

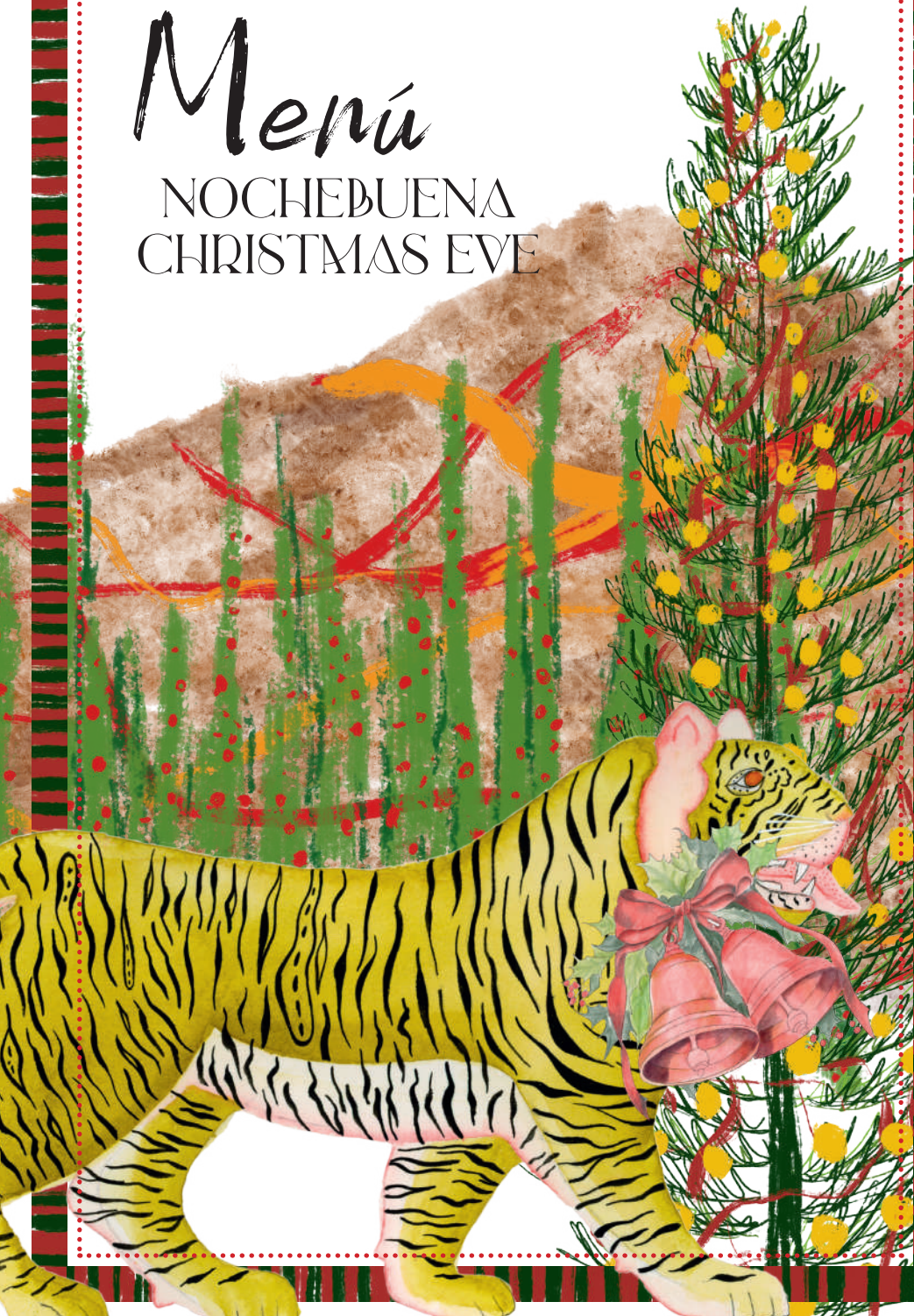
MCH70

# A Christmas to Remember



# Menú

## NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE



CLUB HOUSE

CÓCTEL DE BIENVENIDA Y APERITIVO  
*WELCOME COCKTAIL AND AMUSE BOUCHES*

Ensalada de bogavante, salmón ahumado, huevas de trucha,  
aguacate, piña, vinagreta de champagne  
*Lobster salad, smoked salmon, trout roe, avocado,  
pineapple, champagne vinaigrette*

Crema de setas y trufa  
*Mushroom and truffle cream*

Lomo de rodaballo asado, salsa de marisco al azafrán  
*Roasted turbot fillet, saffron seafood sauce*

Solomillo de ternera, parmentier de patata con trufa y salsa bordalesa  
*Beef tenderloin, truffle potato parmentier, Bordelaise sauce*

Coulant de chocolate guanaja, almendras, helado de vainilla bourbon  
*Guanaja chocolate coulant, almonds, bourbon vanilla ice cream*

Dulces navideños  
*Christmas sweets*

BLANCO / WHITE WINE Pago de Cirsus, Navarra

TINTO / RED WINE Remelluri Reserva, Rioja

CHAMPAGNE Comte de Montaigne Brut

Cena de gala a partir de las 20:00h · *Gala dinner from 8:00pm*

€ 390 p.p.



CLUB HOUSE

Consomé de ternera trufado  
*Beef consommé with truffle*

Lomo de lubina asada, salsa beurre blanc, caviar  
*Roasted sea bass fillet, beurre blanc sauce, caviar*

Tradicional pavo relleno navideño, patatas château, verduras, salsa de pan  
*Traditional Christmas stuffed turkey, château potatoes, vegetables, bread sauce*

Tronco de Navidad, chocolate, vainilla  
*Christmas log, chocolate, vanilla*

Turrónes, mazapanes  
*Nougats, marzipan*

BLANCO / WHITE WINE Mandolás, Hungría

TINTO / RED WINE Figueros 12, Ribera del Duero

HIDROMIEL / MEADY Moncalvillo Meady Nº4

CHAMPAGNE Pierre Gobillard, Premier Cru Blancs de Blancs

Cóctel en el Summer Bar a partir de las 13:30h · Almuerzo a partir de las 14:00h  
*Cocktail at the Summer Bar from 1:30pm · Lunch from 2pm*

€ 360 p.p.

# Menú

## NAVIDAD CHRISTMAS



# Menú

M.C.H

NOCHEVIEJA  
NEW YEARS

Dom Pérignon®



CLUB HOUSE

Caviar de Osetra, tartaleta de cangrejo real, eneldo  
*Osetra caviar, king crab tartlet, dill*

Consomé Escoffier, Brandy 1866  
*Escoffier consommé, brandy 1866*

Bogavante glaseado, salsa de Champagne  
*Glazed lobster, champagne sauce*

Tournedó de ternera asada, salsa de trufa, verduritas  
*Roasted beef tournedo, truffle sauce, vegetables*

Cremosos de chocolate, crocante de avellanas, frutos del bosque  
*Chocolate cream, hazelnut crunch, berries*

Doce uvas de la suerte  
*Twelve lucky grapes*

BLANCO / WHITE WINE Avancia Nobleza, Valdeorras

TINTO / RED WINE Padro Enea, Gran Reserva

CHAMPAGNE Ruinart Blanc de Blancs

Cóctel con **Dom Pérignon** y canapés a partir de las 20:00h  
Cena de gala a partir de las 21:00h

Cocktails with **Dom Pérignon** and canapes from 8:00pm  
Gala dinner from 9:00pm

Música en vivo · DJ · Barra libre en Rudi's  
*Live music · DJ · Open bar at Rudi's*

€ 1250 p.p.

MEZE DE AÑO NUEVO A COMPARTIR

*NEW YEAR'S DAY MEZE TO SHARE*

Labneh casero con zumaque

*Labneh with sumac*

Hummus con aceite de oliva

*Hummus with extra virgin olive oil*

Baba ganoush con granada

*Baba ganoush with pomegranate*

Arayas de cordero con yogurt cítrico

*Lamb arayas with citrus yoghurt*

Falafel con salsa de tahini

*Falafel with tahini sauce*

Plato principal a elegir / Main course to choose

Lomo de lubina, aceitunas Kalamata, tomates de colores

*Grilled seabass, Kalamata olives, cherry tomatoes*

O

Marrucha de wagyu, zanahorias asadas

*Wagyu marrucha, mushroom, pomegranate*

Guarnición / Side

Patata baby asada, chimichurri El Patio

*Roasted baby potatoes, El Patio chimichurri*

Postre / Dessert

Pain perdu con toffee, helado de vainilla

*Pain perdu with toffee, vanilla ice cream*

Dulces de El Patio

*El Patio Sweets*

Bebidas no incluidas · *Drinks not included*

€135 p.p.



# Buffet

## NAVIDAD

DESDE LAS 13:00H/ FROM 1PM

EUR 275 p.p.

COPA DE BIENVENIDA RUINART BRUT  
*WELCOME DRINK RUINART BRUT*

BLANCO / WHITE WINE Pai, Albariño, Rías Baixas

TINTO / RED WINE San Cobate, Ribera del Duero

## AÑO NUEVO

DESDE LAS 13:00H/ FROM 1PM

EUR 295 p.p.

COPA DE BIENVENIDA BELLE ÉPOQUE  
*WELCOME DRINK BELLE ÉPOQUE*

BLANCO / WHITE WINE Chablis Premier Cru Côte de Léchet

TINTO / RED WINE Valenciso Reserva Rioja

## 6 DE ENERO

DESDE LAS 13:00H/ FROM 1PM

*A compartir / To share*

Guacamole estilo MC Beach con totopos de maíz  
*MC Beach-style guacamole with corn chips*

Tartar de atún aliñado  
*Seasoned tuna tartare*

Ensaladilla con ventresca de atún  
*Spanish potato salad with tuna*

Croquetas de jamón y de choco  
*Ham and cuttlefish croquettes*

Calamares fritos con alioli de ajo asado  
*Fried calamari with roasted garlic aioli*

Tacos de pescado con pico de gallo y crema agria  
*Fish tacos with pico de gallo and sour cream*

*Plato principal a compartir / Main course to share*

Lubina a la parrilla con salsa bilbaína  
*Grilled sea bass with bilbaína sauce*

O

Costillar de ternera BBQ  
*BBQ beef short rib*

*Guarnición / Side*

Pimientos del padrón · Patatas fritas  
*Padrón peppers · French fries*

*Postre / Dessert*

Pavlova, nata, piña asada con miel  
*Pavlova, whipped cream, honey-roasted pineapple*

Dulces navideños  
*Christmas sweets*

€ 80 p.p.

Bebidas no incluidas · *Drinks not included*





MARBELLA CLUB