Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

WELCOMING AMUSE-BOUCHE

OYSTER & "OJO LOCO" COCKTAIL
Hibiscus infused Ciroc, pomegranate, litchi, rosemary, lime

APPETIZERS

GUACAMOLE & TUNA TARTARE WITH CAVIAR
Avocado, bluefin tuna tartare and caviar

LOBSTER SALAD
Slow cooked lobster & green aguachile

RAW

SCALLOP AND RED PRAWN CEVICHE
Scallop & red prawns nikkei ceviche

WAGYU TATAKI
Wagyu, ponzu, miso and foie gras

HAMACHI TIRADITO
Yellowtail, corn tiger's milk, citrus caviar

MAIN COURSES

BLACK COD
Coconut toffee and Peruvian chillies

KAGOSHIMA WAGYU SIRLOIN
Japanese Wagyu A5 sirloin

SIDES

TRUFFLED POTATO CHURROS

GRILLED BROCCOLINI
Citrus dressing

DESSERT

ALMA MORADA
Delicate composition of spices, fresh fruit and purple corn

AMAZONIAN ORIGIN
Chocolate, coffee, caramel and Maras salt

APERITIVO DE BIENVENIDA

OSTRA & CÓCTEL "OJO LOCO"
Ciroc infusionado con hibisco, granada, litchi, romero y lima

APERITIVOS

GUACAMOLE & TARTAR DE ATÚN CON CAVIAR
Aguacate, tartar de atún rojo con caviar

ENSALADA DE BOGAVANTE
Bogavante cocido a baja temperatura y aguachile verde

CRUDO

CEVICHE DE VIEIRAS & GAMBA ROJA
Ceviche nikkei de vieiras y gamba roja

TATAKI DE WAGYU
Wagyu, ponzu, miso y foie gras

TIRADITO DE HAMACHI
Pez limón, leche de tigre de maíz y caviar cítrico

PLATOS FUERTES

BACALAO NEGRO
Toffee de coco y ajíes peruanos

SOLOMILLO DE WAGYU DE KAGOSHIMA
Solomillo de Wagyu japonés A5

GUARNICIONES

CHURROS DE PATATA TRUFADOS

BIMI A LA PARRILLA
Aliño de cítricos

POSTRE

ALMA MORADA
Delicada composición de especias, fruta fresca y maíz morado

ORIGEN AMAZÓNICO
Chocolate, café, caramelo y sal de Maras



COYA
CLUB

Food & drinks packages starting at | Paquetes de comida y bebida desde **EUR 500**

T. 952 76 82 22 | coya@puenteromano.com