Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena De Nochevieja

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

APPETIZER

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

APERITIVO

CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER

KING CRAB
Oscietra caviar, parsnip mousseline, mascarpone and herb oil

ENTRANTE FRÍO

CANGREJO REAL
Caviar de Oscietra, muselina de chirivía, mascarpone y aceite de hierbas

HOT STARTER

BLUE LOBSTER BISQUE
Salmon roe and basil oil

ENTRANTE CALIENTE

BISQUE DE BOGAVANTE NACIONAL
Huevas de salmón y aceite de albahaca

SORBET

LIME COSMOPOLITAN

SORBETE

COSMOPOLITAN DE LIMA

MAIN

WAGYU BEEF TENDERLOIN
Potato and truffle mille-feuille, glazed pearl onions and morel mushroom sauce

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE WAGYU
Milhojas de patata y trufa, cebollitas glaseadas y salsa de colmenillas

DESSERT

CHAMPAGNE SABAYON
Creamy wild strawberry centre

POSTRE

SABAYÓN DE CHAMPAGNE
Interior cremoso de fresas silvestres

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ

Sea Grill

Wine pairing menu **|** 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 & kids menu available **|** Disponible menú vegano y de niños

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