



Almuerzo navideño
en Rio Real

25 diciembre 2023 a las 14.00h

2023/2024

Christmas Lunch
at Rio Real

25 December 2023 at 14.00h



RIO REAL GOLF & HOTEL
MARBELLA

Aperitivo y copa de cava de bienvenida

Aperitif and welcome glass of cava

PARA EMPEZAR

TO START

Gazpachuelo de gamba roja y rape,
affilla y edamame

Gazpachuelo of red prawns and monkfish,
affilla and edamame

**PLATO PRINCIPAL DE NAVIDAD
(elegir una opción)**

**CHRISTMAS MAIN COURSE
(choose one option)**

Rulada de pechuga de pavo trufada,
salsa de setas al vino Málaga y patatitas
al romero
o

Truffled turkey breast, mushroom
sauce with Malaga wine and rosemary
potato sauce
or

Merluza rellena de txangurro
y salsa de marisco

Hake stuffed with spider crab
and seafood sauce

MOMENTO DULCE DE NAVIDAD

SWEET CHRISTMAS MOMENT

Mousse de turrón crujiente de almendras,
cremosos de praliné y glaseado de
chocolate con leche

Crunchy almond nougat mousse,
creamy praline and milk chocolate
glaze

Café o infusión Acompañado
de Surtido Navideño
Pan y mantequilla

Coffee or infusion Accompanied
with Christmas Assortment
Bread and butter

VINOS

WINE

D.O Ribera del Duero Protos Roble-tempranillo, D.O Rioja Cune
Crianza-tempranillo, D.O Rueda Marqués de Riscal-verdejo, D.O Rueda
Marqués de Riscal- Sauvignon Blanc

Bebidas incluidas durante la comida
(vino, cervezas nacionales, agua,
refrescos)

Drinks included during the meal
(wine, national beers, water,
soft drinks)

90€

Precio por persona / Price per person
(Iva incluido / Vat included)

Reservas/Bookings: 952 765 732 Ext. 2024 • hotel @rioreal.com
URBANIZACIÓN GOLF RIO REAL • 29603 MARBELLA • ESPAÑA



Menú cena
la noche más mágica del año

con música en vivo

31 de diciembre a las 20.00h

2023/2024

Dinner menu
*for the most magical night
of the year*

with Live Music

31 December at 20.00h



RIO REAL GOLF & HOTEL
MARBELLA

Copa de Champagne de Bienvenida

Royale de foie, crumble de brioche y confitura de higo con un toque de Pedro Ximénez

Bogavante en un ligero aguachile con aguacate y mango

Rape asado, crema de tupinambo y jugo de carabinero

Sorbete de pera Williams y champagne

Solomillo de ternera, patatas dauphinois, crema de castañas y reducción de oporto

Bizcocho de miel y AOVE, mousse de chocolate blanco, compota cítrica y reducción de Málaga virgen

Bombones y trufas

Uvas de la suerte

Welcome glass of Champagne

Foie Royale, brioche crumble and fig jam with a touch of Pedro Ximénez

Lobster in a light aguachile with avocado and mango

Roasted monkfish, tupinambo cream and prawn jus

Williams pear and champagne sorbet

Sirloin of beef, dauphinois potatoes, chestnut cream and port reduction

Honey and EVOO sponge cake, white chocolate mousse, citrus compote and virgin Malaga reduction

Bonbons and truffles

Lucky grapes

Vino blanco

Viña Pomal • D.O. Rioja - Viura y Malvasía

White wine

Vino tinto

Viña Pomal 106 barricas reserva • D.O. Rioja - Tempranillo, Garnacha y Graciano

Red wine

Moet Chandon

Bebidas incluidas para finalizar 2023 y empezar el Año Nuevo

2 horas de barra libre a partir de las 00:00

Open bar for 2 hours from midnight

300€

Precio por persona / Price per person
(Iva incluido / Vat included)