



MARBELLA CLUB

Navidad

MARBELLA CLUB





Este año, parte de la recaudación de las comidas y cenas de Navidad irá destinada a organizaciones caritativas.

Part of the proceeds from this year's Christmas lunches and dinners will favour charitable organisations.

Nochebuena / *Christmas Eve*

SÁBADO 24 DE DICIEMBRE / SATURDAY 24TH OF DECEMBER

Carpaccio de vieira
y Tartar de carabineros
Vinagreta de erizos

*Scallop carpaccio
& Red prawn tartare*
Sea urchin vinaigrette

Crema de chirivías
Vainilla, foie gras

Cream of parsnips
Vanilla, foie gras

Quenelle Lyonnaise
Merluza, cigalas, salsa Chablis

Lyonnaise quenelle
Hake, crayfish, Chablis cream sauce

Solomillo de ternera asado
Puré robuchón, boletus salteados

Roasted beef tenderloin
Mashed potatoes Robuchon-Style, sautéed boletus

Pudin austriaco
Frutos secos, crema inglesa

Austrian pudding
Nuts, crème anglaise

Dulces navideños

Christmas sweets

BLANCO / WHITE WINE · Pago de Cirsus, Navarra
TINTO / RED WINE · Allende, Rioja
CHAMPAGNE · Pierre Gobillard Réserve Premier Cru Brut

Cena de gala a partir de las 20:30h en el Clubhouse · *Gala dinner from 8:30pm at the Clubhouse*

EUR 275 p/p · Música en vivo · Live music





Día de Navidad / *Christmas Day*

DOMINGO 25 DE DICIEMBRE / SUNDAY 25TH OF DECEMBER

Crema de pularda *Cream of poularde*
Puerros, ballotines trufados Leeks, truffled ballotine

Esturión confitado y ensalada de fabes *Sturgeon confit & Bean salad*
Salicornia, cebolla encurtida Salicornia, pickled onions

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

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

Turrones, mazapanes *Nougat, marzipan*



M.C.H

BLANCO / WHITE WINE · François Crochet Sancerre

TINTO / RED WINE · Rolland Galarreta, Ribera del Duero

HIDROMIEL / HYDROMEL · Moncalvillo Meady nº4

CHAMPAGNE · Blanc de Blancs, Champagne Comte de Montaigne



Cóctel a partir de las 13:30h · Almuerzo a partir de 14:00h en el Clubhouse

Cocktail from 1:30 pm · Lunch from 2pm at the Clubhouse

EUR 290 p/p



Nochevieja / *New Year's Eve*

SÁBADO 31 DE DICIEMBRE / SATURDAY 31ST OF DECEMBER

Tartar de gamba roja
y Caviar Osetra
Blinis, crema agria, emulsión de erizos

*Red prawn tartare
& Caviar Oscietre*
Blinis, sour cream, sea urchin emulsion

Consomé Escoffier
Brandy 1866

Escoffier consommé
Brandy 1866

Risotto de bogavante y carabineros
Espárragos verdes

Lobster & Red prawn risotto
Green asparagus

Noisettes de solomillo de ternera lechal
Salsa Périgueux, verduras de temporada,
patata Amandine

Veal tenderloin noisettes
Périgueux sauce, seasonal vegetables,
Amandine potato

Timbal de avellana
Chocolate, mango

Hazelnut cake
Chocolate, mango

Las 12 uvas de la suerte

The 12 lucky grapes

BLANCO / WHITE WINE · Avancia Godello, Valdeorras

TINTO / RED WINE · Prado Enea G.Rva, Rioja

CHAMPAGNE · Krug Grande Cuvée

Cóctel y canapés a partir de las 20:30h · Cena de gala a partir de las 21:30h en el Clubhouse

Cocktail and canapés from 8:30pm · Gala dinner from 9:30pm at the Clubhouse

EUR 1100 p/p · Música en vivo · Live music · DJ

Barra libre en Rudi's · Open bar at Rudi's







Celebre estas navidades almorzando en nuestro magnífico buffet junto al mar

Celebrate this festive season with a magnificent lunch buffet by the sea

Beach Club Buffet

A partir de las 13:00h / *From 1pm*

DOMINGO 25 DE DICIEMBRE / SUNDAY 25TH OF DECEMBER
Día de Navidad / *Christmas Day*

VINO BLANCO / WHITE WINE · Albamar, Albariño, Rias Baixas
VINO TINTO/ RED WINE · San Cobate, Ribera del Duero
CHAMPAGNE · Blanc de Blancs, Comte de Montaigne
EUR 220 p/p

DOMINGO 1 DE ENERO / SUNDAY 1ST OF JANUARY
Año Nuevo / *New Year's Day*

VINO BLANCO / WHITE WINE · Chablis Premier Cru Côte de Léchet
VINO TINTO/ RED WINE · Valenciso, Rioja
CHAMPAGNE · Perrier Jouët Belle Époque
EUR 290 p/p

VIERNES 6 DE ENERO / FRIDAY 6TH OF JANUARY
Día de Reyes

VINO BLANCO / WHITE WINE · Naia Verdejo, Rueda
VINO TINTO/ RED WINE · Marqués de Vargas, Rioja
CHAMPAGNE · Perrier Jouët Grand Brut
EUR 190 p/p



Año Nuevo / *New Year's Day*

DOMINGO 1 DE ENERO / SUNDAY 1ST OF JANUARY

EL PATIO

Ostras en tempura
Chalotas encurtidas, salicornia

Oysters tempura
Pickled shallots, salicornia

Lentejas y langostinos
Curry, cilantro, lima

Lentils & prawns
Curry, coriander, lime

Linguine con bogavante

Lobster linguine

Crème brûlée
Pistachos

Crème brûlée
Pistachios

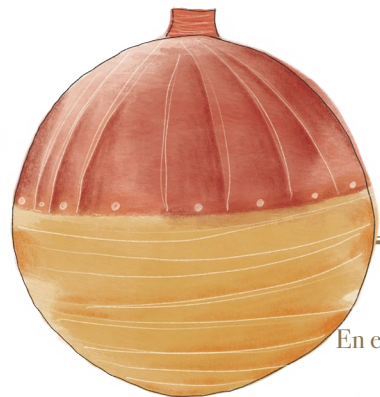
A partir de las 13:00h en El Patio

From 1pm at El Patio

90 p/p

Bebidas no incluidas / Drinks not included





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 entre 14 a 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 between 14 to 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.

Todos los precios incluyen IVA
All prices include VAT



M.C.H

Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602, Marbella, Málaga, España

Tel (+34) 951 552 688 [mccchristmas@marbellaclub.com](mailto:mcchristmas@marbellaclub.com)

 LEADING
HOTELS