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