



MARBELLA
CLUB



NAVIDAD Y AÑO NUEVO
Christmas and New Year

Con los
mejores deseos
para estas fiestas *
y un año lleno de
felicidad



Our
BEST wishes for the
Christmas *
Season and the
year to come



CENA DE GALA DE NOCHEBUENA

Tartar de Foie-Gras de Pato
Batata y Manzana, Glasa de Oporto

Crema Ligera de Carabineros
Huevas de Erizos de Mar

Dorada al Horno
Tomate, Aceitunas Negras y Albahaca

Magret de Pato a las Especies
Salsa de Miel y Salsifi a la Mantequilla

Tarta de Lima
Helado de Hierbabuena y Crujiente de Almendras

Dulces
de la Nochebuena

Vino Blanco
Jean León 3055
D.O. Penedés

Vino Tinto
Dido
D.O. Montsant

Cava
Gramona Imperial
Gran Reserva

El Grill
Domingo, 24 de diciembre 2017 a partir de las 21 h
Con la presencia de Santa Claus y la Pastoral, Villancicos

185 €

CHRISTMAS EVE GALA DINNER

Tartar of Duck Foie-Gras
Sweet Potatoes, Apple & Porto Glacé

Light Cream of Red Prawn
Sea Urchin Roe

Baked Gilthead
Tomato, Black Olives and Basil

Spiced Magret of Duck
Honey Sauce & Buttered Salsify

Lime Cake
Peppermint Ice Cream & Crunchy Almonds

Petits Fours
Christmas Special

White Wine
Jean León 3055
D.O. Penedés

Red Wine
Dido
D.O. Montsant

Cava
Gramona Imperial
Gran Reserva

The Grill
Sunday, 24th December 2017 from 9 PM
Santa Claus and Traditional Christmas Carols sung by the 'Pastoral'

185 €

DÍA DE NAVIDAD

Consomé Escoffier
Verduritas y Brandy 1866

Lomo de Lubina
Mousse de Bogavante y Cremoso de Marisco

Pavo Tradicional Relleno
Pastinaca, Patatas y Salsa de Pan

Brazo Gitano Navideño
Crema de Vainilla

Golosinas
de la Navidad

Vino Blanco
Naia
D.O. Rueda

Vino Tinto
Baigorri Reserva
D.O. Ca Rioja

Cava
Rovellats
Gran Reserva

CHRISTMAS DAY

Consommé Escoffier
Vegetables and 1866 Brandy

Fillet of Sea Bass
Lobster Mousse & Creamy Seafood

Roast Christmas Turkey
Château Potatoes, Vegetables & Bread Sauce

Christmas Log
Vanilla Cream

Sweets
Christmas Specialities

White Wine
Naia
D.O. Rueda

Red Wine
Baigorri Reserva
D.O. Ca Rioja

Cava
Rovellats
Gran Reserva

El Grill
Lunes, 25 de diciembre 2017
Cóctel a partir de las 13:30 h, seguido de almuerzo a las 14 h
Música Jazz

150 €

The Grill
Monday, 25th December 2017
Cocktail from 1:30 PM, followed by lunch from 2 PM
Live Jazz

150 €

CENA DE GALA DE FIN DE AÑO

Caviar Ecológico de Riofrío
Blinis Integrales y Crema Agria

Consomé Doble de Gallina
Albondiguillas Trufadas y Verduritas

Rodaballo
Salteado de Setas y Verduras, Salsa de Azafrán

Noisettes de Ternera Lechal
Salsa de Trufas Salsifi, Judía de Kenia y Patatas Amandine

Panacotta de Hierba Luisa
Mousse de Turrón de Jijona

Regalos Navideños del Pastelero
Y las Doce Uvas de la Suerte

Vino Blanco Avancia <i>D.O. Valdeorras</i>	Vino Tinto Rioja Alta 904, Gran Reserva <i>D.O. Ca Rioja</i>	Champagne Bollinger <i>Special Cuvée</i>
--	--	--

El Grill
Domingo, 31 de diciembre 2017
Cóctel con Dom Pérignon y canapés a partir de las 20:30 h
Cena de Gala a partir de las 21:30 h
Velada amenizada por Claude Cohen Trio Jazz Ensemble

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

620 €

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

Organic Riofrío Caviar
Wholemeal Blinis & Sour Cream

Double Chicken Consommé,
Truffled Meatballs & Vegetables

Turbot
Sautéed Mushrooms & Vegetables, Saffron Sauce

Veal Noisettes
Truffle Sauce, Salsify, Kenya Beans & Amandine Potatoes

Lemongrass Panacotta
Jijona Nougat Mousse

New Year's Pastry Gifts
And the Twelve Grapes of Good Luck

White Wine Avancia <i>D.O. Valdeorras</i>	Red Wine Rioja Alta 904, Gran Reserva <i>D.O. Ca Rioja</i>	Champagne Bollinger <i>Special Cuvée</i>
---	--	--

The Grill
Saturday, 31st December 2017
Dom Pérignon Cocktail and Canapés from 8:30 PM
Gala Dinner from 9:30 PM
Live music by Claude Cohen Trio Jazz Ensemble

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

620 €

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

Lunes, 1 de enero 2018 a partir de las 12:30 h

130 €

1ST 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 Petits Fours*

Beach Club

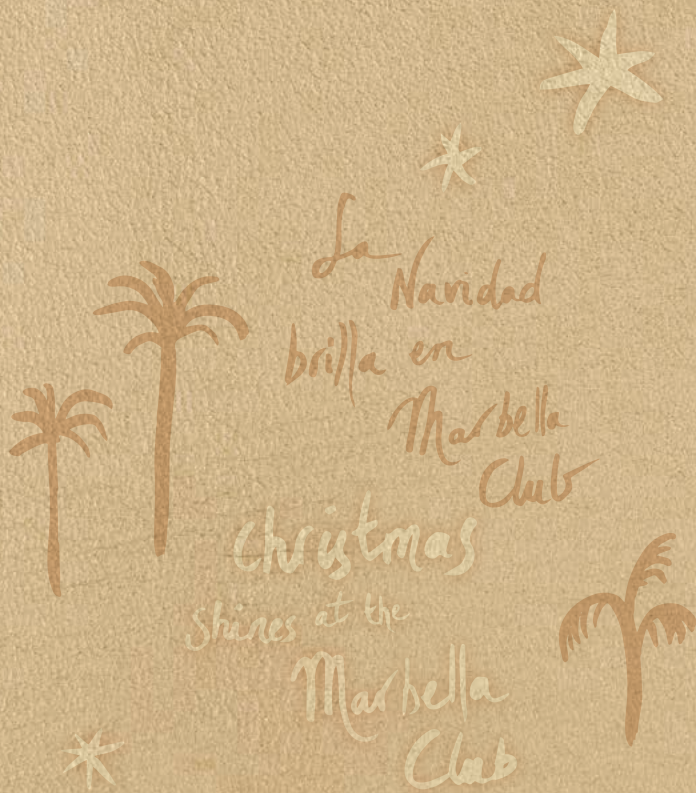
Monday, 1st January 2018 from 12:30 PM

130 €

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

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

Todos los precios incluyen el IVA · *All prices are inclusive of VAT*



Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

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

Telephone (34) 952 822 211 marbellaclub.com