

New Year's Eve Specials | Especiales de Nochevieja

GAIA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

*Celebrate the season with a refined Mediterranean tasting experience, honouring land, sea, and the festive spirit of sharing.
Celebra la temporada con una refinada experiencia de degustación mediterránea, honrando la tierra, el mar y el espíritu festivo de compartir.*

SEAFOOD PLATTER | BANDEJA DE MARISCOS

A luxurious selection of hot and raw seafood to start | Una lujosa selección de mariscos calientes y crudos para empezar

Tempura lobster – Baked & raw oysters No. 3 – Tuna, salmon & scallop sashimi – Tuna tartare jam –
Caviar toast with brioche, oscietra caviar & smoked tuna – Mixed leaf salad with white balsamic dressing
Tempura de langosta – Ostras al horno y crudas n.º 3 – Sashimi de atún, salmón y vieiras – Tartar de atún –
Tostada de caviar con brioche, caviar oscietra y atún ahumado – Ensalada mixta con aderezo de vinagre balsámico blanco

ARTICHOKE & BLACK TRUFFLE SALAD | ENSALADA DE ALCACHOFAS Y TRUFA NEGRA

Artichokes with red onion, Graviere cheese flakes & grated black truffle, finished with a yuzu, Dijon & Merlot vinaigrette
Alcachofas con cebolla roja, copos de queso Graviere y trufa negra rallada, aderezadas con una vinagreta de yuzu, Dijon y Merlot

BAKED CARABINEROS RICE | ARROZ AL HORNO CON CARABINEROS

Bomba rice infused with carabineros bisque and tomato essence, topped with whole roasted carabineros and basil
Arroz bomba con bisque de carabineros y esencia de tomate. Adornado con carabineros enteros asados y albahaca

LAMB NECK "TSIGARIASTO" | CUELLO DE CORDERO "TSIGARIASTO"

Traditional slow-braised lamb neck with leeks, celery, parsnip and lemon artichokes, finished with braising jus and olive oil
Cuello de cordero tradicional cocido a fuego lento con puerros, apio, chirivía y alcachofas de limón, aderezado con jugo de cocción y aceite de oliva.

SALT CRUSTED ROOSTER | GALLO A LA SAL

Served with slow cooked onions jus | Servido con jugo de cebollas cocinadas a fuego lento.

FESTIVE DESSERT | POSTRE FESTIVO

APPLE PIE Caramelised apple with almonds and honey ice cream | TARTA DE MANZANA Manzana caramelizada con almendras y helado de miel

GAIA

From 7 pm to 8.30 pm à la carte - *no minimum spend* | De 19.00 h a 20.30 h con servicio a la carta - *sin consumo mínimo*
From 8.30 pm to 10.30 pm à la carte - *with minimum spend* | De 20.30 h a 22.30 h servicio a la carta - *con consumo mínimo* **EUR 600**

Festive Specials will be available from the 24th of December to the 1st of January
Los platos especiales de Navidad estarán disponibles del 24 de diciembre al 1 de enero

T. 952 768 242 | reservations@gaia-marbella.com