Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

NOBU THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 7 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

CHU TORO TATAKI AND CAVIAR Sesame and Truffle Dressing	TATAKI DE CHU TORO Y CAVIAR Aliño de Sésamo y Trufa
RED SHRIMP, SCALLOP AND CAVIAR White Miso Citrus Dressing	GAMBA ROJA, VIERA Y CAVIAR Aliño de Miso Blanco y Cítricos
NOBU SUSHI SELECTION	SELECCIÓN DE SUSHI NOBU
YELLOWTAIL Yuzu Truffle Mizuna	PEZ LIMÓN Mizuna con Yuzu y Trufa
JAPANESE A5 WAGYU TENDERLOIN Yakitori with Foie Gras	SOLOMILLO DE WAGYU A5 JAPONÉS Yakitori con Foie Gras
MONT BLANC Chestnut, Pear and Hazelnut	MONT BLANC Castaña, Pera y Avellana
LUCKY GRAPES	UVAS DE LA SUERTE

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART BRUT

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

RED WINE | VINO TINTO ROZAS 1ER CRU



NOBU
MARBELLA

Menu (drinks not included) starting at **|** Menú (bebidas no incluidas) desde **EUR 550** · Wine pairing menu starting at **|** Menú con bodega desde **EUR 700**
Upgrade your Champagne package to Dom Pérignon Vintage starting at **|** Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage desde EUR 800**
Vegetarian option available **|** Disponible opción vegetariana

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