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

RED WINE | VINO TINTO VILLA DE CORULLÓN



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