Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

SALÓN ANDALUCÍA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

LANGOUSTINE CARPACCIO | CARPACCIO DE CIGALAS

Pickled vegetables – oscietra caviar – dill cream | Escabeche de verduras – caviar oscietra – crema de eneldo

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

LOBSTER CREAM | CREMA DE BOGAVANTE

Prawn tartare – profiterole filled with mascarpone and basil | Tartar de langostinos – profiterol relleno de mascarpone y albahaca

SORBET | SORBETE

LIMONCELLO SORBET | SORBETE DE LIMONCHELO

MAIN | PRINCIPAL

GALICIAN BEEF TENDERLOIN | SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Baby vegetables cooked in the Josper oven - potato and truffle millefeuille - boletus juice | Verduras baby al josper - milhojas de patata y trufa - jugo de boletus

DESSERT | POSTRE

MANJARI CHOCOLATE MOUSSE | MOUSSE DE CHOCOLATE MANJARI

Manjari chocolate mousse - creamy pecan nuts - pear ragout and Jamaican pepper | Cremoso de nueces pecanas – ragú de peras y pimienta de Jamaica

---

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier
WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA | Albariño
RED WINE | VINO TINTO HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS | Tinto Fino

BOOK HERE | RESERVA AQUÍ

Puente Romano
MARBELLA

Menu with wine cellar **|** Menú con bodega **EUR 550**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage |** Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**
Vegan option available **|** Disponible opción vegana

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