

Almuerzo de Navidad

JUEVES, 25 DE DICIEMBRE DE 2025
132€ (IVA INCLUIDO) / PLAZAS LIMITADAS
MÚSICA EN DIRECTO CON EL PIANISTA SIMON DURANTE EL ALMUERZO

MENÚ ESPECIAL

Canapés a la Llegada

Vieiras Tibias con Alcaparras y Lemongrass
Croquetas de Puerro, Zanahoria y Dátiles
Tosta de Mousse de Foie
Servidos con Cava Blanco y Rosado

Opciones de Entrante

Bisque de Carabineros con Caviar
Tartar Tricolor con Atún, Salmón y Mango con Salsa de Soja
Ensalada de Peras Caramelizadas con Aguacate y Piñones, servido con una Vinagreta de Miel y Mostaza

Sorbete

Sorbete de Limón al Cava

Opciones de Plato Principal

Tradicional Pavo de Navidad Relleno con Salsa de Arándanos y servido con Patatas al Horno,
Parmentier Trufado y Verduras de Temporada
Salmón Wellington con Salsa de Eneldo acompañado de Verduras de Temporada y Patatas Baby
Solomillo de Ternera Mignon con Salsa Trufada, acompañado de Zanahorias Baby y Espárragos

Opciones de Postre

Pudin De Navidad Servido Con Salsa De Caramelo Y Crema Pastelera
Cheesecake De Turrón Acompañado De Coulis De Mango
Panna Cotta Con Frutas Del Bosque Y Salsa De Fresas Salvajes

Bodega

Vino blanco Entreflores verdejo (D.O. Rueda)
Vino rosado Raimat Clamor (D.O. Costers del Segre)
Vino tinto Tamaral (D.O. Ribera del Duero)
Cerveza Lager, refresco y café

WWW.MARBELLAGOLF.COM

Reservas a través del restaurante al (34) 952 830 500 o a través de francisc@marbellagolf.com
Se requiere un depósito del 100% en el momento de la reserva
(reembolsable hasta 3 semanas antes del evento, 50% reembolsable hasta 2 semanas antes,
sin reembolso a partir de las 2 semanas previas al evento).

