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

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE PINOT NOIR DOMAINE DE MONTILLE

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