOS

Nuestros huéspedes más exigentes aprecian la combinación de un exclusivo estilo y confort, un servicio perfecto y una excelente cocina, conocimientos técnicos de vanguardia y un toque lujoso; hechos que se convierten en prestigiosos premios.

Estos son algunos aspectos destacados que muestran qué Kempinski Hotel Bahía ha sido reconocido por su liderazgo:

MEJOR HOTEL DE ENTRETENIMIENTO Y
RESTAURACIÓN EN EUROPA
World Travel Awards 2019

MEJOR HOTEL 2019 - EURHODIP 2019

MEJOR HOTEL SPA DE ESPAÑA
World Spa Awards 2019

MEJOR RESORT DE ESPAÑA 2020
Nominado en la Golf List 2020. Premios Conde Nast Traveler

PREMIOS TRAVELER CHOICE 2020
Premios Tripadvisor 2020



Kempinski
Hotel Bahía

MARBELLA ESTEPONA

KEMPINSKI HOTEL BAHÍA

Ctra. de Cádiz, Km. 159
29680 Estepona · España