



MARBELLA CLUB

Menú

NOCHEBUENA



CLUBHOUSE

CÓCTEL DE BIENVENIDA Y APERITIVO
WELCOME COCKTAIL AND AMUSE BOUCHE

Carpaccio de carabineros, piñones, manzana, cítricos
Red prawn carabiniero carpaccio, pinenuts, apple, citrus

Crema de boletus y trufa, foie gras
Porcini and truffle cream soup, foie gras

Popieta de lenguado con bogavante, salsa de Champagne con caviar
Sole and lobster paupiette, Champagne and caviar sauce

Tournedó de ternera, patatas fondant, salsa Chasseur
Beef tournedó, fondat potato, Chasseur sauce

Coulant de chocolate y turrón, helado de canela
Chocolate fondant and almond turrón, cinnamon ice-cream

Dulces navideños
Christmas sweets

BLANCO / WHITE WINE Pago de Cirsus, Navarra

TINTO / RED WINE Remelluri Reserva, Rioja

CHAMPAGNE Pierre Gobillard, Premier Cru Blanc de Blancs

Cena de gala a partir de las 20:30h · *Gala dinner from 8:30pm*

€ 345 p.p.



CLUBHOUSE

Consomé de ave trufado, verduritas
Truffled consommé, vegetables

Lomo de lubina asada, crema de marisco al Pernod
Grilled sea bass, bisque au Pernod

Tradicional pavo relleno, patatas Château, verduras, salsa de pan
Traditional stuffed turkey, Château potatoes, garden vegetables, bread sauce

Tronco de Navidad, chocolate, vainilla
Christmas Log, chocolate, vanilla

Turrón, mazapán
Nougat, marzipan

BLANCO / WHITE WINE Oremus, Hungría

TINTO / RED WINE Figueros 12, Ribera del Duero

HIDROMIEL / MEADY Moncalvillo Meady Nº4

CHAMPAGNE Comte de Montaigne Blanc de Blancs

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

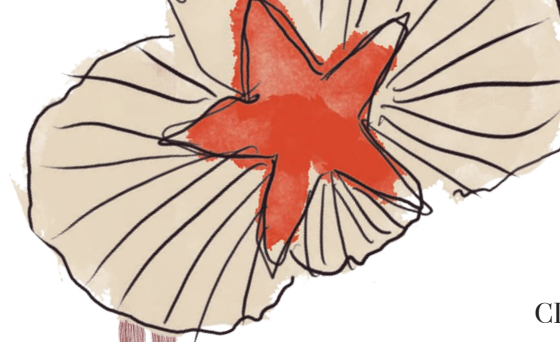
€ 360 p.p.

Menú NAVIDAD





Dom Pérignon®



CLUBHOUSE

Caviar de Osietra y cangrejo real, blinis, crema agria, cítricos
Osietra caviar and king crab, blinis, sour cream, citrus

Consommé Escoffier, Brandy 1866
Escoffier consommé, Brandy 1866

Bogavante glaseado, salsa beurre blanc, amontillado
Poached lobster, beurre blanc sauce, amontillado

Solomillo de ternera, salsa Périgueux, verduras
Grilled beef tenderloin, Périgueux sauce, baby vegetables

Cremoso de dos chocolate, cerezas, perlas de mango y vainilla
Cremieux of chocolates, cherry, mango and vanilla pearls

Las Doce Uvas de la Suerte
Twelve Lucky Grapes

BLANCO / WHITE WINE Avancia Nobleza, Valdeorras

TINTO / RED WINE Mauro Vs, Castilla y León

CHAMPAGNE Dom Pérignon Vintage

Cóctel y canapés a partir de las 20:30h · *Cocktails and canapes from 8:30pm*

Cena de gala a partir de las 21:30h · *Gala dinner from 9:30pm*

Música en vivo · *Live music · DJ*

Barrera libre en Rudi's · *Open bar at Rudi's*

€ 1250 p.p.

Mezze de Año Nuevo / New Year's Day Mezze

A compartir / To share

Labneh casero, zumac
Labneh, sumac

Hummus, aceite de oliva
Hummus, extra virgin olive oil

Baba ganoush, granada
Baba ganoush, pomegranate

Manakeesh de burrata, pesto de pistacho
Burrata manakeesh, pistachio pesto

Shakshuka, kefta de cordero
Shakshuka, lamb kefta

Principal (a elegir) / Main (to choose)

Lomo de lubina, aceitunas Kalamata, tomates Lobello
Grilled sea bass, Kalamata olives, lobello tomatoes

o

Marucha de Wagyu, setas, granada
Wagyu marucha, mushrooms, pomegranate

Guarnición / Side

Patatas baby asada, chimichurri El Patio
Roasted baby potatoes, El Patio chimichurri

Ensalada de hierbas
Mixed herb salad

Postre / Dessert

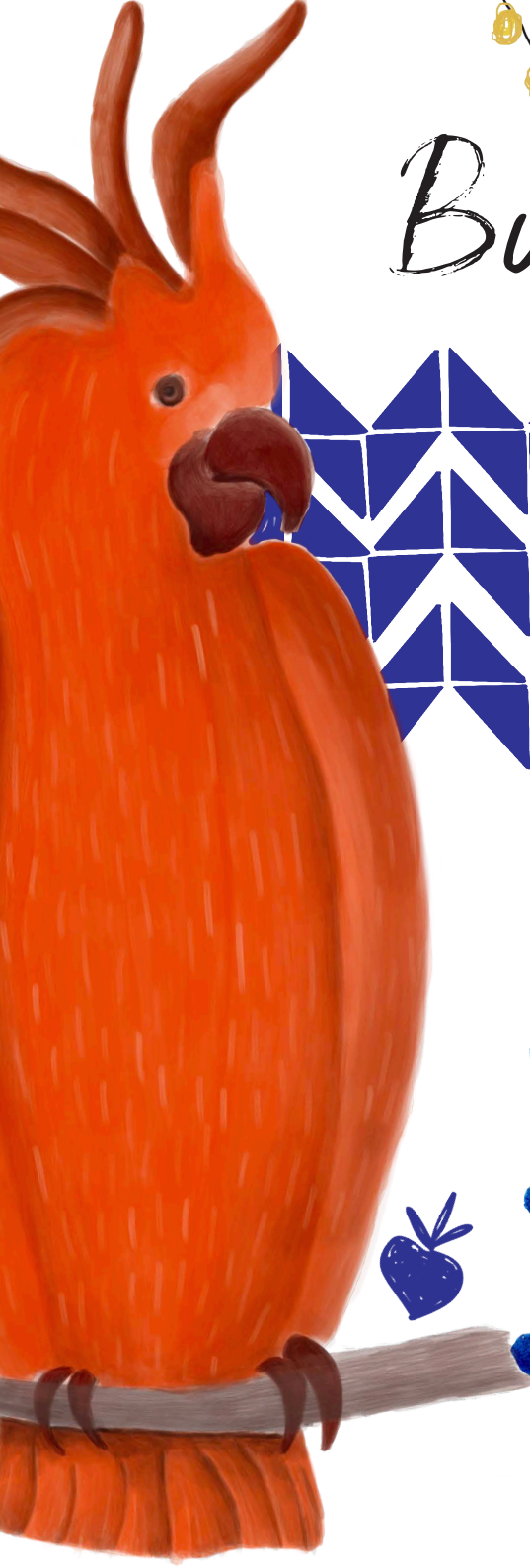
Pain perdu, caramelo, helado de vainilla
Pain perdu, toffee, vanilla ice-cream

Dulces El Patio
El Patio sweets

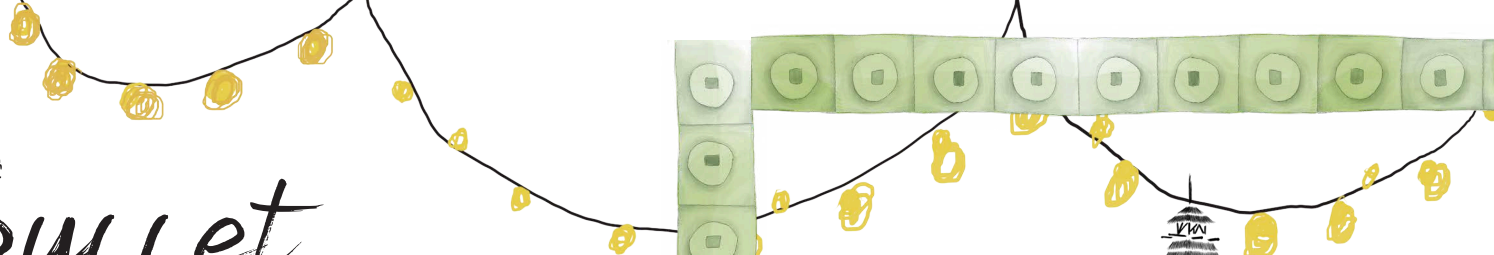
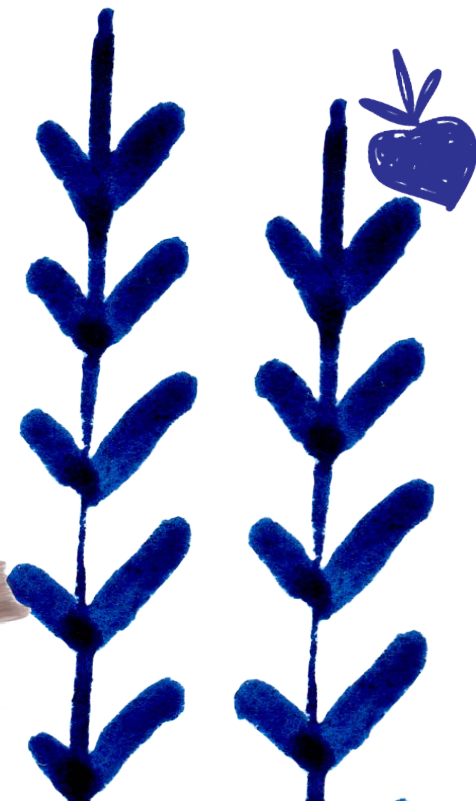
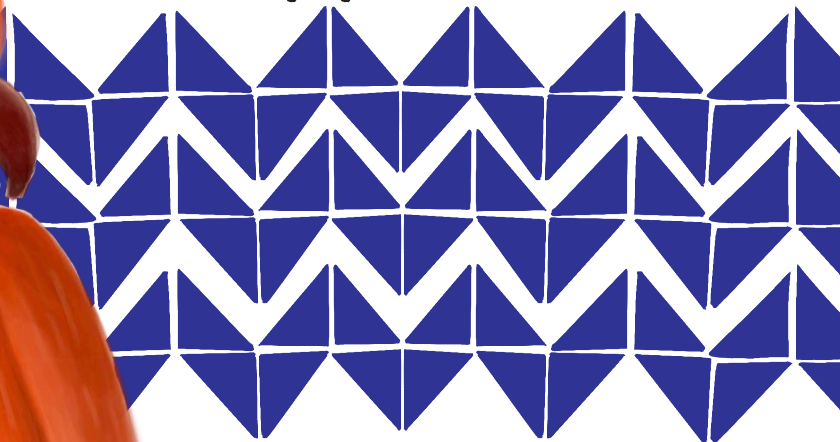
€ 120 p.p.

Bebidas no incluidas · *Drinks not included*





Buffet



DESDE LAS 13:00H/ FROM 1PM

NAVIDAD

BLANCO / WHITE WINE Pai, Albariño, Rías Baixas

TINTO / RED WINE San Cobate, Ribera del Duero

CHAMPAGNE Ruinart Brut

EUR 250 p.p.

AÑO NUEVO

BLANCO / WHITE WINE Chablis Premier Cru Côte de Léchet

TINTO / RED WINE Valenciso Reserva Rioja

CHAMPAGNE Belle Époque

EUR 295 p.p.

REYES

BLANCO / WHITE WINE Naia Verdejo, Rueda

TINTO / RED WINE Marqués de Vargas, Rioja

CHAMPAGNE Marc Hebrat Rosé

EUR 190 p.p.





MARBELLA CLUB

