Puente Romano
MARBELLA

Christmas Eve Dinner | Cena De Nochebuena

LA PETITE MAISON THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 6.30 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30 H

STARTERS

PISSALADIÈRE
Onion tart with anchovies and olives

TERRINE FOIE GRAS, CHUTNEY EXOTIQUE ET BRIOCHE MAISON
Foie gras terrine, exotic chutney, homemade brioche

CROUSTILLANT DE SAUMON FUMÉ PETROSSIAN, OSCIETRA CAVIAR
Crispy smoked salmon Petrossian, Oscietra caviar

BOEUF TARTARE WAGYU
Beef tartare Wagyu

CAMEMBERT AOP, POMMES DE TERRE GRENAILLE, TRUFFE
Camembert cheese, baby potatoes Grenaille, truffle

ENTRANTES

PISSALADIÈRE
Tarta de cebolla con anchoas y aceitunas

TERRINE FOIE GRAS, CHUTNEY EXOTIQUE ET BRIOCHE MAISON
Terrina de foie gras, chutney exótico y brioche maison

CROUSTILLANT DE SAUMON FUMÉ PETROSSIAN, OSCIETRA CAVIAR
Crujiente de salmón ahumado Petrossian con caviar Oscietra

BOEUF TARTARE WAGYU
Tartar de ternera Wagyu

CAMEMBERT AOP, POMMES DE TERRE GRENAILLE, TRUFFE
Queso Camembert AOP, patatas Grenaille y trufa

MAIN COURSES

CHAPON FARCI À LA FARCE DE NOËL
Capon stuffed with Christmas stuffing

GNOCCHI MAISON À LA TRUFFE NOIRE
Homemade gnocchi with black truffle

GRATIN DAUPHINOIS
Potato gratin flavoured with nutmeg.

HARICOTS VERTS DU KENYA
Kenyan green beans

PRINCIPALES

CHAPON FARCI À LA FARCE DE NOËL
Capón relleno con farce de Noël

GNOCCHI MAISON À LA TRUFFE NOIRE
Gnocchi maison con trufa negra

GRATIN DAUPHINOIS
Gratin dauphinois de patata con un toque de nuez moscada

HARICOTS VERTS DU KENYA
Judías verdes de Kenia

DESSERTS

BÛCHES DE NOËL
Selection of Christmas logs

POSTRE

BÛCHES DE NOËL
Selección de bûches de Noël

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO MINUTY PRESTIGE BLANC

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE DE MONTILLE



Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 280**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 380**
A la carte menu available | Disponible menú a la carta
Vegan & kids menu available | Disponible menú vegano y de niños

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