
CHRISTMAS
under the SUN
Puente Romano
MARBELLA

Christmas Under the Sun

All the magic of Christmas is here, and it comes with sunshine. Celebrate the timeless traditions, with the shimmering resort decorated for the season and Santa Claus arriving for the children. Create joyful new ones too, here on the Mediterranean.

From Christmas Eve dinners to brunches beachside with your sunglasses on, and family adventures in the Andalusian sun. Then, as the year reaches its crescendo, dress up for glamorous evenings of dining and entertainment, and of course our New Year's Eve Gala, before Three Kings closes the season with one last dazzling celebration.

The season shines brighter here.

Index

Christmas Eve Dinners | Cenas de Nochebuena

Sea Grill
Sea Grill Vegan | Vegano
La Petite Maison
La Petite Maison Vegan | Vegano
COYA · Christmas Specials | Especiales de Navidad
GAIA · Christmas Specials | Especiales de Navidad
CIPRIANI · Christmas Specials | Especiales de Navidad

Christmas Day Brunch | Brunch de Navidad

Sea Grill & La Petite Maison

New Year's Eve Dinners | Cenas de Nochevieja

PICA PICA · Kids NYE celebration | Celebración de Año Nuevo para niños
Salón Andalucía · New Year's Eve Gala Dinner | Cena de Gala de Nochevieja
Salón Andalucía · Vegetarian New Year's Eve Gala Dinner
Salón Andalucía · Cena de Gala de Nochevieja Vegetariana
Sea Grill
Sea Grill Vegan | Vegano
La Petite Maison
La Petite Maison Vegan | Vegano
Chiringuito
Chiringuito Vegan | Vegano
Nobu
Nobu Vegetarian | Vegetarian
COYA
COYA Vegetarian | Vegetariano
COYA Club
GAIA
NYX
Les Jardins du Liban
CIPRIANI
La Plaza & Nobu
Bar La Plaza & SIPS

New Year's Brunch | Brunch de Año Nuevo

Sea Grill & La Petite Maison



Christmas

CENAS DE NOCHEBUENA Eve Dinners

SEA GRILL · SEA GRILL VEGAN | VEGANO · LA PETITE MAISON · LA PETITE MAISON VEGAN | VEGANO
COYA CHRISTMAS SPECIALS | ESPECIALES DE NAVIDAD · GAIA CHRISTMAS SPECIALS | ESPECIALES DE NAVIDAD
CIPRIANI CHRISTMAS SPECIALS | ESPECIALES DE NAVIDAD

Puente Romano
MARBELLA

Christmas Eve Dinner | Cena de Nochebuena

SEA GRILL THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 6:30 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18:30 H

APPETIZER | APERITIVO

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

LOBSTER SALAD
Avocado, trout roe and tomato water vinaigrette

ENSALADA DE BOGAVANTE
Aguacate, huevas de trucha y vinagreta de agua de tomate

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

BOLETUS MUSHROOM CREAM
Sliced smoked guinea fowl, Parmesan cheese and black truffle

CREMA DE BOLETUS
Pintada laminada ahumada, queso parmesano y trufa negra

SORBET | SORBETE

MANDARIN BELLINI WITH CAVA

BELLINI DE MANDARINA Y CAVA

MAIN | PRINCIPAL

AGED SEA BASS
Champagne beurre blanc, cockles and Oscietra caviar

LUBINA MADURADA
Beurre blanc de Champagne, berberechos y caviar de Oscietra

DESSERT | POSTRE

VALRHONA RASPBERRY-INSPIRED CHOCOLATE CANNELLONI
Red Velvet sponge, vanilla cream and red berries

CANELÓN DE CHOCOLATE, INSPIRACIÓN FRAMBUESA VALRHONA
Bizcocho Red Velvet, cremoso de vainilla y frutos rojos

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA 2025

RED WINE | VINO TINTO VILLA DE CORULLÓN 2022



Sea Grill

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 270**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 370**
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

Puente Romano
MARBELLA

Vegan Christmas Eve Dinner | Cena de Nochebuena vegana

SEA GRILL THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 6:30 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18:30 H

APPETIZER | APERITIVO

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE | CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

ROOT VEGETABLE AND GARDEN VEGETABLE SALAD
Agave and pistachio vinaigrette

ENSALADA DE RAÍCES Y VERDURAS DEL HUERTO
Vinagreta de agave y pistachos

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

TRUFFLED PARSNIP CREAM | CREMA DE CHIRIVÍA TRUFADA

SORBET | SORBETE

MANDARIN BELLINI WITH CAVA | BELLINI DE MANDARINA Y CAVA

MAIN | PRINCIPAL

CREAMY RICE
Seasonal mushrooms and black truffle

ARROZ CREMOSO
Setas de temporada y trufa negra

DESSERT | POSTRE

RASPBERRY CANNELLONI
Marinated red berries and coconut sorbet

CANELÓN DE FRAMBUESA
Frutos rojos marinados y sorbete de coco

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA 2025

RED WINE | VINO TINTO VILLA DE CORULLÓN 2022

Sea Grill

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 270**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 370**
A la carte menu available | Disponible menú a la carta
Kids menu available | Menú de niños disponible

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

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 2024

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE DE MONTILLE 2023



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

Puente Romano
MARBELLA

Vegan Christmas Eve Dinner | Cena de Nochebuena vegana

LA PETITE MAISON THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 6:30 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18:30 H

STARTERS

PISSALADIÈRE AUX OLIVES
Caramelised onion tart with olives

SALADE DE LENTILLES VERTS DU PUY, POTIMARRON ET CRANBERRIES
Verts du Pay lentils with white balsamic vinaigrette, roasted pumpkin and cranberries

AUBERGINE GRILLED ET PESTO DU BASILIC
Gratinated grilled eggplant served with tomatoes and pesto

COLONEL

SORBET CITRON AND VODKA

MAIN COURSE

RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET TRUFFE NOIRE
Artichokes risotto with black truffle

DESSERT

COUPE DE FRUIT ROUGES ET CHANTILLY VEGAN
Bowl with red fruits and vegan chantilly

ENTRANTES

PISSALADIÈRE CON ACEITUNAS
Tarta de cebolla caramelizada con aceitunas

SALADE DE LENTILLES VERTS DU PUY, POTIMARRON ET CRANBERRIES
Lentejas Verts du Puy con vinagreta de balsámico blanco, calabaza asada y cranberries

BERENJENA A LA PARRILLA ET PESTO DU BASILIC
Berenjena grilled y gratinada con tomates y pesto de albahaca

COLONEL

SORBETE DE LIMÓN Y VODKA

PRINCIPAL

RISOTTO AUX ARTICHAUTS ET TRUFFE NOIRE
Risotto de alcachofas con trufa negra

POSTRE

COUPE DE FRUITS ROUGES ET CHANTILLY VEGAN
Copa de frutos rojos con chantilly vegana

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO MINUTY PRESTIGE BLANC 2024

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE DE MONTILLE 2023

La Petite Maison
PUENTE ROMANO
MARBELLA

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
Kids menu available | Menú de niños disponible

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

Puente Romano
MARBELLA

Christmas Specials | Especiales de Navidad

COYA THURSDAY 24 DECEMBER FROM 7 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

APPETIZER

SEA BASS & RED PRAWN CEVICHE GF · 36
Kalamansi tiger's milk, kumquat & crispy corn

LEMON FISH & SEARED SCALLOP TIRADITO GF · 38
Peruvian-style bilbaína sauce, garlic chips & spring onion

CLAMS & CAVIAR GF · 68
Nikkei butter, spring onion & ginger

APERITIVO

CEVICHE DE CORVINA Y GAMBA ROJA GF · 36
Leche de tigre de kalamansi, kumquat y cancha frita

TIRADITO DE PEZ LIMÓN Y VIEIRA SOASADO GF · 38
con bilbaina al estilo peruano, chips de ajo y negi

ALMEJAS Y CAVIAR GF · 68
Mantequilla nikkei, cebolleta y jengibre

MAIN COURSES

NORTHERN-STYLE DUCK RICE · 58
Creamy rice, ají peppers, coriander & chicha de jora

LOBSTER & ANDEAN-STYLE POTATO STEW · 128
Onion and tomato sofrito & yellow ají pepper

PLATOS FUERTES

ARROZ DE PATO ESTILO NORTEÑO · 58
Arroz meloso, ajís, cilantro y chicha de jora

CALDERETA DE BOGAVANTE Y PAPAS AL ESTILO ANDINO · 128
Sofrito de cebolla, tomate y ají amarillo

DESSERT

RED BERRIES, MINT, LIME & BASIL · 18
Crispy red berry layer, strawberry centre & aromatic cream

CHOCOLATE, HAZELNUT & DULCE DE LECHE SOUFFLÉ · 18
Creamy hazelnut centre & dulce de leche ice cream

POSTRE

FRUTOS ROJOS, MENTA, LIMA Y ALBAHACA · 18
Crujiente con frutos rojos, interior de fresa y cremoso de aromático

SOUFFLE DE CHOCOLATE, AVELLANA Y DULCE DE LECHE · 18
Interior de avellana cremoso y helado de dulce de leche

A selection of our festive dishes, specially created by our chefs and served alongside the à la carte menu.

Una selección de especiales de Navidad, creados por nuestros chefs y disponibles junto a la carta habitual.



COYA

A la carte menu available | Menú a la carta disponible

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

Puente Romano
MARBELLA

Christmas Specials | Especiales de Navidad

GAIA THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 7 PM | JUEVES, 24 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.º 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

A selection of our festive dishes, specially created by our chefs and served alongside the à la carte menu.

Una selección de especiales de Navidad, creados por nuestros chefs y disponibles junto a la carta habitual.



GAIA

A la carte menu available | Menú a la carta disponible

Festive Specials will be available from the 24th of December to the 1st of January
Los platos especiales de Navidad estarán disponibles del 24 de diciembre al 1 de enero.

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

Puente Romano
MARBELLA

Christmas Specials | Especiales de Navidad

CIPRIANI THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 1 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 13 H

LOBSTER AND KING CRAB SALAD with lemon and olive oil	ENSALADA DE BOGAVANTE Y CANGREJO REAL con limón y aceite de oliva
PUMPKIN RAVIOLI with butter and smoked ricotta	RAVIOLIS DE CALABAZA con mantequilla y ricotta ahumada
TORTELLINI in brodo di cappone	TORTELLINI en caldo de capón
TURBOT IN BREAD CRUST with cannellini beans	RODABALLO en costra con alubias cannellini
RACK OF LAMB with pinot noir sauce	COSTILLAR DE CORDERO con salsa de pinot noir
CIPRIANI CLASSIC PANETTONE with mascarpone sauce	PANETTONE CLÁSICO CIPRIANI con salsa de mascarpone

A selection of our festive dishes, specially created by our chefs and served alongside the à la carte menu.

Una selección de especiales de Navidad, creados por nuestros chefs y disponibles junto a la carta habitual.



CIPRIANI
MARBELLA

A la carte menu available | Menú a la carta disponible

T. 952 76 82 77 | marbella@cipriani.com



Christmas

BRUNCH DE NAVIDAD Day Brunch

SEA GRILL & LA PETITE MAISON

INDEX

Puente Romano
MARBELLA

Christmas Day Brunch | Brunch de Navidad

SEA GRILL & LA PETITE MAISON MARBELLA FRIDAY, 25 DECEMBER FROM 1:30 PM TO 4 PM | VIERNES, 25 DE DICIEMBRE DE 13:00 H A 16 H

CHRISTMAS DAY BY THE MEDITERRANEAN

Celebrate in our sparkling sea-view restaurants, Sea Grill and La Petite Maison, opened as one for our signature Christmas Day Brunch of festive abundance. Enjoy live music and magical surprises for the little ones, with a visit from Santa Claus. Feast on traditional roasts alongside Mediterranean specialities, from fine seafood to handcrafted cakes and sweet treats, paired with Champagne and wines from our award-winning cellar.

o

NAVIDAD JUNTO AL MEDITERRÁNEO

Celebra la Navidad con vistas al mar, Sea Grill y La Petite Maison, unidos para ofrecer nuestro exclusivo brunch de Navidad, una celebración repleta de sabores y momentos especiales. Disfruta de música en directo y de mágicas sorpresas para los más pequeños, incluida una visita muy especial de Papá Noel. Déjate llevar por una exquisita selección de asados tradicionales y especialidades mediterráneas, desde mariscos selectos hasta tartas artesanales y deliciosos dulces, todo ello acompañado de Champagne y vinos de nuestra galardonada bodega.

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA 2025

RED WINE | VINO TINTO TOMÁS POSTIGO 3 AÑO 2023



Sea Grill

La Petite Maison
PUENTE ROMANO MARBELLA

Brunch with wine pairing | Brunch con bodega **EUR 395**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 495**

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



New Year's Eve Dinners

CENAS DE NOCHEVIEJA

PICA PICA KIDS NYE CELEBRATION | CELEBRACIÓN DE AÑO NUEVO PARA NIÑOS
SALÓN ANDALUCÍA NEW YEAR'S EVE GALA DINNER | CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA
SALÓN ANDALUCÍA VEGETARIAN NEW YEAR'S EVE GALA DINNER | SALÓN ANDALUCÍA CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA VEGETARIANA
SEA GRILL · SEA GRILL VEGAN | VEGANO · LA PETITE MAISON · LA PETITE MAISON VEGAN | VEGANO
CHIRINGUITO · CHIRINGUITO VEGAN | VEGANO · NOBU · NOBU VEGETARIAN | VEGETARIANO
COYA · COYA VEGETARIAN | VEGETARIANO · COYA CLUB · GAIA · NYX
LES JARDINS DU LIBAN · CIPRIANI · LA PLAZA & NOBU · BAR LA PLAZA & SIPS

INDEX

Puente Romano
MARBELLA

Kids NYE Celebration | Celebración de Nochevieja para niños

PICA PICA WEDNESDAY, 30 DECEMBER FROM 7:30 PM TO 9:30 PM | MIÉRCOLES, 30 DE DICIEMBRE DE 19:30 H A 21:30 H

NEW YEAR'S EVE FOR YOUR LITTLE ONES, THE DAY BEFORE

Pica Pica is your destination for this special family celebration, our New Year's party, one night early. Devour unlimited pizza fresh from the ovens, toast with soft drinks, and dance to DJ sets as a magician conjures surprises. Parents can of course indulge with a well-earned glass or two. Then at 9 pm comes the big countdown, with twelve lucky M&M's in place of grapes, as your little ones see in their very first New Year's Eve.

o

LA NOCHEVIEJA DE LOS MÁS PEQUEÑOS, UN DÍA ANTES

Pica Pica es el lugar elegido para esta celebración tan especial en familia: nuestra fiesta de Año Nuevo, una noche antes. Disfruta de pizza recién salida del horno sin límite, brinda con refrescos y baila al ritmo del DJ mientras un mago sorprende a pequeños y mayores. Y, por supuesto, los padres también podrán disfrutar de una merecida copa. A las 21:00 llegará el gran momento de la cuenta atrás, con doce M&M's de la suerte en lugar de las tradicionales uvas, para que los más pequeños vivan su primera Nochevieja.



PICA PICA

Children's Menu EUR 45. For our young guests up to 13 years old. **| Menú infantil EUR 45.** Para nuestros pequeños invitados de hasta 13 años.
Adults may enjoy our à la carte selection. | Los adultos podrán disfrutar de nuestra selección a la carta.

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

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Gala Dinner | Cena de gala de Nochevieja

SALÓN ANDALUCÍA THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 8 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

APPETIZER

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

APERITIVO

CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER

MEDITERRANEAN RED PRAWN CARPACCIO
Thinly sliced red prawn, Oscietra caviar, light coral emulsion, fresh samphire, sea herbs and crispy squid ink tuile

ENTRANTE FRÍO

CARPACCIO DE CARABINERO DEL MEDITERRÁNEO
Carabinero laminado, caviar Oscietra, emulsión ligera de coral, salicornia fresca, brotes marinos y teja crujiente de tinta de calamar

HOT STARTER

BLUE LOBSTER BISQUE
Confit lobster, citrus-marinated red prawn, sea fennel oil and crispy seaweed bread

ENTRANTE CALIENTE

BISQUE DE BOGAVANTE AZUL
Bogavante confitado, gamba roja marinada en cítricos, aceite de hinojo marino y crujiente de pan de algas

SORBET

MANDARIN AND CAVA BELLINI

SORBETE

BELLINI DE MANDARINA Y CAVA

MAIN

WAGYU BEEF TENDERLOIN
Ratte potato mille-feuille and black truffle, baby vegetables cooked on the Josper grill and boletus jus

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA WAGYU
Milhojas de patata Ratte y trufa negra, verduras baby al Josper y jugo de boletus

DESSERT

BLACK FOREST, 70% DARK CHOCOLATE MOUSSE
Madagascar vanilla ganache and Amarena cherries

POSTRE

SELVA NEGRA, MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO 70 %
Ganache de vainilla de Madagascar y cerezas Amarena

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA 2023

RED WINE | VINO TINTO MIL VIDES, ALMA CARRAOVEJAS 2020



Puente Romano
MARBELLA

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 550**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**
Vegetarian option available | Disponible opción vegetariana

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

Puente Romano
MARBELLA

Vegetarian New Year's Eve Gala Dinner | Cena de Gala de Nochevieja Vegetariana

SALÓN ANDALUCÍA THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 8 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

APPETIZER

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

APERITIVO

CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER

WINTER TOMATO CARPACCIO
Raf, Kumato, yellow and pink pear cherry tomatoes, avocado cream, vegetable caviar, sea herbs and crispy nori seaweed

ENTRANTE FRÍO

CARPACCIO DE TOMATE DE INVIERNO
Raf, Kumato, cherry pera amarillo y rosa. Crema de aguacate, caviar vegetal, brotes marinos y crujiente de alga nori

HOT STARTER

SMOKED CELERIAC VELOUTÉ
Toasted hazelnut, chive oil and crispy rice

ENTRANTE CALIENTE

VELOUTÉ DE APIONABO AHUMADO
Avellana tostada, aceite de cebollino y crujiente de arroz

SORBET

MANDARIN AND CAVA BELLINI

SORBETE

BELLINI DE MANDARINA Y CAVA

MAIN

WILD MUSHROOM AND BLACK TRUFFLE WELLINGTON
Duxelle of boletus, morels and black trumpet mushrooms, wrapped in golden artisanal puff pastry, smoked parsnip cream, baby vegetables cooked on the Josper grill and an intense seasonal mushroom jus

PRINCIPAL

WELLINGTON DE SETAS SILVESTRES Y TRUFA NEGRA
Duxelle de boletus, colmenillas y trompetas de la muerte, envuelta en hojaldre artesano dorado, crema de chirivía ahumada, verduras baby al Josper y jugo de hongos de temporada

DESSERT

MANGO CARPACCIO AND PASSION FRUIT SORBET

POSTRE

CARPACCIO DE MANGO Y SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA 2023

RED WINE | VINO TINTO MIL VIDES, ALMA CARRAOVEJAS 2020



Puente Romano
MARBELLA

Wine pairing menu **|** Menú con bodega **EUR 550**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage |** Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**

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

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

APPETIZER

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

APERITIVO

CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER

KING CRAB
Oscietra caviar, parsnip mousseline, mascarpone and herb oil

ENTRANTE FRÍO

CANGREJO REAL
Caviar de Oscietra, muselina de chirivía, mascarpone y aceite de hierbas

HOT STARTER

BLUE LOBSTER BISQUE
Salmon roe and basil oil

ENTRANTE CALIENTE

BISQUE DE BOGAVANTE NACIONAL
Huevas de salmón y aceite de albahaca

SORBET

LIME COSMOPOLITAN

SORBETE

COSMOPOLITAN DE LIMA

MAIN

WAGYU BEEF TENDERLOIN
Potato and truffle mille-feuille, glazed pearl onions and morel mushroom sauce

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE WAGYU
Milhojas de patata y trufa, cebollitas glaseadas y salsa de colmenillas

DESSERT

CHAMPAGNE SABAYON
Creamy wild strawberry centre

POSTRE

SABAYÓN DE CHAMPAGNE
Interior cremoso de fresas silvestres

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD 2025

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ 2022

Sea Grill

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 550**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**
Vegan & kids menu available | Disponible menú vegano y de niños

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

Puente Romano
MARBELLA

Vegan New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja Vegana

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

APPETIZER
CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

APERITIVO
CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER
HUMMUS
Root vegetable crudités and turmeric vinaigrette

ENTRANTE FRÍO
HUMMUS
Crudités de raíces y vinagreta de cúrcuma

HOT STARTER
BOLETUS MUSHROOM ROYALE
Hazelnuts and truffle

ENTRANTE CALIENTE
ROYAL DE BOLETUS
Avellanas y trufa

SORBET
LIME COSMOPOLITAN

SORBETE
COSMOPOLITAN DE LIMA

MAIN
GLAZED SALSIFY, PEARL ONIONS AND TURNIPS
Seasonal mushrooms and truffle

PRINCIPAL
SALSIFÍES, CEBOLLITAS Y NABOS GLASEADOS
Setas de temporada y trufa

DESSERT
AVOCADO MOUSSE WITH CHOCOLATE SPONGE AND RED BERRIES

POSTRE
MOUSSE DE AGUACATE CON BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD 2025

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ 2022

Sea Grill

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 550**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**
Kids menu available | Menú de niños disponible

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

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 2025

RED WINE | VINO TINTO FIXIN DOMAINE BERTHAUT-GERBET 2023



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

Puente Romano
MARBELLA

Vegan New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja Vegana

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

STARTERS

PISSALADIÈRE CON OLIVES
Caramelised onion tart with olives

ASPERGES VERTES, FROMAGE FRAIS VÉGÉTAL ET CONFIT

D'OIGNONS ROUGES | Green asparagus with vegan cream cheese and red onion compote

AUBERGINE GRILLED ET PESTO DU BASILIC
Gratinated grilled eggplant served with tomatoes and pesto.

ENTRANTES

PISSALADIÈRE CON OLIVES
Tarta de cebolla caramelizada con aceitunas

ASPERGES VERTES, FROMAGE FRAIS VÉGÉTAL ET CONFIT

D'OIGNONS ROUGES | Espárragos verdes con fromage frais vegetal y confit de cebolla roja

AUBERGINE GRILLED ET PESTO DU BASILIC
Berenjena a la parrilla y gratinada con tomates y pesto de albahaca

COLONEL

SORBET CITRON AND CHAMPAGNE

COLONEL

SORBETE DE LIMÓN Y CHAMPAGNE

MAIN COURSES

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, NOISETTES ET CACAO | Black truffle risotto with wild mushrooms, dusted with cocoa and hazelnuts

PRINCIPAL

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, NOISETTES ET CACAO | Risotto de trufa negra con setas silvestres, cacao y avellanas

DESSERT

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CRUMBLE DE NOISETTES ET CHANTILLY VEGAN | Red wine poached pear with hazelnut crumble and vegan Chantilly

POSTRE

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CRUMBLE DE NOISETTES ET CHANTILLY VEGAN
Pera pochée al vino tinto con crumble de avellanas y chantilly vegana

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO SANCERRE PASCAL JOLIVET 2025

RED WINE | VINO TINTO FIXIN DOMAINE BERTHAUT-GERBET 2023



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**

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

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

APPETIZER

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

CAVIAR OSCIETRA 10 G
Oscietra caviar served over ice with blinis, rye bread, sour cream and traditional garnishes

COLD STARTER

KING CRAB AND AVOCADO TIAN
Tender herbs and citrus vinaigrette

HOT STARTER

JOSPER GRILLED LOBSTER
Coral sauce and reduced lobster jus

SORBET

LIME COSMOPOLITAN

MAIN

MILK-FED VEAL TENDERLOIN
Parsnip Mousseline, Mascarpone and Baby Vegetables, Périgueux Sauce

DESSERT

COCONUT MOUSSE
Passion Fruit Gelée and Candied Mango Cream

APERITIVO

CANAPÉS EN MESA

CAVIAR OSCIETRA 10 G
Caviar Oscietra servido sobre hielo con blinis, pan de centeno, crema agria y guarnición tradicional

ENTRANTE FRÍO

TIÁN DE CANGREJO REAL Y AGUACATE
Hierbas tiernas y vinagreta cítrica

ENTRANTE CALIENTE

BOGAVANTE AL JOSPER
Salsa de coral y jugo reducido de bogavante

SORBETE

COSMOPOLITAN DE LIMA

PRINCIPAL

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA
Muselina de chirivía, mascarpone y verduras baby, salsa Périgueux

POSTRE

MOUSSE DE COCO
Gelée de fruta de la pasión y crema de mango confitada

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO VALENCISO BLANCO 2025

RED WINE | VINO TINTO PSI 2022



Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 425**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 525**
Vegan option available | Disponible opción vegana
Kids' menu available | Disponible menú infantil

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

Puente Romano
MARBELLA

Vegan New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja vegana

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

APPETIZER

SMOKED TOMATO TARTARE
Seasonal tomatoes marinated and lightly smoked, lime-dressed avocado, pickled cucumber, mild wasabi emulsion, seaweed caviar and coriander oil

APERITIVO

TARTAR DE TOMATE AHUMADO
Tomates de temporada marinados y ligeramente ahumados, aguacate aliñado con lima, pepino encurtido, emulsión de wasabi suave, caviar de algas y aceite de cilantro

STARTERS

ROASTED PUMPKIN AND PLANT-BASED FOIE RAVIOLI
Fresh egg-free pasta filled with spiced pumpkin and mushroom-based plant-based foie, served over a clarified wild mushroom consommé, toasted hazelnut foam, black trumpet mushrooms and shaved black truffle

PLANT-BASED PALMITO AND SMOKED CAULIFLOWER SCALLOP
Grilled palmito medallion, cauliflower cream, plant-based beurre blanc with Cava, confit fennel, grapes and seaweed caviar

ENTRANTES

RAVIOLI DE CALABAZA ASADA Y FOIE VEGETAL
Pasta fresca sin huevo rellena de calabaza especiada y foie vegetal de setas, sobre consomé clarificado de hongos silvestres, espuma de avellana tostada, trompetas de la muerte y trufa negra laminada

VIEIRA VEGETAL DE PALMITO Y COLIFLOR AHUMADA
Medallón de palmito marcado a la brasa, crema de coliflor, beurre blanc vegetal al cava, hinojo confitado, uvas y caviar de algas

SORBET

LIME COSMOPOLITAN

SORBETE

COSMOPOLITAN DE LIMA

MAIN

CONFIT ARTICHOKE
Celeriac cream, sautéed wild mushrooms, toasted hazelnuts and clarified boletus consommé

PRINCIPAL

ALCACHOFA CONFITADA
Crema de apionabo, setas silvestres salteadas, avellanas tostadas y consomé clarificado de boletus

DESSERT

AVOCADO MOUSSE
Chocolate sponge and red berries

POSTRE

MOUSSE DE AGUACATE
Bizcocho de chocolate y frutos rojos

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO VALENCISO BLANCO 2025

RED WINE | VINO TINTO PSI 2022

CHIRINGUITO
PUENTE ROMANO

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 425**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 525**

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

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

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

CHU TORO TATAKI AND CAVIAR Sesame and Truffle Dressing	TATAKI DE CHU TORO Y CAVIAR Aliño de Sésamo y Trufa
RED SHRIMP, SCALLOP AND CAVIAR White Miso Citrus Dressing	GAMBA ROJA, VIERA Y CAVIAR Aliño de Miso Blanco y Cítricos
NOBU SUSHI SELECTION	SELECCIÓN DE SUSHI NOBU
YELLOWTAIL Yuzu Truffle Mizuna	PEZ LIMÓN Mizuna con Yuzu y Trufa
JAPANESE A5 WAGYU TENDERLOIN Yakitori with Foie Gras	SOLOMILLO DE WAGYU A5 JAPONÉS Yakitori con Foie Gras
MONT BLANC Chestnut, Pear and Hazelnut	MONT BLANC Castaña, Pera y Avellana
LUCKY GRAPES	UVAS DE LA SUERTE

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART BRUT

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD 2025

RED WINE | VINO TINTO ROZAS 1ER CRU 2023



NOBU
MARBELLA

Menu (drinks not included) starting at | Menú (bebidas no incluidas) desde **EUR 550** · Wine pairing menu starting at | Menú con bodega desde **EUR 700**
Upgrade your Champagne package to Dom Pérignon Vintage starting at | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage desde EUR 800**
Vegetarian option available | Disponible opción vegetariana

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

Puente Romano
MARBELLA

Vegetarian New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja vegetariano

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

KIURI MAKI White Sesame Dressing	MAKI KIURI Aliño de Sésamo Blanco
SHIITAKE AND SWEET POTATO GYOZA Wasabi Citrus Dressing	GYOZA DE SHIITAKE Y BONIATO Aliño de Wasabi y Cítricos
NOBU SUSHI SELECTION	SELECCIÓN DE SUSHI NOBU
ARTICHOKE AND TOPINAMBUR CHIPS Yuzu Truffle Mizuna	ALCACHOFA Y CHIPS DE TOPINAMBUR Mizuna con Yuzu y Trufa
ERINGI STEAK Ponzu Dressing and Wasabi Salsa	FILETE DE ERINGI Aliño de Ponzu y Wasabi Salsa
SHIZUKU Apple, Yuzu, Vanilla and Pecan Nuts	SHIZUKU Manzana, Yuzu, Vainilla y Nueces Pecanas
LUCKY GRAPES	UVAS DE LA SUERTE

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART BRUT

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD 2025

RED WINE | VINO TINTO ROZAS 1ER CRU 2023



NOBU MARBELLA

Menu (drinks not included) starting at | Menú (bebidas no incluidas) desde **EUR 550** · Wine pairing menu starting at | Menú con bodega desde **EUR 700**
Upgrade your Champagne package to Dom Pérignon Vintage starting at | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage desde EUR 800**

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

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

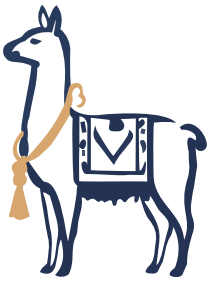
BACALAO NEGRO
Bacalao negro, toffee de coco y ajíes peruanos
LINGOTES DE CARRILLERA DE WAGYU
Crema de chirivía

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

Puente Romano
MARBELLA

Vegetarian New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja vegetariano

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

WELCOMING APPETIZER

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

APPETIZERS

GUACAMOLE & CITRUS CAVIAR
Avocado, citrus caviar and fresh herbs

SHIITAKE TACOS WITH TRUFFLE
Smoked shiitake, avocado and truffle

IDIAZABAL CROQUETTE
Smoked cheese and pickled chillies

RAW

BEETROOT CEVICHE
Green apple granita and feta

WATERMELON & CUCUMBER TIRADITO
Mint and lime

MAIN COURSES

SLOW-COOKED PUMPKIN
Pumpkin, coconut toffee and Peruvian chillies

GRILLED CELERIAC STEAK
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 DE HOJA Y CÓCTEL
Cîroc infusionado con hibisco, granada, lichi, romero y lima

APERITIVOS

GUACAMOLE Y CAVIAR DE CÍTRICOS
Aguacate, caviar de cítricos y hierbas frescas

TACOS DE SHIITAKE CON TRUFA
Shiitake ahumado, aguacate y trufa

CROQUETA DE IDIAZABAL
Queso ahumado y chiles encurtidos

CRUDO

CEVICHE DE REMOLACHA
Granizado de manzana verde y queso feta

TIRADITO DE SANDÍA Y PEPINO
Menta y lima

PLATOS FUERTES

CALABAZA A BAJA TEMPERATURA
Calabaza, toffee de coco y ajíes peruanos

APIONABO A LA PARRILLA
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**

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

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

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

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve | Nochevieja

NYX THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 10 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 22 H

SEE IN 2027 AT NYX MARBELLA

Honouring the goddess of the night, NYX is the exclusive speakeasy hidden behind a discreet door at GAIA. Bold cocktails and talented DJs make for an intimate yet vibrant celebration as midnight approaches. Reserve early and dine on dishes from GAIA's renowned menu.

o

DA LA BIENVENIDA A 2027 EN NYX MARBELLA

En honor a la diosa de la noche, NYX es el exclusivo speakeasy que se esconde tras una discreta puerta en GAIA. Cócteles atrevidos y DJs de primer nivel ponen ritmo a una noche íntima mientras se acerca la medianoche. Reserva con antelación y disfruta de una selección de platos de la reconocida carta de GAIA.



Packages starting at | Paquetes desde **EUR 800**

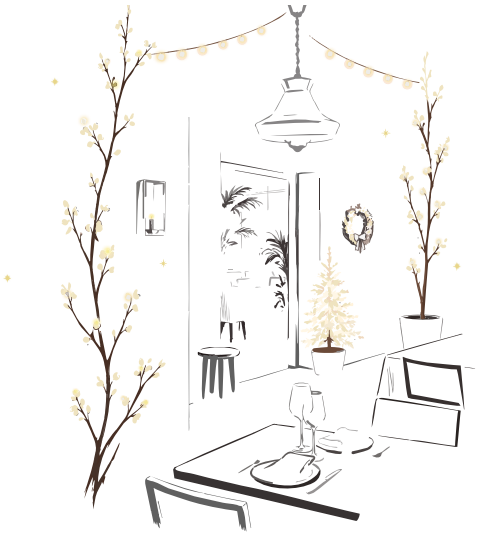
T. 952 768 242 | reservations@gaia-marbella.com

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

LES JARDINS DU LIBAN THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 8 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

APPETIZER	**APERITIVO**
WELCOME DRINK	COPA DE BIENVENIDA
STARTERS TO SHARE	**ENTRANTES A COMPARTIR**
PRAWN CREAM	CREMA LANGOSTINOS
ASSORTED SUSHI	SUSHI VARIADO
HOMMOS BIL SNOUBAR	HOMMOS BIL SNOUBAR
TABBOULEH	TABULÉ
ARAYES	ARAYES
MAIN	**PRINCIPAL**
BAKED LAMB SHOULDER Rice causi style, minced meat, spices and nuts	PALETILLA CORDERO AL HORNO Arroz estilo causi, carne picada, especias y frutos secos
DESSERTS TO SHARE	**POSTRES A COMPARTIR**
PERSIAN HALWA Persian cake with saffron and carrots	HALWA PERSA Pastel persa con azafrán y zanahoria
BAKLAVA CHRISTMAS SPECIAL	BAKLAVA ESPECIAL DE NAVIDAD
VARIETY OF ARABIC DESSERTS	VARIEDAD DE POSTRES ÁRABES



Les Jardins du Liban

Menu | Menú **EUR 300**
Special price for kids | Precio especial niños **EUR 150**

T. 952 31 52 34 | callcenter@puenteromano.com

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Specials | Especiales de Nochevieja

CIPRIANI THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 8 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

TRIO OF KING CRAB, TUNA TARTARE & TEMPURA ZUCCHINI FLOWERS	TRÍO DE CANGREJO REAL, TARTAR DE ATÚN Y FLORES DE CALABACÍN EN TEMPURA
HOMEMADE "UOVO RAVIOLO" WITH WHITE TRUFFLE	"UOVO RAVIOLO" CASERO CON TRUFA BLANCA
GRILLED ROCK LOBSTER Lemon & butter	BOGAVANTE A LA PARRILLA Limón y mantequilla
LAMB LOIN "ALLA MILANESE" WITH CAPONATA	LOMO DE CORDERO "ALLA MILANESE" CON CAPONATA
FESTIVE DESSERT	POSTRE FESTIVO
CIPRIANI PANETTONE WITH MASCARPONE CREAM	PANETTONE CIPRIANI CON CREMA DE MASCARPONE

A selection of our festive dishes, specially created by our chefs and served alongside the à la carte menu.

Una selección de especiales de Navidad, creados por nuestros chefs y disponibles junto a la carta habitual.



CIPRIANI
MARBELLA

Enjoy our à la carte dining experience, available with a minimum spend of **EUR 800** | Disfruta de nuestra experiencia gastronómica a la carta, disponible con un consumo mínimo de **800 EUR.**

T. 952 76 82 77 | marbella@cipriani.com

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

LA PLAZA X NOBU THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 9 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

WELCOME THE NEW YEAR AT THE HEART OF PUENTE ROMANO MARBELLA

La Plaza is the most sought-after place to be on New Year's Eve, at the very epicentre of our celebrations, with headline DJs and live performances. Dine on Nobu Marbella signature dishes served to your table, or reserve for drinks and cocktails from Bar La Plaza. Then dance into 2027, as the party is just beginning.

o

DA LA BIENVENIDA AL AÑO NUEVO EN EL CORAZÓN DE PUENTE ROMANO MARBELLA

La Plaza es uno de los lugares más deseados para celebrar la Nochevieja, en el corazón de Puente Romano Marbella, con DJs de primer nivel y actuaciones en directo. Disfruta en tu mesa de los platos más emblemáticos de Nobu Marbella o reserva en Bar La Plaza para brindar y disfrutar de sus cócteles. Después de medianoche, la música y la celebración continúan para dar la bienvenida a 2027.

CHU TORO TATAKI AND CAVIAR Sesame and Truffle Dressing	TATAKI DE CHU TORO Y CAVIAR Aliño de Sésamo y Trufa
RED SHRIMP, SCALLOP AND CAVIAR White Miso Citrus Dressing	GAMBA ROJA, VIEIRA Y CAVIAR Aliño de Miso Blanco y Cítricos
NOBU SUSHI SELECTION	SELECCIÓN DE SUSHI NOBU
YELLOWTAIL Yuzu Truffle Mizuna	PEZ LIMÓN Mizuna con Yuzu y Trufa
JAPANESE A5 WAGYU TENDERLOIN Yakitori with Foie Gras	SOLOMILLO DE WAGYU A5 JAPONÉS Yakitori con Foie Gras
MONT BLANC Chestnut, Pear and Hazelnut	MONT BLANC Castaña, Pera y Avellana

LA PLAZA PUENTE ROMANO

NOBU MARBELLA

Nobu menu available | Menu de Nobu disponible

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

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Eve | Nochevieja

BAR LA PLAZA BY SIPS THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 9 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

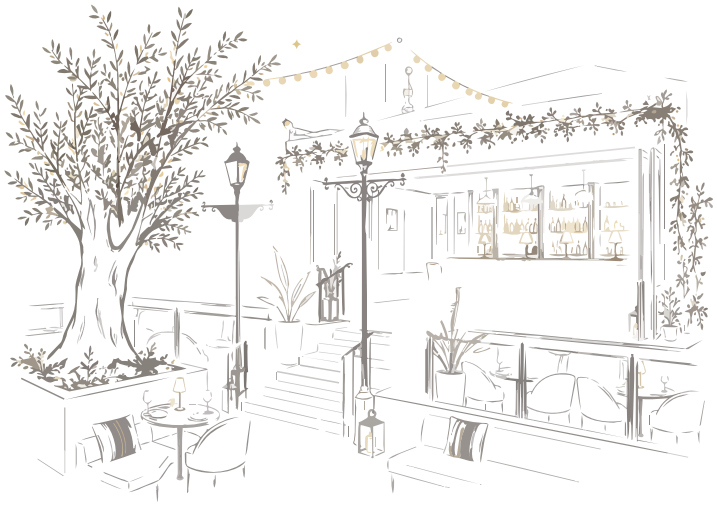
RING IN 2027 AT BAR LA PLAZA BY SIPS
Our home of creative mixology, with cocktails by SIPS, the World's Best Bar, is the hottest ticket in town for the biggest night of the year. Immerse yourself in the vibrancy of La Plaza, yet in an intimate, glamorous setting. Join the party with a welcome drink in hand or reserve a table for signature cocktails as you ring in the New Year.

What are you sipping this New Year's Eve?

o

RECIBE 2027 EN BAR LA PLAZA BY SIPS
Nuestro espacio dedicado a la coctelería creativa, con cócteles de SIPS, The World's Best Bar, se convierte en uno de los lugares imprescindibles para celebrar la noche más esperada del año. Disfruta del ambiente de La Plaza desde un entorno íntimo y sofisticado. Únete a la celebración con una copa de bienvenida o reserva una mesa para disfrutar de sus cócteles de autor mientras damos la bienvenida al nuevo año.

¿Con qué brindarás esta Nochevieja?



BAR LA PLAZA SIPS

General entry with complimentary drink | Entrada general con bebida de cortesía **EUR 100**
Prime Seating Experience starting at **EUR 300** minimum spend per person | Experiencia Premium con un consumo mínimo de **EUR 300** por persona
Nobu menu available | Menu de Nobu disponible

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



New Year's Day Brunch

BRUNCH DE AÑO NUEVO

Puente Romano
MARBELLA

New Year's Day Brunch | Brunch de Año Nuevo

SEA GRILL & LA PETITE MAISON FRIDAY, 1 JANUARY FROM 1:30 PM TO 4 PM | VIERNES, 1 DE ENERO DE 13:30 H A 16 H

WELCOME 2027 BY THE MEDITERRANEAN

Begin the year in our sea-view restaurants, Sea Grill and La Petite Maison, opened as one for our signature New Year's Day Brunch created by our Executive Chef. Feast and celebrate in style, with live music and a DJ through the afternoon. Savour seafood on ice, roasts carved to order and sweet treats to finish, all paired with sommelier-selected wines and Champagnes from our cellar.

o

RECIBE EL 2027 JUNTO AL MEDITERRÁNEO

Comienza el año junto al mar con el exclusivo brunch de Año Nuevo de Sea Grill y La Petite Maison, creado por nuestro Chef Ejecutivo. La música en directo y un DJ acompañarán la tarde, con una propuesta que incluye marisco, asados trinchados al momento y una selección de dulces para terminar. Todo ello acompañado de una selección de vinos y Champagnes de nuestra bodega, elegidos por nuestro sumiller.

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD 2025

RED WINE | VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA 2014

Sea Grill

La Petite Maison
PUENTE ROMANO
MARBELLA

Brunch with wine pairing | Brunch con bodega **EUR 395**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage |** Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 495**

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

Puente Romano

MARBELLA

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

VAT included · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 10 days in advance · Otherwise, no refund will be considered. IVA incluido · Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 10 días de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.