



CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · **DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS**



MENÚ I | EUR 75 p/persona

ENTRANTES A COMPARTIR STARTERS TO SHARE

GAZPACHO ANDALUZ
ANDALUSIAN GAZPACHO

TABBOULEH DE QUINOA | hierbas, arándanos secos y avellanas
QUINOA TABBOULEH | herbs, dried cranberries and hazelnuts

CALAMAR FRITO PICANTE
FRIED CHILLI SQUID

TARTAR DE SALMÓN | aguacate aliñado con soja y cítricos
SALMON TARTARE | avocado, citrus soy dressing

PRINCIPAL A ELEGIR CHOICE OF MAIN

COQUELET DE CORRAL | al limón
FREE-RANGE BABY CHICKEN | lemon

FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA AL JOSPER
JOSPER GRILLED ATLANTIC SEA BASS

POSTRES A COMPARTIR DESSERTS TO SHARE

PLATO DE FRUTAS | FRUIT PLATTER

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : SEÑORÍO DE SOBRAL

VINO TINTO | RED WINE : MASSIMO MENCIA

MENÚ II | EUR 95 p/persona

ENTRANTES A COMPARTIR STARTERS TO SHARE

JAMÓN IBÉRICO 100%
100% IBERIAN HAM

CROQUETA DE TRUFA
TRUFFLE CROQUETTES

GAMBAS PIL-PIL
PIL-PIL PRAWNS

BURRATA TRUFADA tomates cherry y albahaca
TRUFFLED BURRATA cherry tomatoes and basil

PRINCIPAL A ELEGIR CHOICE OF MAIN

FILETE RODABALLO AL JOSPER
JOSPER-GRILLED TURBOT FILET

SOLOMILLO DE GALICIA AL JOSPER
JOSPER-GRILLED GALICIAN BEEF TENDERLOIN

POSTRES A COMPARTIR DESSERTS TO SHARE

TARTA DE QUESO | CHEESECAKE

PIÑA ASADA helado de coco stracciatella
JOSPER-GRILLED PINEAPPLE coconut stracciatella ice cream

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : FENTO

VINO TINTO | RED WINE : LA NYMPHINA



CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · **DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS**

MENÚ I | EUR 75 p/persona

ENTRANTES A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

ENSALADA DE POLLO DE CORRAL MARINADO
MARINATED FREE-RANGE CHICKEN SALAD

ENSALADA DE QUESO DE CABRA
GOAT CHEESE SALAD

CALAMARES FRITOS salsa de hierbas
FRIED CALAMARI herbs sauce

PIMIENTOS DEL PADRÓN
PADRON PEPPERS

PRINCIPAL A ELEGIR
CHOICE OF MAIN

PAELLA DE PESCADO Y MARISCO
SEAFOOD PAELLA

PICANTÓN DE CORRAL
FREE RANGE COQUELETTE

POSTRES A COMPARTIR
DESSERTS TO SHARE

PLATO DE FRUTAS | FRUIT PLATTER

TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA | RASPBERRY CHEESECAKE

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : SEÑORÍO DE SOBRAL

VINO TINTO | RED WINE : MASSIMO MENCIA

MENÚ II | EUR 95 p/persona

ENTRANTES A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

JAMÓN IBÉRICO
IBERIAN HAM

ENSALADA DE TOMATE,
CEBOLLA Y VENTRESCA DE ATÚN
TOMATO, ONION AND TUNA BELLY SALAD

CARPACCIO DE LOMO DE BUEY | BEEF CARPACCIO

BURRATA | BURRATA

PRINCIPAL A ELEGIR
CHOICE OF MAIN

FILETE DE RODABALLO AL JOSPER
JOSPER-GRILLED TURBOT FILLET

SOLOMILLO DE TERNERA
SIRLOIN STEAK

POSTRES A COMPARTIR
DESSERTS TO SHARE

PLATO DE FRUTAS | FRUIT PLATTER

TARTA CHOCOLATE 25 CAPAS
25 LAYER CHOCOLATE CAKE

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : FENTO

VINO TINTO | RED WINE : LA NYMPHINA



El PiMPi
MARBELLA

CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS

MENÚ I | EUR 55 p/persona

PARA COMPARTIR
TO SHARE

CALDILLO DE PINTARROJA
DOGFISH SOUP

SURTIDO IBÉRICO
ASSORTEMENT OF IBERIAN CURED COLD CUTS

ENSALADILLA RUSA CON GAMBA BLANCA
RUSSIAN SALAD WITH WHITE SHRIMP

CROQUETAS DE PUCHERO Y JAMÓN DE BELLOTA
STEWED ACORN FED HAM CROQUETTES

BOQUERONES FRITOS
FRIED ANCHOVIES

CALAMARITOS FRITOS
FRIED BABY SQUID

FLAMENQUÍN IBÉRICO CON QUESO CURADO
IBERIAN HAM AND AGED CHEESE FRIED ROLL

POSTRE INDIVIDUAL
INDIVIDUAL DESSERT

TARTA DE QUESO DE PISTACHOS | PISTACHIO CHEESECAKE

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : LA RASPA

VINO TINTO | RED WINE: BORSAO

MENÚ II | EUR 75 p/persona

PARA COMPARTIR
TO SHARE

CALDILLO DE PINTARROJA
DOGFISH SOUP

JAMÓN IBÉRICO DE CASTAÑA DEL ALTO GENAL
CHESTNUT-FED IBERIAN HAM FROM ALTO GENAL, MÁLAGA

COGOLLOS DE LA HUERTA CON AJO FRITO Y ANCHOAS
ROMAINE HEARTS WITH FRIED GARLIC AND ANCHOVIES

CROQUETAS DE GAMBAS AL PIM-PI
PIM-PI SHRIMP CROQUETTES

PRINCIPAL A ELEGIR
CHOICE OF MAIN

PRESA IBÉRICA DE BELLOTA A LA PARRILLA salsa de mostaza
GRILLED IBERIAN PORK SHOULDER mustard sauce

LOMO DE LUBINA crema de coliflor y ajo negro
SEA BASS FILLET cauliflower cream and black garlic

POSTRE INDIVIDUAL
INDIVIDUAL DESSERT

SEMIFRÍO DE TURRÓN | NOUGAT SEMIFREDDO

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : PERNALES CHARDONNAY

VINO TINTO | RED WINE : LA NYMPHINA

MENÚ III | EUR 85 p/persona

PARA COMPARTIR
TO SHARE

CALDILLO DE PINTARROJA
DOGFISH SOUP

JAMÓN IBÉRICO DE CASTAÑA DEL ALTO GENAL
CHESTNUT-FED IBERIAN HAM FROM ALTO GENAL, MÁLAGA

COGOLLOS DE LA HUERTA CON AJO FRITO Y ANCHOAS
ROMAINE HEARTS WITH FRIED GARLIC AND ANCHOVIES

CROQUETAS DE GAMBAS AL PIM-PI
PIM-PI SHRIMP CROQUETTES

PRINCIPAL A ELEGIR
CHOICE OF MAIN

LOMO DE VACA MADURADA A LA PARRILLA
AGED GRILLED BEEF TENDERLOIN

LOMO DE RAPE ASADO crema de carabineros
GRILLED MONKFISH FILLET prawn cream

POSTRE INDIVIDUAL
INDIVIDUAL DESSERT

SEMIFRÍO DE TURRÓN | NOUGAT SEMIFREDDO

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : FENTO

VINO TINTO | RED WINE : PERNALES SYRAH



CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · **DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS**

MENÚ I | EUR 75 p/persona

FRÍO | COLD

EDAMAME | EDAMAME

NEW STYLE DE SALMÓN
SALMON NEW STYLEENSALADA VERDE | Miso Deshidratado
FIELD GREEN SALAD | Dry Miso

CALIENTE | HOT

LUBINA MEDITERRÁNEA | Jalapeño
MEDITERRANEAN SEA BASS | JalapeñoSOLOMILLO DE TERNERA | Anticucho
BEEF TENDERLOIN | AnticuchoPOSTRE
DESSERT

MOCHI | MOCHI

FRUTA | FRUIT

MENÚ II | EUR 95 p/persona

FRÍO | COLD

EDAMAME | EDAMAME

NEW STYLE DE PESCADO BLANCO
WHITEFISH NEW STYLEENSALADA DE ESPINACAS CON MISO DESHIDRATADO
BABY SPINACH SALAD DRY MISO

CALIENTE | HOT

BACALAO NEGRO | Miso
BLACK COD | MisoPECHUGA DE POLLO | Teriyaki
CHICKEN BREAST | TeriyakiSELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEF
CHEF SUSHI SELECTIONSUSHI | Salmón · Lubina · Gamba
SUSHI | Salmon · Sea Bass · ShrimpROLL | Salmón y Aguacate · Verduras · Atún Picante
ROLL | Salmon & Avocado · Vegetable · Spicy Tuna

POSTRE | DESSERT

MOCHI | MOCHI

PETIT FOUR | PETIT FOUR

MENÚ III | EUR 115 p/persona

FRÍO | COLD

EDAMAME | EDAMAME

PIMIENTOS DEL PADRÓN
PADRON PEPPERALITAS DE POLLO | Miso Seco
CHICKEN WINGS | Dry MisoPEZ LIMÓN JALAPEÑO
YELLOWTAIL JALAPEÑOENSALADA SASHIMI | Aliño Matsuhisa
SASHIMI SALAD | Matsuhisa Dressing

CALIENTE | HOT

TEMPURA DE LUBINA | Amazu Ponzu
SEA BASS TEMPURA | Amazu PonzuBACALAO NEGRO | Miso
BLACK COD | MisoSOLOMILLO DE TERNERA | Teriyaki y Castañas
BEEF TENDERLOIN | Teriyaki ChestnutSELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEF
CHEF SUSHI SELECTIONSUSHI | Lubina · Atún · Vieira
SUSHI | Sea Bass · Tuna · ScallopROLL | California · Salmón y Aguacate · Salmón Picante
ROLL | California · Salmon & Avocado · Spicy Salmon

POSTRE | DESSERT

MOCHI | MOCHI

PETIT FOUR | PETIT FOUR

PLATO DE FRUTAS | FRUIT PLATTER



CIPRIANI
MARBELLA

CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · **DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS**

MENÚ I | EUR 140 p/persona

ENTRANTES A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

BURRATA “ALLA MEDITERRANEA”
BURRATA “ALLA MEDITERRANEA”

ENSALADA | Pepino con Maíz Dulce, Tomate Datterino y Aguacate
CUCUMBER SALAD | Avocado, Sweet Corn, and Tomatoes

CARPACCIO “ALLA CIPRIANI” | CARPACCIO “ALLA CIPRIANI”

PIZZA MARGHERITA | PIZZA MARGHERITA

PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR
MAIN COURSES TO SHARE

TAGLIOLINI GRATINADOS CON JAMÓN COCIDO
BAKED TAGLIOLINI WITH HAM

RIGATONI “ALLA SORRENTINA”
RIGATONI “ALLA SORRENTINA”

POLLO SPEZZATINO “AL LIMONE”
CHICKEN SPEZZATINO “AL LIMONE”

POSTRES A COMPARTIR
DESSERT TO SHARE

SELECCIÓN MIXTA DE LA CASA | CIPRIANI DESSERT SELECTION

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : CANCELLO DELLA LUNA, CHARDONNAY

VINO TINTO | RED WINE : CANCELLO DEL SOLE, CABERNET SAUVIGNON

MENÚ II | EUR 180 p/persona

ENTRANTES A COMPARTIR
STARTERS TO SHARE

BURRATA “ALLA MEDITERRANEA”
BURRATA “ALLA MEDITERRANEA”

ENSALADA “DOWNTOWN” | Gambas, Aguacate, Tomate y Aceitunas DOWNTOWN
SALAD | Prawns, Avocado, Tomatoes, Olives and Green Beans

CARPACCIO “ALLA CIPRIANI” | CARPACCIO “ALLA CIPRIANI”

GAMBAS FRITAS CON SALSA TÁRTARA
PRAWNS FRITTI

PIZZA BUFALINA | PIZZA BUFALINA

PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR
MAIN COURSES TO SHARE

BUCATINI CACIO E PEPE | BUCATINI CACIO E PEPE

TAGLIOLINI GRATINADOS | Jamón Cocido
BAKED TAGLIOLINI | Ham

LUBINA MARIPOSA “AL VINO BIANCO” | Patatas
SEABASS “AL VINO BIANCO” | Potatoes

SPEZZATINO DE TERNERA | Setas mixtas
VEAL SPEZZATINO | Mix Mushroom

POSTRES A COMPARTIR
DESSERT TO SHARE

SELECCIÓN MIXTA DE LA CASA | CIPRIANI DESSERT SELECTION

VINOS | WINES

VINO BLANCO | WHITE WINE : CANCELLO DELLA LUNA, CHARDONNAY

VINO TINTO | RED WINE : CANCELLO DEL SOLE, CABERNET SAUVIGNON



CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · **DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS**

MENÚ I | EUR 75 p/persona

PARA DISFRUTAR TODA LA MESA
TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE

GUACAMOLE CON CROCANTES
AVOCADO, CORN TORTILLAS, CHALAQUITA & AJÍ AMARILLO

CHICHARRONES DE POLLO
CRISPY CHICKEN, CHIPOTLE & SPICY GUAVA SAUCE

TACO DE SHIITAKE CHALAQUITA
GRILLED SHIITAKE, FETA CHEESE, AVOCADO & CORIANDER

CEVICHE DE LUBINA CLÁSICO
SEA BASS, WHITE CORN, SWEET POTATOES, RED ONION

CEVICHE DE ATÚN CHIFA
SPICY YELLOWFIN TUNA, SESAME, SOY, RICE CRACKERS

TIRADITO DE PEZ LIMÓN
YELLOWTAIL, GREEN CHILLI, DAIKON, ORANGE TOBIKO

ARROZ NIKKEI
CHILEAN SEA BASS, BOMBA RICE, LIME, MISO & AJÍ AMARILLO

POLLO A LA PARRILLA
CORN-FED BABY CHICKEN, AJÍ PANCA, SOY, CORIANDER AÏOLI

PAPITAS CON AJO
CRISPY BABY POTATOES, CORIANDER AÏOLI, GARLIC CHIPS

TARTA DE QUESO MANCHEGO
MANCHEGO CHEESE TART, QUINOA CRUMBLE,
GUAVA SAUCE & LIME GEL

CHURROS DE NARANJA
ORANGE AND LIME CHURROS,
MILK CHOCOLATE & DULCE DE LECHE

VINOS | WINES

INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA
INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON

MENÚ II | EUR 95 p/persona

PARA DISFRUTAR TODA LA MESA
TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE

GUACAMOLE CON CROCANTES
AVOCADO, CORN TORTILLAS, CHALAQUITA & AJÍ AMARILLO

EMPANADAS DE CARNE
CORN EMPANADAS, SMOKED WAGYU BRISKET, GARLIC SAUCE

TACOS DE SALMÓN PICANTE
SALMON TARTAR, YUZU GEL & PASSION FRUIT

CEVICHE DE ATÚN CON LÚCUMA
YELLOWFIN TUNA, LUCUMA, WASABI TOBIKO, AJÍ PANCA

CEVICHE DE PARGO AL COCO
SNAPPER, COCONUT, PLANTAIN, AJÍ LIMO

ANTICUCHOS DE POLLO
CORN-FED CHICKEN THIGH, AJÍ AMARILLO, CHIVES

ARROZ NIKKEI
CHILEAN SEA BASS, BOMBA RICE, LIME, MISO & AJÍ AMARILLO

LOMO DE RES (250 gr.)
CORN-FED BABY CHICKEN, AJÍ PANCA, CORIANDER

TRÍO DE MAÍZ
GRILLED CORN, CRISPY CORN, WHITE CORN, SWEET PEPPERS & FRESH HERBS

BRÓCOLI BIMI
TENDERSTEM BROCCOLI, AJÍ ROCOTO, SOY DRESSING & SESAME SEEDS

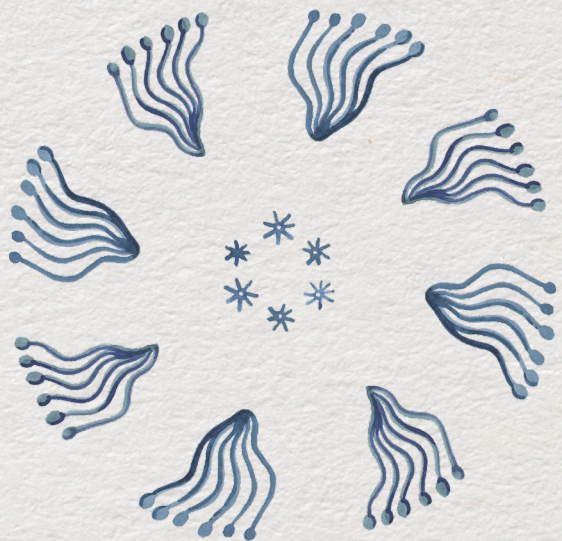
PASTEL TRES LECHES
THREE MILK CAKE, VANILLA ICE CREAM, CARAMELISED KADAIFI, PISTACHIO

ESPUMA DE CHOCOLATE
PERUVIAN DARK CHOCOLATE 70%, COFFEE ICECREAM & CHOCOLATE SHORTBREAD

CHURROS DE NARANJA
ORANGE AND LIME CHURROS, MILK CHOCOLATE & DULCE DE LECHE

VINOS | WINES

INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA
INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON



O
GAIA
~

CELEBRA CON TU EMPRESA | CHRISTMAS PARTIES

DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS · **DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS**

MENÚ | EUR 75 p/persona

ENTRANTES A ELEGIR | CHOICE OF STARTERS

TZATZIKI | Yogur griego, ajo, pepino, aceite de oliva, eneldo, pan de pita
TZATZIKI | Greek yogurt, garlic, cucumber, olive oil, dill, pita bread

OR

SALATA KOLOKITHI | Ensalada de calabacín. Menta, pistacho, uvas y tyrokafteri
SALATA KOLOKITHI | Zucchini Salad. Mint, pistachio, grapes and tyrokafteri

OR

SPANAKOPITA | Ensalada de calabacín. Menta, pistacho, uvas y tyrokafteri
SPANAKOPITA | Spinach Pie. Spinach and feta cheese pie

ELECCIÓN DEL PLATO PRINCIPAL
CHOICE OF MAIN COURSE

PSITO KOTOPOULO | Medio pollo asado. Marinado con limón, orégano y ajo, servido con ensalada de perejil
PSITO KOTOPOULO | Half Roasted Chicken. Marinated with lemon, oregano, garlic, served with parsley salad

OR

KRITHARAKI | Pasta Orzo con marisco. Pasta Kritharaki, calamares, gambas y almejas con salsa de tomate
KRITHARAKI | Orzo Seafood Pasta. Kritharaki pasta, calamari, prawns and clams with tomato sauce

OR

GEMISTA | Verduras rellenas. Arroz, hierbas y queso Eriki
GEMISTA | Stuffed Vegetables. With rice, herbs and Eriki cheese

ELECCIÓN DE POSTRE | CHOICE OF DESSERT

LOUKOUMADES | Rosquillas griegas fritas. Loukoumades fritas con miel, canela y nueces caramelizadas
LOUKOUMADES | Fried Greek Donuts. Fried loukoumades with honey, cinnamon & caramelized walnuts

OR

FILO MILLE FEUILLES | Pastel filo, crema de vainilla y pistacho en polvo
FILO MILLE FEUILLES | Filo pastry, vanilla cream & pistachio powder

VINOS | WINES

INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA | INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON