

CATA / TASTING EVENT

JUEVES 25 ABRIL / THURSDAY 25TH APRIL

Conozca a uno de los enólogos más notables en España, Mariano García.
Allow us to introduce you to renowned wine maker Mariano Garcia.



Deguste una selección de sus mejores vinos:
Indulge in a tasting of his best selected wines:

MAURO GODELLO

GARMON

MAURO V.S.

SAN ROMÁN

SOMMELIER: ÁNGEL GONZÁLEZ

CHAMPAGNE ROOM

19:30h, € 55 p/p

Plazas limitadas / Limited seating

Marbella Club Hotel, Golf Resort & Spa

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n, 29602, Marbella, Málaga, Spain
Telephone (34) 952 822 211 sommelier@marbellaclub.com



MARBELLA
CLUB

Eventos de
catas y maridajes

TASTING & PAIRING EVENTS

CATA / TASTING EVENT

VIERNES 15 FEBRERO / FRIDAY 15TH FEBRUARY

Celebre el mes del amor con una cata de Champagne rosado.
Celebrate the month of love with a Rosé Champagne Tasting.



Maridados con tapas, fresas & chocolate.
Paired with tapas, strawberries & chocolate.

SOMMELIER: ÁNGEL GONZÁLEZ

CHAMPAGNE ROOM

19:30h, € 48 p/p

CENA MARIDADA / WINE DINNER

JUEVES 21 MARZO / THURSDAY 21ST MARCH

Selección de Tres Aperitivos del Chef / *Chef's Selection of Three Aperitifs*

- Château Sainte Marguerite · Provence ○
- Philipponnat · Champagne ○

MENÚ / MENU

Tartar de Vicirias con Guacamole, Manzana Verde y Cítricos
Scallop Tartare, Guacamole, Green Apple and Citrus

- Mount Nelson · Marlborough, New Zealand ○

Crema de Setas de Temporada con Trufa Negra
Seasonal Mushroom Cream with Black Truffle

- Pully Fuisse · Burgundy, France ○

Rulo de Lenguado, Puré de Jabugo y Mantequilla de Marisco
Sole Roll, Jabugo Purée and Seafood Butter

- Pully Fuisse · Burgundy, France ○

Pichón Asado en dos Tiempos, Verduras y Jugo Reducido
Roast Pigeon, Vegetables and Reduced Jus

- Paulliac de Lynch Bages · Bordeaux, France ●

Quesos Variados / *Assorted Cheeses*

- Taylor's LBV · Oporto, Portugal ●

MC Chocolate Mousse / *Mousse de Chocolate Marbella Club*

- Taylor's LBV · Oporto, Portugal ●

RESTAURANTE GRILL

20:30h, € 115 p/p