



MARBELLA  
CLUB



NAVIDAD Y AÑO NUEVO  
*CHRISTMAS AND NEW YEAR*





**HAPPY GREEN**  
CHRISTMAS IN MARBELLA



---

CENA DE GALA DE NOCHEBUENA

Tartar de Vieiras  
*Caviar de Trucha y Hummus de Aguacate*

Crema de Chantarelos de Temporada  
*Foie-Gras de Pato*

Taco de Salmón Noruego al Horno  
*Estofado de Calamaritos*

Lomo de Cordero a las Especies  
*Vainas Verdes al Sésamo Tostado*

Terciopelo Azul de Arándano  
*Mousse de Turrón y su Crujiente*

Mignardises  
*de la Nochebuena*

---

Vino Blanco  
Melania  
*Rías Baixas*

Vino Tinto  
Marqués de Vargas Reserva  
*D.O.Ca. Rioja*

Cava  
Gramona Imperial  
*Gran Reserva*

---

*El Grill*  
Jueves, 24 de diciembre 2015 a partir de las 21 h  
Con la presencia de Santa Claus y la Pastoral, Villancicos

162 €

---

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

Scallop Tartar  
*Trout Caviar and Avocado Hummus*

Cream of Seasonal Chanterelle  
*Duck Foie-Gras*

Norwegian Baked Salmon  
*Baby Squid*

Spiced Lamb Loin  
*Green Pods with Toasted Sesame*

Blueberry Velvet Cake  
*Crispy Turrón Mousse*

Petit Fours  
*Special Christmas*

---

White Wine  
Melania  
*Rías Baixas*

Red Wine  
Marqués de Vargas Reserva  
*D.O.Ca. Rioja*

Cava  
Gramona Imperial  
*Gran Reserva*

---

*The Grill*  
Thursday, 24th December 2015 from 9 PM  
Santa Claus and Traditional Christmas Carols sung by the 'Pastoral'

162 €

---

DÍA DE NAVIDAD

Clásico Scoffier “MC”  
*Brandy y Glasa de Ave*

Lomo de Rodaballo  
*Parmantier de Erizos, Tomate y Albahaca*

Pavo de Navidad  
*Relleno con Patatas Château, Verduras y Salsa de Pan*

Brazo de Gitano  
*Navideño*

Pastelitos  
*de la Navidad*

---

Vino Blanco	Vino Tinto	Cava
Jean León 3055	Matarromera	Rovellats
<i>D.O. Penedès</i>	<i>D.O. Ribera del Duero</i>	<i>Gran Reserva</i>

---

---

CHRISTMAS DAY

Consommé Escoffier  
*Brandy & Poultry Jus*

Fillet of Turbot  
*Sea Urchin Parmantier, Tomato & Basil*

Roast Christmas Turkey  
*Château Potatoes, Vegetables & Bread Sauce Filling*

Christmas Log  
*Traditional*

Sweets  
*Christmas Specialities*

---

White Wine	Red Wine	Cava
Jean León 3055	Matarromera	Rovellats
<i>D.O. Penedès</i>	<i>D.O. Ribera del Duero</i>	<i>Gran Reserva</i>

---

*El Grill*  
Viernes, 25 de diciembre 2015  
Cóctel a partir de las 13:30 h, seguido de almuerzo a las 14 h  
Música Jazz

135 €

*The Grill*  
Friday, 25th December 2015  
Cocktail from 1:30 PM, followed by lunch from 2 PM  
Live Jazz

135 €

---

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

Caviar de Riofrío  
*Blinis con Mantequilla de Echire y Crema Agria*

Consomé Doble de Buey  
*Verduras y Trufa Negra de Temporada*

Lubina Salvaje  
*Duxelles de Bogavante y Setas con Extracto de Bullabesa*

Centro de Solomillo de Ternera Blanca  
*Salsa de Trufa Negra*

Pastel de Fruta de la Pasión  
*Praliné de Caramelo*

Las Doce Uvas  
*de la Suerte*

---

Vino Blanco  
Naiades  
*D.O. Rueda*

Vino Tinto  
Prado Enea Gran Reserva  
*D.O. Ca. Rioja*

Champagne  
Bollinger  
*Special Cuvée*

---

*El Grill*  
Jueves, 31 de diciembre 2015  
Cóctel de Champagne y Canapés a partir de las 20:30 h  
Cena de Gala a partir de las 21:30 h  
amenizada por Claude Cohen Trio Jazz Ensemble

Cotillón, Baile, Barra Libre y DJ a partir de la Medianoche  
en nuestro Champagne Room

520 €

---

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

Riofrío Caviar  
*Echire Butter Blinis and Sour Cream*

Oxtail Double Consommé  
*Vegetables & Seasonal Black Truffle*

Wild Seabass  
*Lobster Duxelles & Mushroom with Bouillabaisse Extract*

Veal Tenderloin  
*Black Truffle Sauce*

Passion Fruit Cake  
*Caramel Praliné*

The Twelve Grapes  
*of Good Luck*

---

White Wine  
Naiades  
*D.O. Rueda*

Red Wine  
Prado Enea Gran Reserva  
*D.O. Ca. Rioja*

Champagne  
Bollinger  
*Special Cuvée*

---

*The Grill*  
Thursday, 31st December 2015  
Champagne Cocktail and Canapés from 8:30 PM  
Gala Dinner from 9:30 PM  
with live music by Claude Cohen Trio Jazz Ensemble

Dancing, Festivities, Open Bar & DJ from Midnight  
at our Champagne Room

520 €

---

1 DE ENERO

Reciba el Año Nuevo  
almorzando en nuestro magnífico buffet junto al mar  
*Copa de Champagne de Bienvenida*  
*y Mignardises de Año Nuevo*

*Beach Club*  
Viernes, 1 de enero 2016 a partir de las 14 h

100 €

*Ofertamos opciones para niños en nuestras galas navideñas*  
*MC Café permanece abierto en nochebuena, ofreciendo su menú a la carta*

---

1<sup>ST</sup> OF JANUARY

The First Day of the Year  
calls for a magnificent Lunch Buffet by the Sea  
*Welcome Glass of Champagne*  
*and New Year's Petit Fours*

*Beach Club*  
Friday, 1st January 2016 from 2 PM

100 €

*Children's options are available for our Gala Events*  
*MC Café offers an à la carte menu on Christmas Eve*

*“Elegant Simplicity – it is the Marbella Club philosophy...  
it is our way of life.”*

*Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa*

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602, Marbella, Málaga, Spain  
Telephone (34) 952 822 211 Fax (34) 952 820 846 [marbellaclub.com](http://marbellaclub.com)