



COFFEE BREAKS  
Y BRUNCH

BARBACOAS,  
TAPAS Y PICNIC

MENÚS

ESTACIONES

BUFFET

BEBIDAS,  
CÓCTELES Y CANAPÉS

## Desayuno

Encontrará nuestra oferta completa de desayunos en el Grill

La apertura del restaurante antes de las 7:30h de la mañana conlleva una tarifa de EUR 600 por día.

## Coffee breaks

### COFFEE BREAK 1

Café, leche, agua caliente

Tés e infusiones

Agua mineral con y sin gas

EUR 20

### COFFEE BREAK 2

Café, leche, agua caliente

Tés e infusiones

Agua mineral con y sin gas

Galletas y pastas

EUR 25

### COFFEE BREAK 3

Café, leche, agua caliente

Tés e infusiones

Agua mineral con y sin gas

Bollería

Zumos naturales

Fruta fresca de temporada

EUR 35

### COFFEE BREAK 4

Café, leche, agua caliente

Tés e infusiones

Agua mineral con y sin gas

Bollería

Zumos naturales

Fruta fresca de temporada

Refrescos

Bocadillos o sándwiches

EUR 40

Precio por persona y servicio · 10% IVA incluido

Reposición coffee break, 50% del precio total



## *Buffet brunch*

---

|                   |                               |                               |
|-------------------|-------------------------------|-------------------------------|
| Bollería          | Solomillo Wellington          | Fiambre variado 4 tipos       |
| Tostadas y pan    | Espinacas a la crema          | Ensalada de patatas           |
| Tortitas          | Salmón ahumando               | Salpicón de marisco           |
| 2 tartas          | Melón con jamón               | Ensalada de pimientos asados  |
| Huevos revueltos  | Aguacate con gambas           | Ensalada de arroz con verdura |
| Beicon            | Espárragos naturales          | Ensalada de pasta fresca      |
| Salchichas        | Salmón pochí frío             | Boquerones en vinagre         |
| Tomate y verduras | Lubina a la roteña            | Taco de atún con pimientos    |
| Tortilla española | Cigalas y langostinos cocidos |                               |

**EUR 110**

Precio por persona · 10% IVA incluido · Mínimo 25 personas.

Incluye: zumos naturales, café y té. Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



## *Estaciones*

---

### ESTACIONES EXTRA

Estación de ibéricos y quesos · **EUR 30**

Cortador de jamón y jamón ibérico de 6/7kg · Previa petición

Estación de cócteles de mojito y Sau Sau · **EUR 30**

Estación de ginebras y tónicas premium · **EUR 40**

Estación de sushi · **EUR 40**

Estación de ostras · **EUR 25**

Min 30 pax

---

Precio por persona y por hora · 10% IVA incluido



## Buffet barbacoa

### CREE SU PROPIA ENSALADA

Lechuga  
 Endibia rizada  
 Rúcula  
 Tomate  
 Pepino  
 Zanahoria  
 Cebolla  
 Maíz dulce  
 Huevo duro  
 Judías verdes  
 Guacamole

### ENSALADAS COMPUESTAS Y PLATOS FRÍOS

Ensalada de arroz  
 Pipirrana con ensalada de atún  
 Ensalada de pasta  
 Ensalada de patata, huevo y atún  
 Melón con jamón  
 Ensalada de pimientos  
 Aguacate con gambas  
 Langostinos  
 Espárragos  
 Salmón ahumado

### GRILL

Lubina al grill  
 Entrecôte  
 Pollo a la parrilla  
 Chuleta de cordero  
 Hamburguesa  
 Brocheta de pavo ras el hanout  
 Morcilla  
 Chorizo

### EXTRAS

Panaché de verduras  
 Patatas al horno

### SALSAS

Bearnesa  
 Argentina  
 Diabla

### POSTRES

Selección de postres

EUR 190

VINO BLANCO · **Nekeas** · Chardonnay, Navarra / **Marqués de Riscal** · Sauvignon Blanc, Rueda

VINO TINTO · **Viña Alberdi Reserva** · Tempranillo, La Rioja / **Conde de San Cristóbal** · Ribera del Duero

CAVA · **Rovellats** | BEBIDAS · Cerveza nacional, refrescos, café y té

Precio por persona · 10% IVA incluido



## Buffet barbacoa premium

### CREE SU PROPIA ENSALADA

Lechuga  
 Endibia rizada  
 Rúcula  
 Tomate  
 Pepino  
 Zanahoria  
 Cebolla  
 Maíz dulce  
 Huevo duro  
 Judías verdes  
 Guacamole

### ENSALADAS COMPUESTAS Y PLATOS FRÍOS

Ensalada de arroz  
 Pipirrana con ensalada de atún  
 Ensalada de pasta  
 Ensalada de patata, huevo y atún  
 Melón con jamón  
 Ensalada de pimientos  
 Aguacate con gambas  
 Bogavante  
 Cigalas  
 Langostinos  
 Espárragos  
 Salmón ahumado

### GRILL

Lubina al grill  
 Entrecôte  
 Solomillo  
 Pollo a la parrilla  
 Chuleta de cordero  
 Hamburguesa  
 Brocheta de pavo ras el hanout  
 Morcilla  
 Chorizo

### EXTRAS

Panaché de verduras  
 Patatas al horno

### SALSAS

Bearnesa  
 Argentina  
 Diabla

### POSTRES

Selección de postres

EUR 250

VINO BLANCO · **Nekeas** · Chardonnay, Navarra / **Marqués de Riscal** · Sauvignon Blanc, Rueda

VINO TINTO · **Viña Alberdi Reserva** · Tempranillo, La Rioja / **Conde de San Cristóbal** · Ribera del Duero

CAVA · **Rovellats** | BEBIDAS · Cerveza nacional, refrescos, café y té

Precio por persona · 10% IVA incluido



## Tapas

### ESTÁNDAR

Caña de lomo y queso manchego

Consome Scoffier

Tartar de salmón con mostaza en grano

Tartar de atún con mousse de aguacate

Mejillones pipirrana picante

Tortilla española con mayonesa verde

Croqueta de puchero, jamón y pollo

Boquerones victorianos en cucurucho

Langostinos con espinacas

Pato a la miel con cebolla confitada

**EUR 10**/tapa

### PREMIUM

Crema de bogavante con sésamo tostado

Ensalada de langostinos con sandía y crema de atún

Pulpo a la gallega con cremoso de cachelos

Puré cremoso de ibérico con carabinero en su jugo

Risotto cremoso con setas y trufa

Quenelle de rodaballo

Soufflé de queso a la crema de parmesano

Tartar de carne en patatas roastik

Filetes de lenguado príncipe alfonso

Bikini de foie-gras de pato

Hígado de pato con pan a la catalana

**EUR 15**/tapa

### EXTRAS

Parrilla holandesa de carne:  
Solomillo / chistorra / brocheta de pollo al curry /  
hamburguesitas de ketta

**Chef: EUR 150** por hora  
**EUR 40** por persona por hora

Parrilla holandesas de pescado y marisco:  
Atún / langostinos / lubina

**Chef: EUR 150** por hora  
**EUR 50** por persona por hora

Precio por persona · 10% IVA incluido

Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



## *Picnic*

### PICNIC

Barrita de cereales

Pieza de fruta

Sándwich o wrap  
(roast beef, salmón ahumado o vegetariano/vegano)

Dos piezas de bollería

Zumo de frutas (botella)

Agua, 33ml

**EUR 40**

### PICNIC PREMIUM

Barrita de cereales

Pieza de fruta

Paquete de patatas fritas pequeño

Bocadillo de jamón ibérico con tomate  
(u opción vegetariana/vegana)

Sándwich de salmón ahumado  
(u opción vegetariana/vegana)

Wrap de pollo con aguacate  
(u opción vegetariana/vegana)

Dos piezas de bollería

Yogur Actimel

Zumo de frutas (botella), refresco o cerveza

Agua, 33ml

**EUR 60**

Precio por persona y servicio · 10% IVA incluido





# Buffet

## BUFFET PREMIUM 1

Mélon con jamón serrano  
 Gazpacho andaluz  
 Ensalada de pasta con salmón ahumado y tomate cherry  
 Tortilla de patatas  
 Pescado a la roteña  
 Pollo asado deshuesado  
 Carrousel de fruta variada  
 Tartas variadas

## BUFFET PREMIUM 2

Salmorejo con jamón ibérico  
 Ensalada de tomate tropical con mozzarella  
 Salmón a la parrilla  
 Roast beef  
 Paella mixta  
 Tartas y mousse variado  
 Pastelería variada

## BUFFET 1

Ensalada de pimientos rojos  
 Ensalada de cuscús  
 Antipasto con burrata  
 Mini bocadillos de salmón y queso  
 Mini bocadillos de jamón ibérico  
 Pasta fresca  
 Selección de pequeños postres  
 Mousse de chocolate

## BUFFET 2

Pipirrana de marisco  
 Hummus de garbanzos  
 Ensalada de patatas  
 Mini bocadillo de pollo y lechuga  
 Mini bocadillo vegetariano  
 Ravioli de ricotta y espinacas  
 Salteado de pollo con setas

**BUFFET EUR 75 · BUFFET PREMIUM EUR 100**

Precio por persona y servicio · 10% IVA incluido · Mínimo 25 personas.  
Vinos de la casa, cervezas nacionales, agua, refrescos, zumos, café y té incluidos



## *Buffet Beach Club*

### ENTRANTES

Ensaladas verdes  
Ensaladas compuestas  
Melón con jamón  
Espárragos cocidos  
Salmón poché  
Salmón ahumado  
Hummus / taboulé / babaganoush  
Marisco cocido:  
bogavante, cigalas y langostinos  
Guacamole con nachos  
Aguacate con gambas

### CALIENTES

Pescado a la roteña  
Paella  
Plato del día  
Verduras variadas  
Fritura variada  
Carne a la parrilla  
Pescado a la parrilla

### POSTRES

Selección de quesos  
Pastelería variada  
Frutas  
Mousse  
Helados variados

**EUR 130**

Precio por persona · 10% IVA incluido

Por favor, seleccione un paquete de bebidas para completar la oferta.



## Menús de tres platos

### CANAPÉS INCLUIDOS EN TODOS LOS MENÚS

Cuchara de tartar de atún · Roseta salmón · Satay pollo · Croquetas de bogavante · Brocheta langostinos · Vasito de salmorejo con jamón

#### MENÚ 1

Crema fría de tomate  
queso fresco y albahaca

Lomo de lubina salvaje  
salteado de judías y espinacas

Bavaroise de coco

Frambuesas

Café, té y mignardises

#### MENÚ 2

Crema de maíz  
manzana crujiente

Noisettes de solomillo de ternera

Salsa de colmenillas

Brownie de nueces

Estofado de plátano a la canela

Café, té y mignardises

#### MENÚ 3

Crema de setas  
tartufata

Magret de pato  
salsa de oporto y fruta confitada

Pastel crujiente tres chocolates

Café, té y mignardises

**EUR 185**

VINO BLANCO · **Nekeas** · Chardonnay, D.O. Navarra / **Marqués de Riscal** · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda  
VINO TINTO · **Viña Alberdi Reserva** · Tempranillo, D.O. Ca. La Rioja / **Conde de San Cristóbal** · D.O. Ribera del Duero

Almuerzos y cenas · Precio por persona · 10% IVA incluido

Vinos de la casa, cervezas nacionales, agua, refrescos, zumos, café y té incluidos durante el almuerzo o la cena

**Paquete de vinos premium disponible con un suplemento de EUR 25 por persona**



## Menús de cuatro platos

### CANAPÉS INCLUIDOS EN TODOS LOS MENÚS

Salmón con caviar sobre pan negro · Cucharitas de tartar de atún · Tartaleta de marisco con guacamole  
Croquetas de Trufa · Croquetas de Jamón Ibérico · Satay de Pollo

#### MENÚ 1

Crema de pastinaca  
manzana crujiente

Ensalada de langostinos y sandía  
crema de atún

Lomo de rodaballo  
espinacas baby y vinagreta de marisco

Capuchino  
crema de café

Café, té y mignardises

#### MENÚ 2

Crema de bogavante al estragón

Ensalada de tierra y mar  
pintada y langostino

Huevas de trucha

Magret de pato  
salsa de oporto y fruta confitada

Pastel crujiente tres chocolates

Café, té y mignardises

#### MENÚ 3

Carpaccio de bacalao  
rúcula y piñones tostados

Ravioli de bogavante  
tomate a la albahaca

Asado de solomillo de buey  
salsa de trufa negra

Tarta de queso  
galleta oreo y frambuesas

Café, té y mignardises

EUR 225

VINO BLANCO · **Nekeas** · Chardonnay, D.O. Navarra / **Marqués de Riscal** · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

VINO TINTO · **Viña Alberdi Reserva** · Tempranillo, D.O. Ca. La Rioja / **Conde de San Cristóbal** · D.O. Ribera del Duero

Almuerzos y cenas · Precio por persona · 10% IVA incluido

Vinos de la casa, cervezas nacionales, agua, refrescos, zumos, café y té incluidos durante el almuerzo o la cena

**Paquete de vinos premium disponible con un suplemento de EUR 10 por persona**



## *Menús vegetarianos*

### ENTRANTES

Crema fría de tomate  
con queso fresco y albahaca

Crema fría de melón cantalupo  
al perfume de anís

Crema fría de calabaza  
con crujiente de almendras

Gazpacho · frío

Ajoblanco · frío

Crema de calabaza

Crema de champiñones

Espárragos · frío

Crema de brócoli

Crema de espinacas

Crema de salsifíes

### PRIMEROS

Ensalada vegetariana  
con queso y nueces

Selección de verduras a la parrilla

Selección de verdura escabechada fría

Ravioli de setas

Ravioli de espinacas y queso

Canelón de verdura

Endivias braseadas

Soufflé de queso

### PRINCIPALES

Lasaña de verduras

Salteado de espinacas  
con pasas y piñones

Crêpe de setas  
con bechamel

Espárragos calientes

Sorrentino relleno  
de queso ricota y espinacas  
en salsa de tomate y albahaca

Espárragos a la parrilla

Champiñones a la parrilla

Verduras a la parrilla

Menú 3 platos, **EUR 150** · Menú 4 platos, **EUR 180**



## Cóctel y canapés

### CÓCTEL 1

Vinos de la casa  
 Cerveza nacional  
 Agua mineral sin gas  
 Agua mineral con gas  
 Refrescos  
 Zumos

**EUR 45**

### CÓCTEL 1 & 2

Croquetas de trufa  
 Salmón con caviar de trucha  
sobre pan negro  
 Queso manchego

**EUR 75**

### CÓCTEL 1 & 3

Croquetas de trufa  
 Salmón con caviar de trucha  
sobre pan negro  
 Caña lomo ibérico  
 Satay de pollo  
 Tartaleta de queso y jamón serrano  
 Brocheta de queso fresco de ronda con  
tomate y albahaca  
 Chupito salmorejo  
 Tartaleta guacamole y bogavante

**EUR 105**

### CÓCTEL 1 & 4

Croquetas de trufa  
 Salmón con caviar de trucha sobre pan negro  
 Tosta de jamón ibérico  
 Satay de pollo  
 Tartaleta de queso con jamón serrano  
 Brocheta de tomate y queso fresco  
 Brocheta de langostinos con polvo de setas  
 Croquetas de bogavante  
 Cuchara de tartar de atún  
 Steak tartar con patatas rejillas crujiente  
 Brocheta de queso feta y tomate  
con tapenade  
 Foie-gras con membrillo  
y crujiente de almendras  
 Rollito primavera

**EUR 130**

Precio por persona · Servicio de 120 minutos · 10% IVA incluido



## *Paquetes de bebidas*

### ESTÁNDAR

Agua mineral  
Sin gas, con gas

Refrescos

Zumos

Café

Té

**EUR 25**

### DELUXE

#### VINO BLANCO

Nekeas · Chardonnay, D.O. Navarra

o

Finca la Colina · Sauvignon Blanc, D.O. Rueda

#### VINO TINTO

Viña Alberdi Reserva · Tempranillo, D.O.Ca. La Rioja

o

Conde de San Cristóbal · D.O. Ribera del Duero

#### CAVA

Rovellats

Cerveza nacional

Refrescos

Café y té

**EUR 60**

### PREMIUM

#### VINO BLANCO

Blas Muñoz · Chardonnay, D.O. La Mancha

o

Fransola · Sauvignon Blanc, D.O. Penedés

#### VINO TINTO

Valenciso REse · D.O.Ca. Rioja

o

Laderas del Norte · D.O. Ribera del Duero

#### VINO ROSADO

Château Sainte-Marguerite · A.O.C. Provence

#### CHAMPAGNE

Perrier Jouët

**EUR 70**

Precio por persona · 10% IVA incluido



[← PÁGINA PRINCIPAL](#)

## *Barra libre*

### GINEBRA

Larios

Gordon's

Bombay

Beefeater

### VODKA

Smirnoff

Stolichnaya

Absolut

Bacardi

### RON

Bacardi

Havana 7

Brugal Añejo

Cacique 500

Barceló Imperial

### WHISKY

Ballantine's

Johnnie Walker  
Red Label & White Label

J&amp;B

### OTROS LICORES

Amaretto

Bailey's

Cointreau

José Cuervo Reposado

Père Magloire

Pacharán

1 hora, **EUR 40** / 2 horas, **EUR 75**  
 Precio por persona · 10% IVA incluido





## *Barra libre premium*

### GINEBRA

Tanqueray Ten  
Hendrick's  
Martin Miller's  
Beefeater 24  
Citadelle  
G'Vine  
Monkey

### VODKA

Belvedere  
Beluga  
Grey Goose  
Ciroc  
Stonichlaya Elit

### RON

Bacardi 8  
Brugal Añejo  
Matusalem  
Cacique 500  
Havana 7  
Barceló Imperial

### WHISKY

Chivas Regal  
Johnnie Walker  
Black & Gold Label  
Cardhu  
Talisker 12  
Glenfiddich  
Macallan 12  
Jack Daniel's

### SOLERA BRANDY GRAN RESERVA

Carlos I  
Lepanto  
Duque de Alba  
Larios 1866

### GRAPPA

Grappa  
Di Biserno

### COGNAC & ARMAGNAC

Hennessy VSOP  
Rémy Martin VSOP  
Armagac Saint Vivant

1 hora, **EUR 60** / 2 horas, **EUR 95**  
Precio por persona · 10% IVA incluido





*Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa*

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602 Marbella, Málaga, España

Teléfono (+34) 952 822 211 [marbellaclub.com](http://marbellaclub.com)