



NAVIDAD Y AÑO NUEVO  
*Christmas and New Year*



---

DÍA DE NAVIDAD

Consomé Escoffier  
*Verduritas y Brandy 1866*

Lomo de Rodaballo  
*Tomate, Albahaca y Judías Verdes*

Pavo Tradicional Relleno  
*Pastinaca, Patatas y Salsa de Pan*

Tronco Navideño  
*Crema de Vainilla*

Golosinas  
*de la Navidad*

---

Vino Blanco  
Naia  
*D.O. Rueda*

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

Cava  
Rovellats  
*Gran Reserva*

---

---

CHRISTMAS DAY

Consommé Escoffier  
*Vegetables and 1866 Brandy*

Fillet of Turbot  
*Tomatoe, Basil and Green Beans*

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

Christmas Log  
*Vanilla Cream*

Sweets  
*Christmas Specialities*

---

White Wine  
Naia  
*D.O. Rueda*

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

Cava  
Rovellats  
*Gran Reserva*

---

*El Grill*

Martes, 25 de diciembre 2018

Cóctel a partir de las 13:30 h, seguido de almuerzo a las 14 h

Música Jazz en vivo

150 €

*The Grill*

Tuesday, 25th December 2018

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 Agría*

Consomé Doble de Verduras  
*Jugo de Trufas*

Lubina a la Poêle  
*Duxelles de Setas y Bogavante*

Solomillo de Ternera Blanca  
*Salsa de Trufa Negra*

Espuma de Melocotón de Viña  
*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 <i>Bagús</i> <i>D.O. Ribera de Duero</i>	Champagne Bollinger <i>Special Cuvée</i>
--	---	--

---

*El Grill*

Lunes, 31 de diciembre 2018

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 Vegetable Consommé,  
*Truffle Juice*

Sea Bass a la Poêle  
*Mushroom and Lobster Duxelles*

White Beef Tenderloin  
*Black Truffle Sauce*

Viña Peach Foam  
*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 <i>Bagús</i> <i>D.O. Ribera de Duero</i>	Champagne Bollinger <i>Special Cuvée</i>
---	---	--

---

*The Grill*

Monday, 31st December 2018

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*

Martes, 1 de enero 2019 a partir de las 12:30 h

150 €

---

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 Petits Fours*

*Beach Club*

Tuesday, 1st January 2019 from 12:30 PM

150 €

---

Ofrecemos 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*

Con los  
mejores deseos

With our  
BEST wishes

*Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa*  
Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602, Marbella, Málaga, Spain  
Telephone (34) 952 822 211 [marbellaclub.com](http://marbellaclub.com)