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

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ

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