Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

WELCOMING APPETIZER

OYSTER & COCKTAIL
Hibiscus-infused Cîroc, pomegranate, lychee, rosemary and lime

APPETIZERS

GUACAMOLE, BLUEFIN TUNA TARTARE & CAVIAR
Avocado, bluefin tuna tartare and caviar
HAMACHI TACOS WITH TRUFFLE
Hamachi, citrus sauce, avocado and truffle
IDIAZABAL & WAGYU CROQUETTE
Smoked Idiazabal cheese and wagyu beef tartare

RAW

ROCK LOBSTER CEVICHE
Nikkei-style ceviche with rock lobster
WAGYU TATAKI
Wagyu, ponzu, miso and foie gras
BLUEFIN TUNA & CAVIAR TIRADITO
Bluefin tuna, rocoto, truffle and caviar

MAIN COURSES

BLACK COD
Black cod, coconut toffee and Peruvian chillies
WAGYU BEEF CHEEK LINGOTS
Parsnip cream

SIDES

TRUFFLED POTATO CHURROS
BABY LEAF SALAD
Baby leaves and pickled vegetables

DESSERT

ALMA MORADA
Delicate composition of spices, fresh fruit and purple corn
AMAZONIAN ORIGIN
Chocolate, coffee, caramel and Maras salt

APERITIVO DE BIENVENIDA

OSTRA Y CÓCTEL
Cîroc infusionado con hibisco, granada, lichi, romero y lima

APERITIVOS

GUACAMOLE, TARTAR DE ATÚN ROJO Y CAVIAR
Aguacate, tartar de atún rojo con caviar
TACOS DE HAMACHI CON TRUFA
Hamachi, salsa cítrica, aguacate y trufa
CROQUETA DE IDIAZABAL Y WAGYU
Queso Idiazabal ahumado y tartar de wagyu

CRUDO

CEVICHE DE BOGAVANTE
Ceviche estilo nikkei de bogavante
TATAKI DE WAGYU
Wagyu, ponzu, miso y foie gras
TIRADITO DE ATÚN ROJO Y CAVIAR
Atún rojo, rocoto, trufa y caviar

PLATOS FUERTES

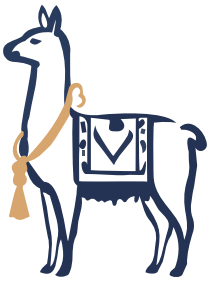
BACALAO NEGRO
Bacalao negro, toffee de coco y ajíes peruanos
LINGOTES DE CARRILLERA DE WAGYU
Crema de chirivía

GUARNICIONES

CHURROS DE PATATA TRUFADOS
ENSALADA DE BROTES TIERNOS
Brotes tiernos y verduras encurtidas

POSTRE

ALMA MORADA
Delicada composición de especias, fruta fresca y maíz morado
ORIGEN AMAZÓNICO
Chocolate, café, caramelo y sal de Maras



COYA

Food & drinks packages starting at | Paquetes de comida y bebida desde **EUR 700**
Vegetarian option available | Disponible opción vegetariana

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