



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

---

### OPCIONES ADICIONALES

#### Cena romántica en el pantalán

**Rental fee EUR 1000** + menú, desde **EUR 150 p/persona**

Bebidas no incluidas

#### Food truck

**Rental fee EUR 750 /día** · Paquetes comida y bebida:

Estación dulce · EUR 20 / Estación zumos · EUR 15

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)