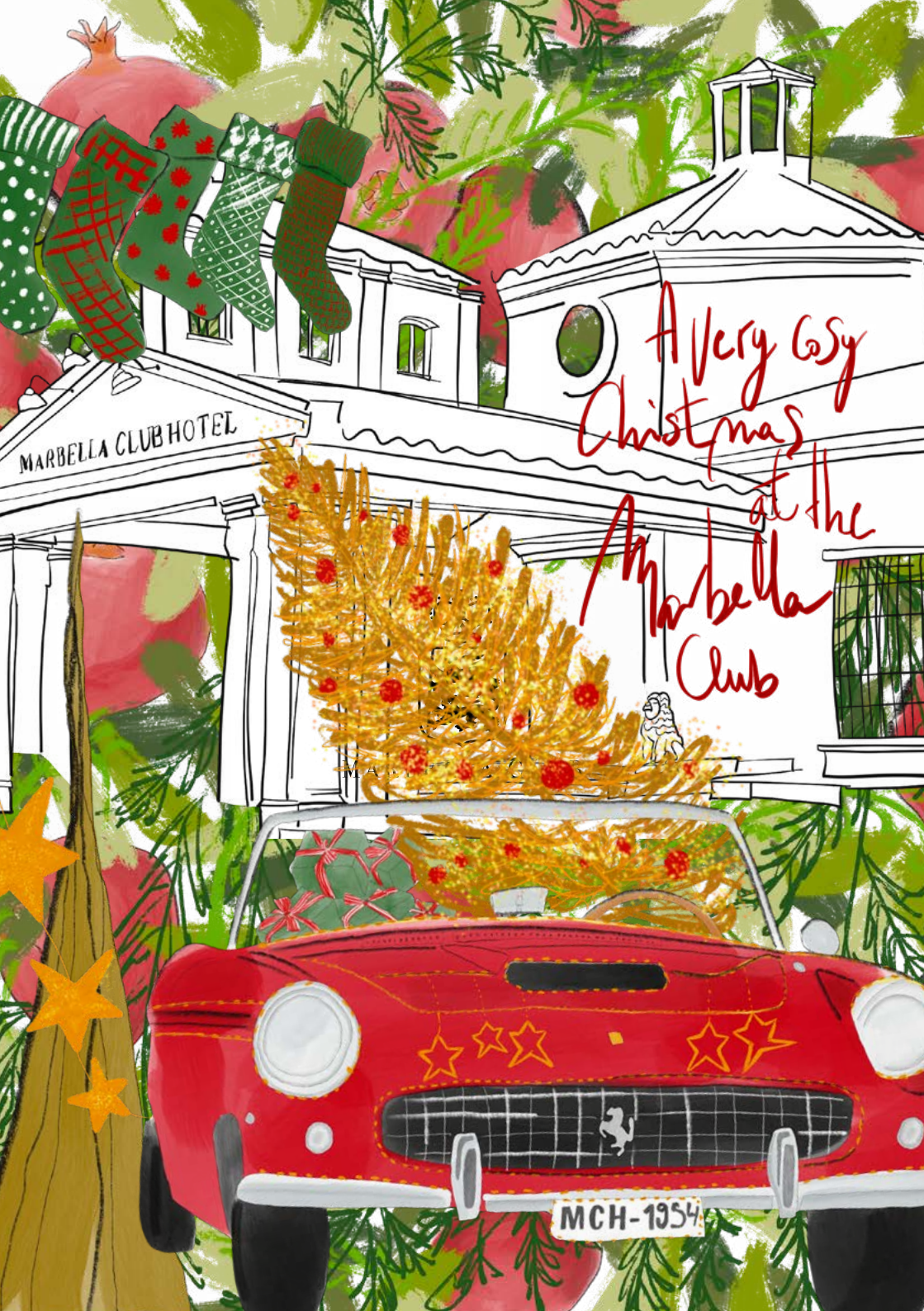




MARBELLA CLUB HOTEL

A Very Cozy
Christmas
at the
Marbella
Club

MCH-1954



first & last
moments

MENU

NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE

Terrina de foie con membrillo
Foie terrine with quince

Ensalada de bogavante, hojas tiernas, manzana verde
Lobster salad, baby greens, green apple

Crema de calabaza asada, hígado de pato, pipas de calabaza
Roasted pumpkin soup, duck liver, pumpkin seeds

Lomo de lenguado relleno de gamba, salsifi, zanahoria, salsa de champagne
Sole fillet stuffed with prawn, salsify, carrot, champagne sauce

Solomillo de ternera asada, salsa de boletus
Roast beef tenderloin, porcini mushroom sauce

Coulant de chocolate Guanaja y helado de turrón
Guanaja chocolate fondant with nougat 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 8pm*

€ 410 p.p.

MENU

NAVIDAD

CHRISTMAS

Consomé Navideño
Christmas consommé

Lomo de lubina asada, salsa de caviar
Roast sea bass loin, caviar sauce

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

Tronco de Navidad de chocolate y vainilla
Christmas Yule log with chocolate and vanilla

Turrones y mazapanes
Nougat and marzipan

BLANCO / *WHITE WINE*
Mandolás, Hungría

TINTO / *RED WINE*
Figueró, Ribera del Duero

HIDROMIEL / *MEADY*
Moncalvillo Meady Nº4

CHAMPAGNE
Legras, GC Blanc 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

€ 380 p.p.





Cosy
Corners

Dom Pérignon

MENU

NOCHEVIEJA

NEW YEAR

Caviar de Beluga 50gr con brioche
Beluga caviar 50g with brioche

Consomé Escoffier, Brandy 1866
Escoffier consommé, 1866 Brandy

Bogavante glaseado, salsa amontillado
Glazed lobster, amontillado sauce

Tournedó de ternera asada, verduras, salsa trufa
Roast beef tournedos, vegetables, truffle sauce

Chocolate 66%, mango y fruta de la pasión, salsa de licor de café
66% chocolate, mango and passion fruit, coffee liqueur sauce

Doce uvas de la suerte
Twelve lucky grapes

BLANCO / *WHITE WINE*
Avancia Godello Nobleza, Valdeorras

TINTO / *RED WINE*
Alión, Ribera del Duero

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 8pm

Gala dinner from 9pm

Música en vivo · DJ · Barra libre en Rudi's

Live music · DJ · Open bar at Rudi's

€ 1270 p.p.

MENU

AÑO NUEVO NEW YEAR

MEZE DE AÑO NUEVO A COMPARTIR

NEW YEAR DAY MEZE TO SHARE

Labneh casero con zumac

Labneh with sumac

Muhammara, melaza de granada, nueces

Muhammara, pomegranate molasses, walnuts

Berenjena asada, ricotta, pimientos del piquillo, piñones

Eggplant, ricotta cheese, piquillo peppers, pinenuts

Ceviche de dorada, chili, bergamota, caviar de lima

Seabream ceviche, chilli, bergamote, caviar lime

Langostinos tigre asados, chili dulce

Roasted tiger prawns, sweet chilli glaze

Plato principal a elegir / *Main course to choose*

Lomo de lubina con alioli de alubias pinta, Kalamata y
tomate cherry

*Sea bass loin with pinto bean aioli, Kalamata olives and
cherry tomatoes*

O

Marucha de wagyu con zanahorias asadas

Wagyu marucha with roasted carrots

Postre / *Dessert*

Pain perdu con toffee y helado de vainilla

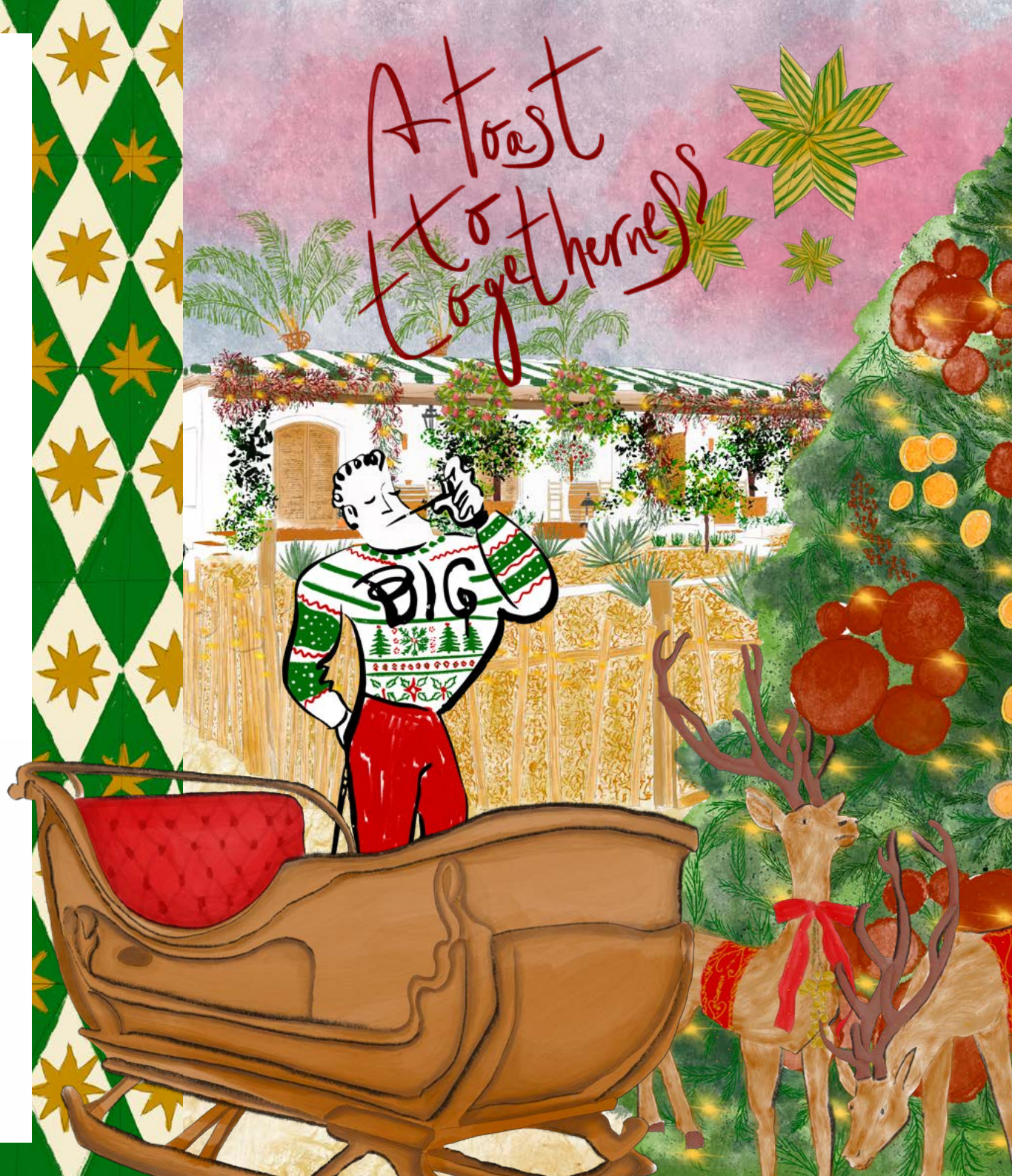
Pain perdu with toffee and vanilla ice cream

Dulces del Patio

El Patio Sweets

Bebidas no incluidas · *Drinks not included*

€150 p.p.



BUFFET

NAVIDAD CHRISTMAS

DESDE LAS 13:00H / FROM 1PM

Copa de bienvenida Ruinart Brut

Welcome drink Ruinart Brut

BLANCO / *WHITE WINE*
Silandeiro, Rías Baixas

TINTO / *RED WINE*
Marqués de Vargas, Rioja

EUR 310 p.p.



BUFFET

AÑO NUEVO NEW YEAR

DESDE LAS 13:00H / FROM 1PM

Copa de bienvenida Belle Époque

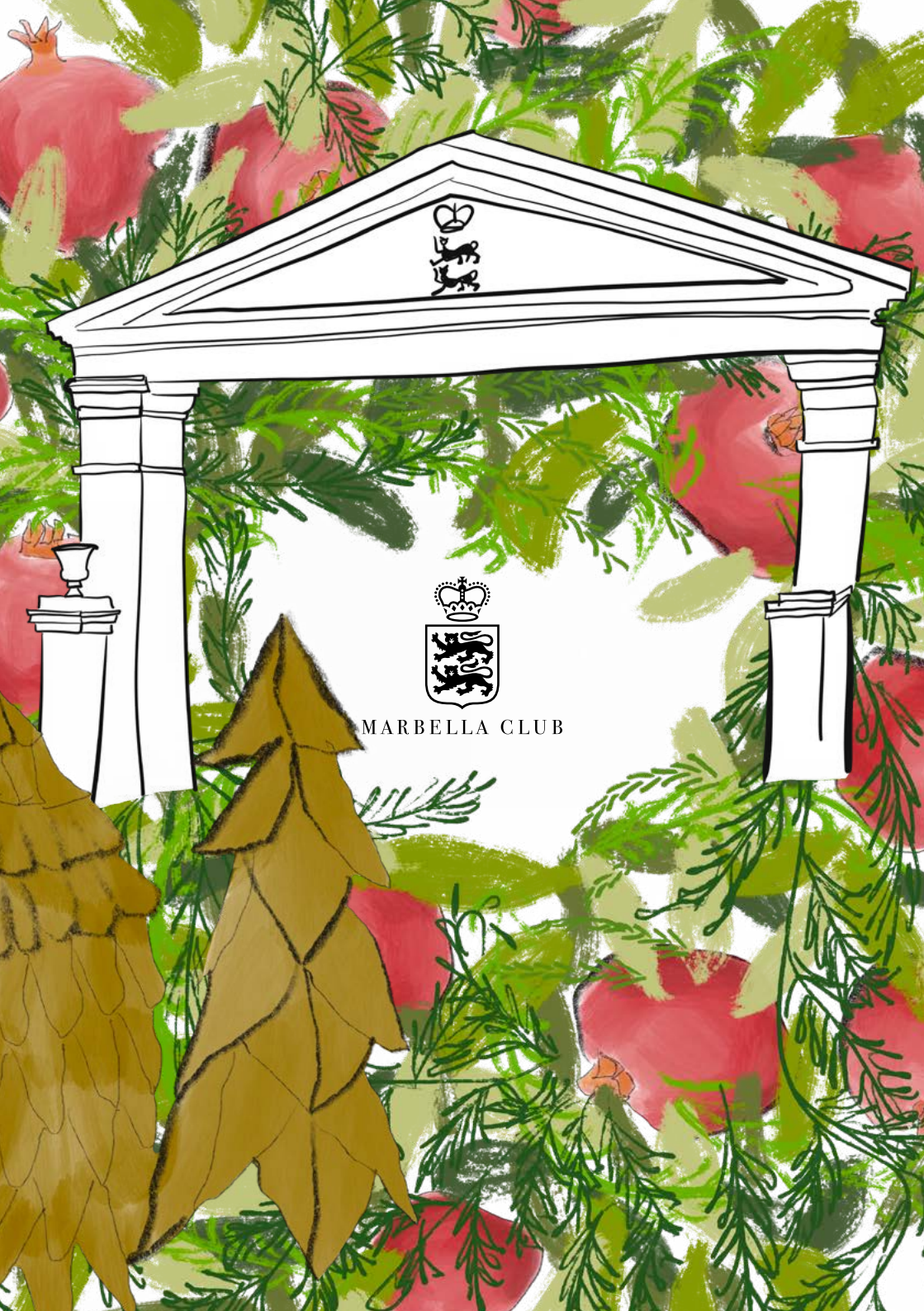
Welcome drink Belle Époque

BLANCO / *WHITE WINE*
Julien Brocard, Chablis

TINTO / *RED WINE*
Valenciso, Rioja

EUR 330 p.p.





MARBELLA CLUB