Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

CHIRINGUITO THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 9 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

CAVIAR OSCIETRA 10 G
Oscietra caviar served over ice with blinis, rye bread, sour cream and traditional garnishes

COLD STARTER

KING CRAB AND AVOCADO TIAN
Tender herbs and citrus vinaigrette

HOT STARTER

JOSPER GRILLED LOBSTER
Coral sauce and reduced lobster jus

SORBET

LIME COSMOPOLITAN

MAIN

MILK-FED VEAL TENDERLOIN
Parsnip Mousseline, Mascarpone and Baby Vegetables, Périgueux Sauce

DESSERT

COCONUT MOUSSE
Passion Fruit Gelée and Candied Mango Cream

APERITIVO

CANAPÉS EN MESA

CAVIAR OSCIETRA 10 G
Caviar Oscietra servido sobre hielo con blinis, pan de centeno, crema agria y guarnición tradicional

ENTRANTE FRÍO

TIÁN DE CANGREJO REAL Y AGUACATE
Hierbas tiernas y vinagreta cítrica

ENTRANTE CALIENTE

BOGAVANTE AL JOSPER
Salsa de coral y jugo reducido de bogavante

SORBETE

COSMOPOLITAN DE LIMA

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA
Muselina de chirivía, mascarpone y verduras baby, salsa Périgueux

POSTRE

MOUSSE DE COCO
Gelée de fruta de la pasión y crema de mango confitada

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO VALENCISO BLANCO

RED WINE | VINO TINTO PSI



Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 425**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 525**
Vegan option available | Disponible opción vegana
Kids' menu available. | Disponible menú infantil

T. +34 682 11 22 33 | callcenter@puenteromano.com