

CATA / *TASTING EVENT*

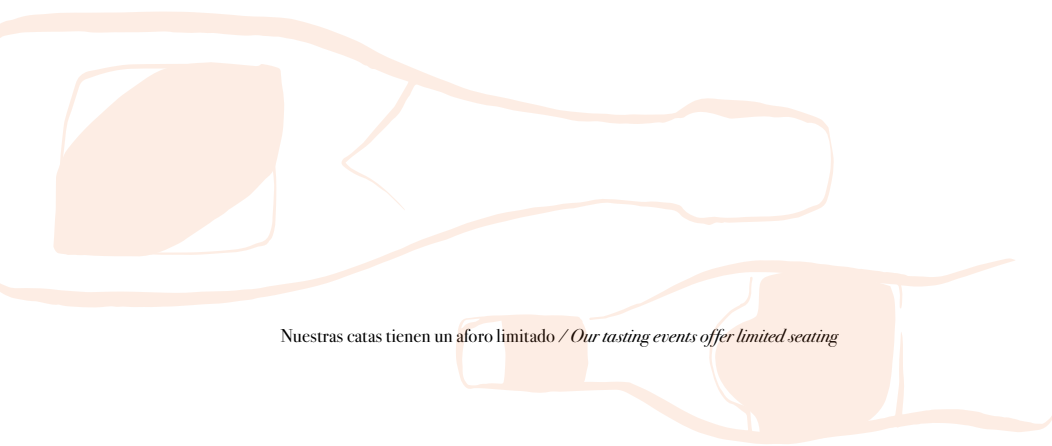
JUEVES 12 ABRIL / THURSDAY 12TH APRIL

Noche de cata de vinos singulares de España
An Evening of Unique Spanish Wines Tasting

SOMMELIER: ÁNGEL GONZÁLEZ

RESTAURANTE GRILL

19:30h, € 48 p/p



Nuestras catas tienen un aforo limitado / *Our tasting events offer 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



Jueves
gastronómicos

THURSDAYS OF TASTING & PAIRING

CATA / *TASTING EVENT*

JUEVES 8 FEBRERO / THURSDAY 8TH FEBRUARY

Noche de cata de Champagnes
An Evening of Champagne Tasting

SOMMELIER: ÁNGEL GONZÁLEZ



RESTAURANTE GRILL

19:30h, € 75 p/p

CENA MARIDADA / *WINE DINNER*

JUEVES 15 MARZO / THURSDAY 15TH MARCH



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

- SIERRA CANTABRIA ROSADO ●
- SIERRA CANTABRIA ROMÁNICO DE TORO ●

MENÚ / *MENU*

Carpaccio de Bacalao con Rúcula y Piñones
Cod Carpaccio, Rocket & Toasted Pine Nuts

Ravioli de Bogavante con Tomate y Albahaca
Lobster Ravioli Tomato & Basil

○ SIERRA CANTABRIA ORGANZA ○

Salmón con Espárragos, Boletus, Sésamo Tostado y Limón
Salmon Fillet Asparagus & Boletus Duxelles, Toasted Sesame & Lemon

● SIERRA CANTABRIA CUVÉE ESPECIAL ●

Medallón de Solomillo de Ternera con Salsa de Trufa Negra
Roast Fillet of Beef with Black Truffle Sauce

● EL PUNTIDO RIOJA ●

Tarta de Queso con Galletas Oreo y Frambuesas
Cheesecake Oreo Cookie & Raspberries

VINO DULCE COLORÍN

RESTAURANTE GRILL

20:30h, € 95 p/p