
A colourful Christmas
2026

NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE
CLUBHOUSE



Caldo navideño
Christmas broth

Ensalada de centolla, salsa rémoulade, huevas de trucha, ficoide
Spider crab salad, rémoulade sauce, trout roe, ice plant

Royale de foie gras templada, chirivía, vino de Jerez, flor de anís
Warm foie gras royale, parsnip, sherry, anise blossom

Lenguado a la mantequilla negra, patata rissolée,
puré de zanahoria especiada, castaña rallada
Sole in beurre noir, rissolée potato,
spiced carrot purée, grated chestnut

Solomillo de ternera blanca, trufa, boletus,
variaciones de coles de Bruselas
White veal fillet, truffle, porcini mushrooms,
variations of Brussels sprouts

Macaron Ispahan, frambuesas, rosas
Ispahan macaron, raspberries, rose

Frivolidades de chocolate, naranja confitada del conde Rudi,
turrones artesanos, dulces navideños
Chocolate delicacies, Count Rudi's candied orange,
artisan nougat, Christmas sweets

BLANCO / WHITE WINE
Blas Muñoz, Toledo

TINTO / RED WINE
Vatan, Toro

CHAMPAGNE
Bollinger SC

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

475 € p.p





NAVIDAD
CHRISTMAS
CLUBHOUSE

Blini de caviar Beluga
Beluga caviar blini

Foie gras, hojaldre invertido
Foie gras, inverted puff pastry

Consomé Escoffier, brandy 1866, microñoquis de trufa
Escoffier consommé, 1866 brandy, miniature truffle gnocchi

Carabinero asado, quenelle de carabinero, bisque cremosa, estragón
Roasted scarlet prawn, scarlet prawn quenelle, creamy bisque, tarragon

Pavo de Navidad MCH, guarnición clásica, salsa Cumberland
MCH Christmas turkey, traditional accompaniments, Cumberland sauce

Tronco tradicional de Navidad, crema inglesa
Traditional Yule log, crème anglaise

Frivolidades de chocolate, naranja confitada del conde Rudi,
turrones artesanos, dulces navideños
Chocolate delicacies, Count Rudi's candied orange,
artisan nougat, Christmas sweets

BLANCO / WHITE WINE
Pastoriza, Godello, Ribera Sacra

TINTO / RED WINE
Remelluri Reserva, Rioja

CHAMPAGNE
Pierre Gimonnet, Cuis, Blanc de Blancs

Cóctel en el Summer Bar a partir de las 13:30 h
Almuerzo a partir de las 14:00 h

Cocktail reception at the Summer Bar from 1:30pm
Lunch from 2pm

395 € p.p.



NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE
CLUBHOUSE

APERITIVOS EN RUDI'S BAR / *CANAPÉS AT RUDI'S BAR*

MENÚ / *MENU*

Caviar Beluga, una lata por persona
Gelée cítrica, erizo de mar, crema agria, brioche

Beluga caviar, one tin per person
Citrus gelée, sea urchin, sour cream, brioche

Trufa blanca, huevo poché, puré de coliflor tostada, ceps
White truffle, poached egg, roasted cauliflower purée, ceps

Pithiviers de langosta roja, salsa Cardinal · *Red spiny lobster pithiviers, Cardinal sauce*

Solomillo de vaca mestiza a la Rossini · *Crossbred beef fillet à la Rossini*

Naranja soufflé en homenaje al conde Rudi, mandarina fresca, vainilla
Orange soufflé in homage to Count Rudi, fresh mandarin, vanilla

Frivolidades de chocolate, macaron de champagne
Chocolate delicacies, champagne macaron

Doce uvas de la suerte · *Twelve lucky grapes*

BLANCO / *WHITE WINE*
Puligny-Montrachet La Corvée Des Vignes, Château de Melin, Borgoña

TINTO / *RED WINE*
Alión, Ribera del Duero

CHAMPAGNE
Ruinart Blanc Singulier

Cóctel con Dom Pérignon y canapés a partir de las 20:00 h
Cena de gala a partir de las 21:00 h
Cocktail reception with Dom Pérignon and canapés from 8pm
Gala dinner from 9pm
Música en vivo · DJ · Barra libre en Rudi's / *Live music · DJ · Open bar at Rudi's*

Dom Pérignon®

1400 € p.p.



AÑO NUEVO
NEW YEAR
EL PATIO

APERITIVO · *APPETISERS*

Labneh ahumado · *Smoked labneh*

Aceitunas aliñadas al estilo El Patio · *El Patio-style marinated olives*

Pan árabe crujiente · *Crispy Arabic flatbread*

MEZZE PARA COMPARTIR · *MEZZE TO SHARE*

Muhammara de pimientos rojos asados, nueces y hierbas
Muhammara, roasted red peppers, walnuts, herbs

Mutabal de berenjena asada, granada, za'atar
Roasted aubergine mutabal, pomegranate, za'atar

Ceviche de dorada, cítricos, kumquat, cebolla morada
Sea bream ceviche, citrus, kumquat, red onion

Sambousek de ternera, salsa de yogur · *Beef sambousek, yoghurt sauce*

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR · *CHOICE OF MAIN COURSE*

Lubina salvaje, aceitunas Kalamata, tomates de invierno
Wild sea bass, Kalamata olives, winter tomatoes

o · *or*

Churrasco de Wagyu confitado a la brasa, pico de gallo, jalapeño encurtido
Slow-cooked and chargrilled Wagyu churrasco, pico de gallo, pickled jalapeño

GUARNICIÓN A ELEGIR · *CHOICE OF SIDE*

Patatas baby asadas, chimichurri de El Patio · *Roasted baby potatoes, El Patio chimichurri*

o · *or*

Broccolini a la parrilla, miso, tahini · *Grilled broccolini, miso, tahini*

POSTRE · *DESSERT*

Bougatsa de pasta filo, crema, helado de vainilla · *Bougatsa, filo pastry, custard, vanilla ice cream*

Mignardises de Año Nuevo · *New Year's mignardises*
Bebidas no incluidas · *Drinks not included*

160 € p.p.



BUFFET

BEACH CLUB

NAVIDAD
CHRISTMAS

DESDE LAS 13:00 H / *FROM 1PM*

Copa de bienvenida Ruinart Brut
Welcome drink Ruinart Brut

BLANCO / *WHITE WINE*
Silandeiro, Rías Baixas

TINTO / *RED WINE*
Figuero Crianza, Ribera del Duero

350 € p.p.



BUFFET

BEACH CLUB

AÑO NUEVO
NEW YEAR

DESDE LAS 13:00 H / FROM 1PM

Copa de bienvenida Belle Époque
Welcome drink Belle Époque

BLANCO / *WHITE WINE*
Julien Brocard, Chablis La Boissonneuse

TINTO / *RED WINE*
Valenciso Rva., Rioja

390 € p.p.





Todos los precios incluyen IVA / *All prices include VAT*



En el momento de realizar su reserva tendrá que abonar el 100% del importe.

Podrá cancelar su reserva hasta 14 días antes del evento sin penalización. En el caso de cancelar 7 días antes se le reembolsará el 50% como crédito en nuestros restaurantes.

Pasado este periodo de tiempo, el depósito no le será reembolsado.

A 100% deposit is required at the time of booking to confirm your reservation.

Cancellations must be made 14 days prior to the event date for a full refund. Cancellations made 7 days prior to the event date will incur in a 50% refund in the form of credit for use in our restaurants.

After this period, the deposit is non-refundable.

Para reservar / *To book :*

Tel (+34) 951 552 688 · mcchristmas@marbellaclub.com


MARBELLA CLUB