



**DON CARLOS' 50<sup>TH</sup> ANNIVERSARY MENU**

# A GALA DINNER

**ONLY FOR THE  
BEAUTIFUL ONES**

**LOBSTERS!**

**SIRLOIN!**

**CHAMPAGNE!**

don carlos

RESORT & SPA ★ ★ ★ ★ ★

MARBELLA

# UNA CENA DE GALA SOLO PARA “BEAUTIFUL PEOPLE”

DON CARLOS 50<sup>TH</sup> ANNIVERSARY

## APERITIVOS

Huevo de codorniz templado, butifarra de almendra y espuma de pimentón

Ostra con manzana y tónica

Calamar con mayonesa de adobo sobre mollete negro tostado

Brochetas de ternera a la moruna

Falso flamenquín de cordero lechal y cremoso trompeta de la muerte

## SHOWCOOKING STATIONS

Estación de quesos de nuestra sierra con licor de membrillo, naranja escarchada y mermeladas de granada, chirimoya y mango

Jamón ibérico de bellota de Jabugo, tomate confitado, pan de pueblo de masa madre y aceite de oliva virgen extra de acebuchina verde

Estación marinera con espeto de pulpo con espuma de pimentón, de sardinitas ahumadas con pipirrana y tartar de gamba blanca con pistachos

## CENA DE GALA

Crema de chantarela, brotes tiernos de hinojo y aceite de oliva virgen extra Henri Mor

Bogavante nacional sobre lechuga marina, espuma de mango, cremoso de aguacate y huevas de salmón

Texturas cítricas

Solomillo de retinta con hasselback trufadas y jugo de vino Málaga

Mousse de queso de cabra malagueña, higos macerados en mistela y gel de albaricoque

Petit fours navideños

## PARA LA CUENTA ATRÁS

Uvas de la suerte

## BEBIDAS

Martín Códax Albariño, *D.O. Rías Baixas*

Marqués de Vargas Reserva, *D.O.Ca. Rioja*

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut, *A.O.C. Champagne*

## APPETISERS

Warm quail's egg, almond butifarra sausage and paprika foam

Oyster with apple and tonic

Squid with marinade mayonnaise on a toasted black muffin

Marinated beef skewers

Flamenquín-style lamb fillet with chanterelle mushroom cream

## SHOWCOOKING STATIONS

Station with cheeses from our region, with membrillo, preserved oranges and pomegranate, custard apple and mango jams

Iberian bellota ham from Jabugo, pureed tomato, country-style sourdough bread, extra-virgin oil from green acebuche olives

Seafood station with octopus skewers with paprika foam, smoked sardines with pipirrana tomato salad and white prawn tartare with pistachios

## GALA DINNER

Cream of chanterelles, baby fennel shoots and Henri Mor extra virgin olive oil

Spanish lobster on sea lettuce, mango foam, avocado cream and salmon roe

Citrus textures

Fillet of retinta beef with truffled hasselback potatoes and Málaga wine jus

Málaga goat's cheese mousse, macerated figs in Mistela, and apricot ice cream

Festive petits fours

## FOR THE COUNTDOWN

Grapes for good luck

## DRINKS

Martín Códax Albariño, *D.O. Rías Baixas*

Marqués de Vargas Reserva, *D.O.Ca. Rioja*

Champagne Bollinger Special Cuvée Brut, *A.O.C. Champagne*