



CHRISTMAS under the SUN

CHRISTMAS PARTIES | CELEBRA CON TU EMPRESA

DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS • DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS

Christmas Parties & Group Celebrations

FIESTAS DE NAVIDAD Y CELEBRACIONES EN GRUPO

This Christmas, Puente Romano Marbella is your setting for company parties and festive gatherings.

With more than 20 restaurants and bars, Salon Andalucía, Calle Málaga for cocktail receptions, and private villas, every group finds its place.

Expect personalised menus from COYA, Nobu, Sea Grill and GAIA, uplifting entertainment, and seasonal styling. Whether for dinners, cocktails or late-night celebrations, your team's Christmas party starts here.

Esta Navidad, Puente Romano Marbella es el escenario ideal para fiestas de empresa y celebraciones festivas. Con más de 20 restaurantes y bares, el Salón Andalucía, la Calle Málaga para recepciones tipo cóctel y villas privadas, cada grupo encuentra su lugar.

Disfruta de menús personalizados de COYA, Nobu, Sea Grill y GAIA, entretenimiento y una decoración de temporada. Ya sea para cenas o cócteles, la fiesta de Navidad de tu equipo empieza aquí.

Puente Romano

M A R B E L L A

MENU I | EUR 75 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

ANDALUSIAN GAZPACHO
GAZPACHO ANDALUZ

AVOCADO, ASPARAGUS & FRENCH BEAN SALAD
ENSALADA DE AGUACATE, ESPÁRRAGOS Y JUDÍAS VERDES

FRIED CHILLI SQUID
CALAMAR FRITO PICANTE

SALMON TARTARE | avocado, citrus soy dressing
TARTAR DE SALMÓN | aguacate aliñado con soja y cítricos

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

FREE-RANGE BABY CHICKEN | lemon
COQUELET DE CORRAL | al limón

JOSPER GRILLED ATLANTIC SEA BASS
FILETE DE LUBINA ATLÁNTICA AL JOSPER

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

CRÈME BRÛLÉE | CRÈME BRÛLÉE

WINES | VINOS

WHITE WINE : SEÑORÍO DE SOBRAL | VINO BLANCO

RED WINE : MASSIMO MENCIA | VINO TINTO

MENU II | EUR 95 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

100% IBERIAN HAM
JAMÓN IBÉRICO 100%

TRUFFLE CROQUETTES
CROQUETA DE TRUFA

PIL-PIL PRAWNS
GAMBAS PIL-PIL

BURRATA | tomates datterini, calabacines y balsámico blanco
BURRATA | tomates cherry y albahaca

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

JOSPER-GRILLED TURBOT FILET
FILETE DE RODABALLO AL JOSPER

JOSPER-GRILLED GALICIAN BEEF TENDERLOIN
SOLOMILLO DE GALICIA AL JOSPER

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

CHEESECAKE | TARTA DE QUESO

CHOCOLATE AND CHERRIES | flourless chocolate gâteau,
Amarena cherries & crème fraîche
CHOCOLATE AND CHERRIES | pastel de chocolate con nata fresca,
cerezas Amarena y virutas de chocolate

WINES | VINOS

WHITE WINE : FENTO | VINO BLANCO

RED WINE : LA NYMPHINA | VINO TINTO



CONCA DEL SOGNO

MENU I | EUR 75 p/p

STARTERS TO SHARE ENTRANTES A COMPARTIR

EGGPLANT PARMIGIANA
BERENJENA A LA PARMESANA

SAUTÉED MUSSELS
MEJILLONES SALTEADOS

CAPRESE SALAD | heirloom tomatoes, buffalo mozzarella, basil
ENSALADA CAPRESE | tomates heirloom, mozzarella de búfala, albahaca

CHOICE OF MAIN PRINCIPAL A ELEGIR

GNOCCHI ALLA SORRENTINA | tomato sauce, mozzarella, parmesan, basil
ÑOQUIS A LA SORRENTINA | salsa de tomate, mozzarella, parmesano, albahaca

SPAGHETTI ALLA NERANO | zucchini, parmesan, basil
ESPAGUETIS ALLA NERANO | calabacín, parmesano, albahaca

DESSERTS TO SHARE POSTRES A COMPARTIR

TIRAMISÙ | TIRAMISÙ

PANNA COTTA | PANNA COTTA

WINES | VINOS

WHITE WINE : SEÑORÍO DE SOBRAL | VINO BLANCO

RED WINE : MASSIMO MENCIA | VINO TINTO

MENU II | EUR 95 p/p

STARTERS TO SHARE ENTRANTES A COMPARTIR

FRIED ZUCCHINI FLOWERS
FLORES DE CALABACÍN FRITAS

SAUTÉED CLAMS
ALMEJAS SALTEADAS

BURRATA, CHERRY TOMATOES, ARUGULA
BURRATA CON TOMATES CHERRY Y RÚCULA

CHOICE OF MAIN PRINCIPAL A ELEGIR

LINGUINE | Venus clams, basil and parmesan
LINGUINE | Almejas Venus, albahaca y parmesano

VEAL SCALLOPINI
ESCALOPINES DE TERNERA

DESSERTS TO SHARE POSTRES A COMPARTIR

TIRAMISÙ | TIRAMISÙ

PROFITEROLES DE PISTACHO | PISTACHIO PROFITEROLES

WINES | VINOS

WHITE WINE : FENTO | VINO BLANCO

RED WINE : LA NYMPHINA | VINO TINTO

MENU I | EUR 75 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

MARINATED FREE-RANGE CHICKEN SALAD
ENSALADA DE POLLO DE CORRAL MARINADO

GOAT CHEESE SALAD
ENSALADA DE QUESO DE CABRA

FRIED CALAMARI HERB SAUCE
CALAMARES FRITOS SALSA DE HIERBAS

PADRON PEPPERS
PIMIENTOS DEL PADRÓN

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

SEAFOOD PAELLA
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

FREE-RANGE COQUELETTE
PICANTÓN DE CORRAL

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

RASPBERRY CHEESECAKE | TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA

WINES | VINOS

WHITE WINE : SEÑORÍO DE SOBRAL | VINO BLANCO

RED WINE : MASSIMO MENCIA | VINO TINTO

MENU II | EUR 95 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

IBERIAN HAM
JAMÓN IBÉRICO

TOMATO, ONION AND TUNA BELLY SALAD
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y VENTRESCA DE ATÚN

BEEF CARPACCIO
CARPACCIO DE LOMO DE BUEY

BURRATA | BURRATA

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

JOSPER-GRILLED TURBOT FILET
FILETE DE RODABALLO AL JOSPER

SIRLOIN STEAK
SOLOMILLO DE TERNERA

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

25-LAYER CHOCOLATE CAKE
TARTA CHOCOLATE 25 CAPAS

WINES | VINOS

WHITE WINE : FENTO | VINO BLANCO

RED WINE : LA NYMPHINA | VINO TINTO

MENU I | EUR 75 p/p

COLD | FRÍO

EDAMAME | EDAMAME

SALMON NEW STYLE
NEW STYLE DE SALMÓNFIELD GREEN SALAD | Dry Miso
ENSALADA VERDE | Miso Deshidratado

HOT | CALIENTE

MEDITERRANEAN SEA BASS | Jalapeño
LUBINA MEDITERRÁNEA | JalapeñoBEEF TENDERLOIN WITH ANTICUCHO SAUCE
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA ANTICUCHO

DESSERT | POSTRE

MOCHI | MOCHI

FRUIT | FRUTA

MENU II | EUR 95 p/p

COLD | FRÍO

EDAMAME | EDAMAME

WHITEFISH NEW STYLE
NEW STYLE DE PESCADO BLANCOBABY SPINACH SALAD | Dry Miso
ENSALADA DE ESPINACAS | Miso Deshidratado

HOT | CALIENTE

BLACK COD | Miso
BACALAO NEGRO | MisoCHICKEN BREAST | Teriyaki
PECHUGA DE POLLO | TeriyakiCHEF SUSHI SELECTION
SELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEFSUSHI | Salmon · Sea Bass · Shrimp
SUSHI | Salmón · Lubina · GambaROLL | Salmon & Avocado · Vegetable · Spicy Tuna
ROLL | Salmón y aguacate · Verduras · Atún Picante

DESSERT | POSTRE

MOCHI | MOCHI

PETIT FOUR | PETIT FOUR

MENU III | EUR 115 p/p

COLD | FRÍO

EDAMAME | EDAMAME

PADRON PEPPERS
PIMIENTOS DEL PADRÓNCHICKEN WINGS | Dry Miso
ALITAS DE POLLO | Miso SecoYELLOWTAIL JALAPEÑO
PEZ LIMÓN JALAPEÑOSASHIMI SALAD | Matsuhisa Dressing
ENSALADA SASHIMI | Aliño Matsuhisa

HOT | CALIENTE

SEA BASS TEMPURA | Amazu Ponzu
TEMPURA DE LUBINA | Amazu PonzuBLACK COD | Miso
BACALAO NEGRO | MisoBEEF TENDERLOIN | Mushroom Truffle Teriyaki
SOLOMILLO DE TERNERA | Teriyaki de Setas y TrufaCHEF SUSHI SELECTION
SELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEFSUSHI | Sea Bass · Tuna · Scallop
SUSHI | Lubina · Atún · VieiraROLL | California · Salmon & Avocado · Spicy Salmon
ROLL | California · Salmón y Aguacate · Salmón Picante

DESSERT | POSTRE

MOCHI | MOCHI

PETIT FOUR | PETIT FOUR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

MENU I | EUR 100 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

BURRATA “ALLA MEDITERRANEA”

CUCUMBER SALAD | Avocado, Sweet Corn, and Tomatoes
ENSALADA DE PEPINO | Maíz dulce, tomate datterino y aguacate

CARPACCIO “ALLA CIPRIANI”

PIZZA MARGHERITA

MAIN COURSES TO SHARE
PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR

BAKED TAGLIOLINI WITH HAM
TAGLIOLINI GRATINADOS CON JAMÓN COCIDO

HOMEMADE LASAGNA “ALLA BOLOGNESE” WITH PORCINI MUSHROOM
LASAÑA CASERA “A LA BOLOÑESA” CON SETAS PORCINI

DOVER SOLE | Lemon, Capers and Rice Pilaf
FILETE DE LENGUADO | Limón, Alcaparras y Arroz Pilaf

VEAL MILANESE | Cherry Tomato Salad
MILANESA DE TERNERA | Ensalada de Rúcula y Tomates Datterino

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

CIPRIANI DESSERT SELECTION | SELECCIÓN MIXTA DE LA CASA

WINES | VINOS

WHITE WINE : CANCELLO DELLA LUNA | VINO BLANCO

RED WINE : CANCELLO DEL SOLE | VINO TINTO

MENU II | EUR 130 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

DOWNTOWN SALAD | Prawns, Avocado, Tomatoes, Olives and Green Beans
ENSALADA “DOWNTOWN” | Gambas, aguacate, tomate y aceitunas

TUNA TARTAR WITH TONNATO SAUCE
TARTAR DE ATÚN

PRAWNS AND CALAMARI FRITTI
GAMBAS Y CALAMARES FRITOS CON SALSA TÁRTARA

CARPACCIO “ALLA CIPRIANI”

PIZZA WITH “PROSCIUTTO & FUNGHI”

MAIN COURSES TO SHARE
PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR

BAKED TAGLIOLINI WITH HAM
TAGLIOLINI GRATINADOS CON JAMÓN COCIDO

SEAFOOD RAVIOLI | Lobster and Scampi
RAVIOLI CASERO VERDE | Cigalas y Bogavante

SEABASS “AL VINO BIANCO” | Potatoes
LUBINA MARIPOSA “AL VINO BIANCO” | Patatas

ITALIAN MAZURA RIB EYE | 400gr with Braised Chicory
PRIME MAZURA ITALIANA RIB EYE | 400gr con Hierbas Estofada

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

CIPRIANI DESSERT SELECTION | SELECCIÓN MIXTA DE LA CASA

WINES | VINOS

WHITE WINE : VIILA ANTINORI | VINO BLANCO

RED WINE : VESCOVELLO | VINO TINTO

MENU I | EUR 75 p/p

TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE
PARA DISFRUTAR TODA LA MESA

APPETIZER | APERITIVO

GUACAMOLE CON CROCANTES | Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

CHICHARRONES DE POLLO | Crispy chicken, chipotle & spicy guava sauce

TACO DE SHIITAKE CON CHALAQUITA | Grilled shiitake, feta cheese, avocado & coriander

STARTER | ENTRANTE

CEVICHE DE LUBINA CLÁSICO | Sea bass, white corn, sweet potato & red onion

CEVICHE DE PARGO AL COCO | Snapper, coconut, plantain, ají limo

MAIN COURSE | PRINCIPAL

ARROZ CHAUFA | Stir-fried long grain rice, egg, summer vegetables bean sprouts

POLLO A LA PARRILLA | Corn-fed baby chicken, ají panca, soy & coriander aioli

PAPITAS CON AJO | Crispy baby potatoes, coriander aioli, garlic chips

DESSERT | POSTRE

TARTA DE QUESO MANCHEGO | Manchego cheese tart, quinoa crumble, guava sauce & lime gel

CHURROS DE NARANJA | Orange and lime churros, milk chocolate & dulce de leche

MENU I | EUR 95 p/p

TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE
PARA DISFRUTAR TODA LA MESA

APPETIZER | APERITIVO

GUACAMOLE CON CROCANTES | Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

CHICHARRONES DE POLLO | Crispy chicken, chipotle & spicy guava sauce

TACOS DE SALMÓN PICANTE | Salmon tartar, yuzu gel and passionfruit

STARTER | ENTRANTE

CEVICHE DE LUBINA CLÁSICO | Sea bass, white corn, sweet potato & red onion

CEVICHE DE ATÚN CHIFA | Spicy yellowfin tuna, sesame, soy, rice crackers

MAIN COURSE | PRINCIPAL

ARROZ NIKKEI | Chilean sea bass, bomba rice, lime, miso & ají amarillo

POLLO A LA PARRILLA | Corn-fed baby chicken, ají panca, soy & coriander aioli

PAPITAS CON AJO | Crispy baby potatoes, coriander aioli, garlic chips

DESSERT | POSTRE

PALETA HELADA | COYA Ice Cream Popsicle

CHURROS DE NARANJA | Orange and lime churros, milk chocolate & dulce de leche

MENU I | EUR 85 p/p

TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE
PARA DISFRUTAR TODA LA MESA

APPETIZER | APERITIVO

GUACAMOLE CON CROCANTES | Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

CHICHARRONES DE POLLO | Crispy chicken, chipotle & spicy guava sauce

TACOS DE SALMÓN PICANTE | Salmon tartare, yuzu gel and passionfruit

STARTERS | ENTRANTES

CEVICHE DE LUBINA CLÁSICO | Sea bass, white corn, sweet potato & red onion

TOMATOES & AVOCADO | Ají amarillo, citrus & basil, pickled onions

MAIN COURSE | PRINCIPAL

BROTHY RICE WITH MUSHROOMS & TRUFFLE | Bomba rice, roasted mushrooms & black truffle

POLLO A LA PARRILLA | Corn-fed baby chicken, ají panca, soy & coriander aioli

GREEN BEANS

DESSERT | POSTRE

CHURROS DE NARANJA | Orange and lime churros, milk chocolate & dulce de leche

MENU I | EUR 75 p/p

CHOICE OF STARTERS | ENTRANTES A ELEGIR

TZATZIKI | Greek yogurt, garlic, cucumber, olive oil, dill, pita bread
TZATZIKI | Yogur griego, ajo, pepino, aceite de oliva, eneldo, pan de pita

MELITZANOSALATA | Aubergine - yogurt, garlic, parsley, tomato
MELITZANOSALATA | Berenjena - yogur, ajo, perejil, tomate

SALATA KOLOKITHI | Zucchini salad. Mint, pistachio, grapes and tyrokafteri
SALATA KOLOKITHI | Ensalada de calabacín. Menta, pistacho, uvas y tyrokafteri

KOUNOUPIDI SALATA | Cauliflower Salad - Cauliflower, avocado, goat cheese, caramelized walnuts and citrus dressing
KOUNOUPIDI SALATA | Ensalada de coliflor: coliflor, aguacate, queso de cabra, nueces caramelizadas y aderezo cítrico

PSAROSOUPA | GAIA Fish Soup - Celery, carrots and potatoes
PSAROSOUPA | Sopa de pescado GAIA - Apio, zanahorias y patatas

CHOICE OF MAIN COURSE | ELECCIÓN DEL PLATO PRINCIPAL

PSITO KOTOPOULO | Half roasted chicken. Marinated with lemon, oregano, garlic, served with parsley salad
PSITO KOTOPOULO | Medio pollo asado. Marinado con limón, orégano y ajo, servido con ensalada de perejil

KRITHARAKI | Orzo seafood pasta. Kritharaki pasta, calamari, prawns and clams with tomato sauce
KRITHARAKI | Pasta Orzo con marisco. Pasta Kritharaki, calamares, gambas y almejas con salsa de tomate

CHOICE OF DESSERT | ELECCIÓN DE POSTRE

LOUKOUMADES | Fried Greek donuts with honey, cinnamon & caramelized walnuts
LOUKOUMADES | Rosquillas griegas fritas con miel, canela y nueces caramelizadas

FILO MILLE FEUILLES | Filo pastry, vanilla cream & pistachio powder
FILO MILLE FEUILLES | Pastel filo, crema de vainilla y pistacho en polvo

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON | INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA