Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena De Nochevieja

LA PETITE MAISON THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 9 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

STARTERS

SOUPE POTIMARRON ET CHANTILLY DE MUSCADE
Red pumpkin soup and nutmeg whipped cream

HUÎTRES GILLARDEAU NO 3 | Gillardeau oysters No 3

CARPACCIO DE SÉRIOLE DU JAPON YUZU-TRUFFE
Carpaccio yellowtail with Yuzu truffle dressing

SALADE DE HOMARD ET KING CRABE | Lobster and King Crab salad

CREVETTES CARABINEROS TIÈDES
Warm Carabineros prawns with olive oil and lemon

RAVIOLI DE SHORT RIBS, CRÈME DE PARMESAN, JUS DE BOEUF
Ravioli with short ribs, parmesan crème and beef jus

MAIN COURSES

FILET DE BOEUF WAGYU FAÇON ROSSINI
Beef filet wagyu with foie gras and black truffle

FILET DE LOUP SAUVAGE, BEURRE BLANC DE VIN JAUNE ET OSCIETRA CAVIAR
Wild sea bass fillet with Jura yellow wine beurre blanc and Oscietra caviar

OTATO PURÉE À LA TRUFFE NOIRE
Homemade potato puree with black truffle

BROCCOLINI GRILLÉ AU JOSPER | Grilled broccolini in the Josper oven

DESSERT

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE ET GLACE À LA TRUFFE
Warm chocolate mousse and truffle ice cream

MILLE-FEUILLE « MONT BLANC » | Chestnut and vanilla mille-feuille

TARTE FINE AUX POMMES, CARAMEL ET GLACE À LA VANILLE
Apple tart, caramel and fresh vanilla ice cream.

TARTELETTE AU CITRON ET BASILIC | Lemon and basil tartlet

ENTRANTES

SOUPE POTIMARRON ET CHANTILLY DE MUSCADE
Crema de calabaza potimarron con chantilly de nuez moscada

HUÎTRES GILLARDEAU N° 3 | Ostras Gillardeau N° 3

CARPACCIO DE SÉRIOLE DU JAPON, YUZU-TRUFFE
Carpaccio de yellowtail con dressing de yuzu y trufa

SALADE DE HOMARD ET KING CRAB | Ensalada de bogavante y King Crab

CREVETTES CARABINEROS TIÈDES
Carabineros templados con aceite de oliva y limón

RAVIOLI DE SHORT RIBS, CRÈME DE PARMESAN, JUS DE BOEUF
Ravioli de short ribs con crème de parmesan y jus de boeuf

PRINCIPALES

FILET DE BOEUF WAGYU FAÇON ROSSINI
Filete de Wagyu con foie gras y trufa negra

FILET DE LOUP SAUVAGE, BEURRE BLANC DE VIN JAUNE ET OSCIETRA CAVIAR | Filete de lubina salvaje con beurre blanc de vin jaune del Jura y caviar Oscietra

POTATO PURÉE À LA TRUFFE NOIRE
Puré de patata maison con trufa negra

BROCCOLINI GRILLÉ AU JOSPER | Broccolini grillé al Josper

POSTRE

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUDE ET GLACE À LA TRUFFE
Mousse de chocolate caliente con helado de trufa

MILLE-FEUILLE « MONT BLANC » | Mille-feuille de castaña y vainilla

TARTE FINE AUX POMMES, CARAMEL ET GLACE À LA VANILLE
Tarte fine de manzana con caramelo y helado de vainilla fresca

TARTELETTE AU CITRON ET BASILIC | Tartelette de limón y albahaca

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO SANCERRE PASCAL JOLIVET

RED WINE | VINO TINTO FIXIN DOMAINE BERTHAUT-GERBET



La Petite Maison
PUENTE ROMANO
MARBELLA

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 750**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 850**
Vegan option available | Disponible opción vegana
Kids' menu available. | Disponible menú infantil

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