Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Specials | Especiales de Nochevieja

CIPRIANI THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 8 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

TRIO OF KING CRAB, TUNA TARTARE & TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS	TRÍO DE CANGREJO REAL, TARTAR DE ATÚN Y FLORES DE CALABACÍN EN TEMPURA
HOMEMADE "UOVO RAVIOLO" WITH WHITE TRUFFLE	"UOVO RAVIOLO" CASERO CON TRUFA BLANCA
GRILLED ROCK LOBSTER Lemon & butter	BOGAVANTE A LA PARRILLA Limón y mantequilla
LAMB LOIN "ALLA MILANESE" WITH CAPONATA	LOMO DE CORDERO "ALLA MILANESE" CON CAPONATA
FESTIVE DESSERT	POSTRE FESTIVO
CIPRIANI PANETTONE WITH MASCARPONE CREAM	PANETTONE CIPRIANI CON CREMA DE MASCARPONE

A selection of our festive dishes, specially created by our chefs and served alongside the à la carte menu.

Una selección de especiales de Navidad, creados por nuestros chefs y disponibles junto a la carta habitual.



CIPRIANI
MARBELLA

Enjoy our à la carte dining experience, available with a minimum spend of **EUR 800** | Disfruta de nuestra experiencia gastronómica a la carta, disponible con un consumo mínimo de **800 EUR.**

T. 952 76 82 77 | marbella@cipriani.com