Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Specials | Especiales de Nochevieja

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

SEAFOOD PLATTER Lobster tempura, baked & raw oyster, caviar toast & sashimi selection	BANDEJA DE MARISCOS Tempura de bogavante, ostras al horno y al natural, tostada de caviar y selección de sashimi
OYSTERS & CAVIAR Half a dozen Gillardeau N°3 oysters with Oscietra caviar	OSTRAS Y CAVIAR Media docena de ostras Gillardeau N.° 3 con caviar Oscietra
ARTICHOKE SALAD Graviera cheese, black truffle & yuzu dressing	ENSALADA DE ALCACHOFAS Queso Graviera, trufa negra y aliño de yuzu
LAMB NECK Couscous, spices, herbs & pine nuts	CUELLO DE CORDERO Cuscús, especias, hierbas y piñones
KING CRAB LEG ORZO Tomato sauce & ginger-chilli dressing	ORZO CON PATAS DE CANGREJO REAL Salsa de tomate, jengibre y aliño de chile
SALT-CRUSTED CHICKEN Mavrodafni sauce & black truffle	GALLO A LA SAL Salsa de Mavrodafni y trufa negra
FESTIVE DESSERT	**POSTRE FESTIVO**
WALNUT CAKE Milk syrup & vanilla Chantilly	TARTA DE NUECES Sirope de leche y chantilly de vainilla



GAIA

First Seating · 7 pm to 8.30 pm | **Primer turno** · 19:00 a 20:30

À la carte dining, with no minimum spend | Cena a la carta, sin gasto mínimo

Second Seating · 8.30 pm to 10.30 pm | **Segundo turno** · 20:30 a 22:30

À la carte dining, with a minimum spend from **EUR 600** | Cena a la carta, con consumo mínimo desde **600 EUR**

Festive dishes also available from 24 December to 1 January | Platos especiales disponibles también del 24 de diciembre al 1 de enero

T. 952 768 242 | reservations@gaia-marbella.com