

Andalusian Christmas Tales

Puente Romano

BEACH RESORT

No pierdas el sol de vista y celebra en Puente Romano Beach Resort estas fiestas rodeado de familia y amigos a orillas del Mediterráneo.

Disfruta de lo mejor de los dos mundos: nuestras tradiciones más entrañables en un ambiente acogedor, y la sofisticada y vibrante atmósfera de nuestro paraíso con vistas al mar.

Nuestro programa promete momentos memorables con nuestras legendarias actuaciones en vivo y exquisitas cenas de gala.

Chase the sun and spoil your loved ones with a Mediterranean Christmas and golden New Year at the Puente Romano Beach Resort.

The best of both worlds awaits, with oodles of seasonal favourites wrapped up in the warm glow and sparkling allure of our piece of paradise.

With live entertainment and fabulous festive dining, our full-on programme promises something extraordinary for everyone.

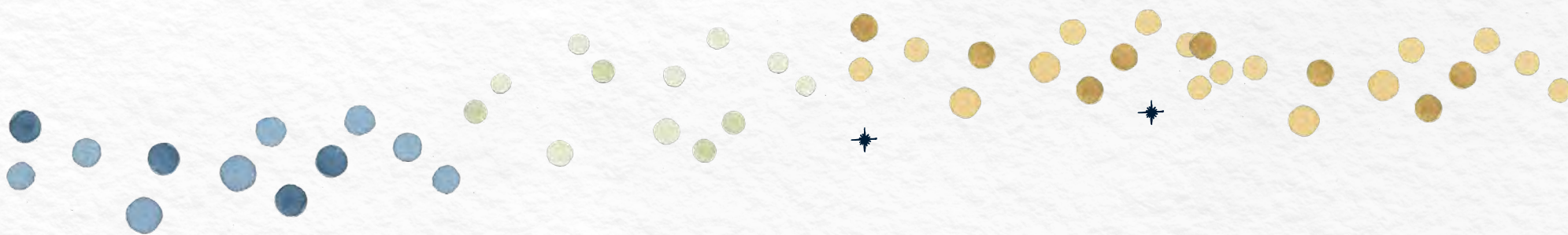




Andalusian Christmas Tales

Puente Romano

BEACH RESORT



Celebra con tu empresa
Christmas Parties

Cena de Nochebuena
Christmas Eve Dinner

SEA GRILL

Celebraciones navideñas
Christmas Celebrations

CIPRIANI

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

Brunch de Navidad
Christmas Day Brunch

SEA GRILL

Brunch de Navidad
Christmas Day Brunch

COYA

Nochevieja
New Year's Eve

SEA GRILL

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

Nochevieja
New Year's Eve

SALÓN ANDALUCÍA

Nochevieja
New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO

Nochevieja
New Year's Eve

SUPPERCLUB

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

Nochevieja
New Year's Eve

LA PLAZA

Nochevieja
New Year's Eve

NOBU RESTAURANT

Nochevieja
New Year's Eve

COYA

OPCIÓN VEGETRIANA - VEGETARIAN OPTION

OPCIÓN VEGETRIANA - VEGETARIAN OPTION

Nochevieja
New Year's Eve

CIPRIANI

Brunch de Año Nuevo
New Year's Day Brunch

SEA GRILL

Brunch de Año Nuevo
New Year's Day Brunch

COYA

Celebra con tu empresa – Christmas Parties


MENÚS PARA GRUPOS CHRISTMAS GROUP MENUS

¡Descubre nuestros menús para grupos!

Disfrútalos en almuerzos y cenas con compañeros de trabajo y amigos: ¡a pie de playa en Sea Grill o Chiringuito, o con fabulosos espectáculos en Supperclub!

Discover our Christmas group menus!

Celebrate your lunches and dinners among colleagues and friends, beachfront in Sea Grill or Chiringuito, or with a great show at Supperclub!



Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages

Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

SEA GRILL DOMINGO, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 24TH DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CARPACCIO DE ATÚN ROJO

picada de bogavante - aguacate - huevas de salmón

Entrante

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS Y TOMATE

salsa de marisco - cremoso de mascarpone trufado

Principal

TRONCO DE LUBINA SALVAJE A LA SARTÉN | salteado de

hinojo fresco - patatas al azafrán - salsa de marisco y chardonnay

Postre

ANILLO DE MOUSSE DE CASTAÑAS

cremoso de caramelo y vainilla

Chef's Canapés

Appetizer

TUNA CARPACCIO | minced lobster - avocado - salmon roe

Starter

PRAWN AND TOMATO RAVIOLI

seafood sauce - creamy truffled mascarpone

Main

PAN-FRIED WILD SEABASS

sautéed fresh fennel - saffron potatoes - seafood & chardonnay sauce

Dessert

CHESTNUT MOUSSE | creamy caramel and vanilla

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO VIÑA ARDANZA RESERVA | Tempranillo, Garnacha

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

Andalusian Christmas Tales

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 270**

Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

SEA GRILL DOMINGO, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 24TH DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

CARPACCIO DE CALABACÍN

hinojo asado - vinagreta de frutos secos

Entrante

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mayonesa de cítricos

Principales a elegir

VERDURAS AL JOSPER

texturas de tubérculos - mahonesa de chimichurri

Postre

FRUTOS ROJOS SILVESTRES

chantillí de vainilla - sorbete de coco

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

ZUCCHINI CARPACCIO | roasted fennel - dried fruit vinaigrette

Starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO | citrus mayonnaise

Choice of Main

JOSPER-GRILLED VEGETABLES

tubers textures - chimichurri mayonnaise

Dessert

WILD RED BERRIES | vanilla chantilly - coconut sorbet

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO VIÑA ARDANZA RESERVA | Tempranillo, Garnacha

Andalusian Christmas Tales

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 270**

Celebraciones navideñas – Christmas Celebrations

CIPRIANI 24, 25 Y 26 DE DICIEMBRE — 24TH, 25TH AND 26TH DECEMBER

Platos especiales

CIGALAS “ALLA CATALANA”

PIZZA DE CALABAZA, SALCHICHA Y QUESO PROVOLONE

GNOCCHI DE PATATA HECHO EN CASA
CON “RADICCHIO DI TREVISO E GORGONZOLA”

TORTELLINI HECHO EN CASA “IN BRODO” DI CAPPONE

COSTILLAR DE CORDERO LECHAL ASADO CON
ALCACHOFAS Y CEBOLLITAS

PANETTONE CIPRIANI CASERO
CON CREMA MASCARPONE

Special dishes

SCAMPI “ALLA CATALANA”

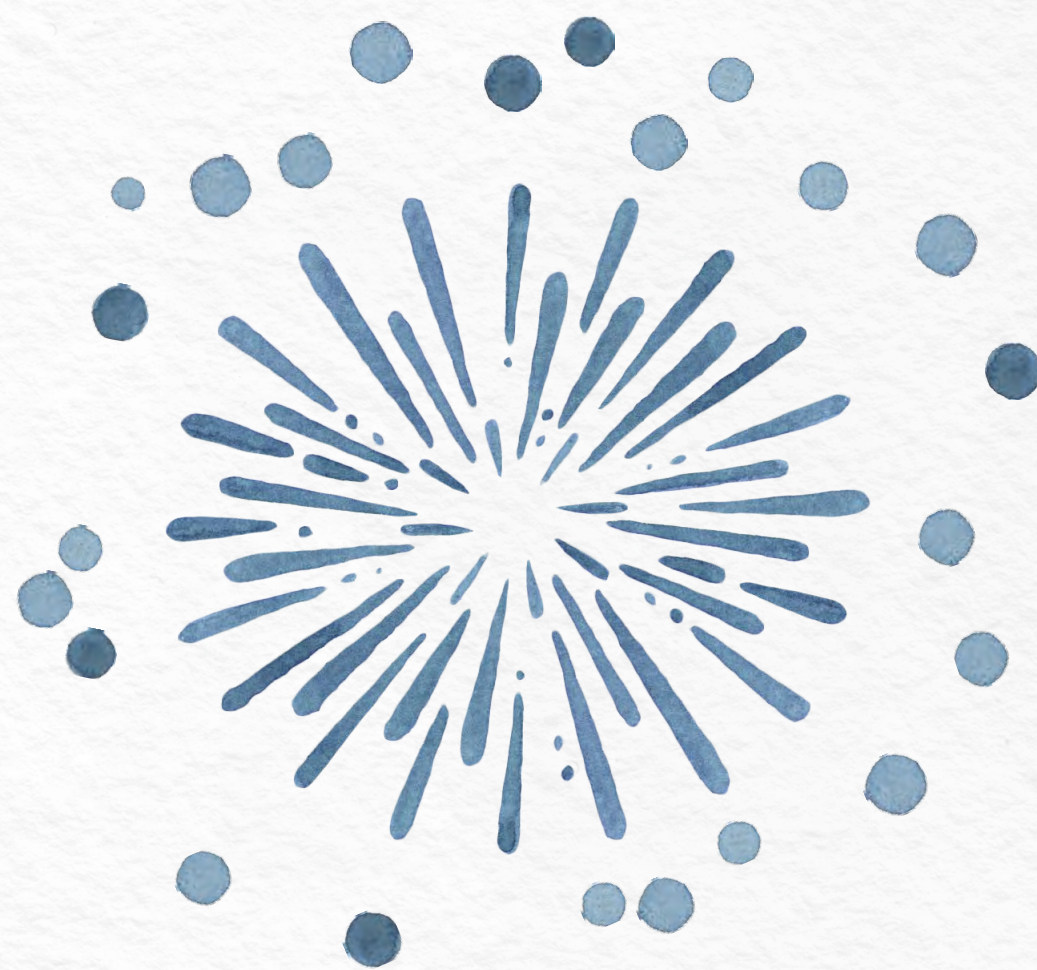
PIZZA WITH PUMPKIN, SAUSAGE AND PROVOLONE CHEESE

HOMEMADE POTATO GNOCCHI
WITH “RADICCHIO DI TREVISO E GORGONZOLA”

HOMEMADE TORTELLINI “IN BRODO DI CAPPONE”

ROASTED BABY LAMB RACK WITH ARTICHOKE
AND BABY ONIONS

HOMEMADE CIPRIANI PANETTONE
WITH MASCARPONE CREAM



Andalusian Christmas Tales



CIPRIANI
MARBELLA

À la carte con platos especiales - À la carte with some specials dishes

T. 952 76 82 77

Brunch de Navidad – Christmas Day Brunch

SEA GRILL DOMINGO, 25 DE DICIEMBRE DE 13 A 16H – SUNDAY, 25TH DECEMBER FROM 1 TO 4PM

Convierte el 25 de diciembre en una fiesta inolvidable celebrando el día con el inigualable brunch de Sea Grill.

Deléitate con infinitos y exquisitos platos de nuestras recetas más tradicionales y delicias de temporada, además de un surtido de riquísimos postres y dulces de Navidad que harán que tu experiencia brille por sí misma.

Celebrate this festive day by giving your celebrations a touch of gold at Sea Grill's spectacular brunch buffet.

Feast on an abundance of traditional dishes and seasonal delicacies, as well as a spectacular assortment of desserts, puddings, and special Christmas pastries, to make this Christmas Day one that sparkles in the memory.

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO FENTO | Treixadura, Loureiro Blanco, Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Andalusian Christmas Tales

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 290**

Brunch de Navidad – Christmas Day Brunch

COYA DOMINGO, 25 DE DICIEMBRE DE 13 A 16H – SUNDAY, 25TH DECEMBER FROM 1 TO 4PM

Menú para Compartir

Aperitivos

Guacamole con crocantes · Garbanzos y cangrejo · Tostada de salmón · Causita frita con atún y caviar · Ostras de roca

Platos de Crudos

Ceviche de lubina clásico · Ceviche de atún chifa · Tiradito de pez limón · Pargo y bogavante al coco · Tataki de atún Hiramasa a la trufa

Principales

ARROZ NIKKEI
CARABINERO A LA PARRILLA
POLLO A LA PARRILLA
ASADO DE TIRA

Guarniciones

Yuca con trufa
Brócoli tierno a la parrilla

Postre

Bandeja de postres

Menu to Share

Appetizers

Guacamole, pico de gallo, corn tortillas · Chickpeas dip, ají panca, snow crab, patacones · Corn tortillas, smoked salmon · Crispy potatoes causa, tuna tartar, Oscietra caviar · Served with pico de gallo, ponzu, lime

Citrus Cured Fish & Peruvian Style Sashimi

Sea bass, red onions, sweet potato, white corn · Yellow fin tuna, sesame seeds, rice cracker, soy · Snapper, lobster, coconut, plantain, ají limo · Bluefin tuna, lucuma, passion fruit, ají panca · Kingfish, wild mushrooms, dashi, chives, black truffle

Mains

CHILEAN SEA BASS, rice, lime, ají amarillo
CARABINERO PRAWNS, chilli salsa, coriander aioli
CORN-FED CHICKEN, ají panca, coriander
WAGYU SHORT RIB, chicha morada glaze

Sides

Fried yuca, truffled huancaína sauce
Tenderstem broccoli, rocoto soy dressing, red chilli

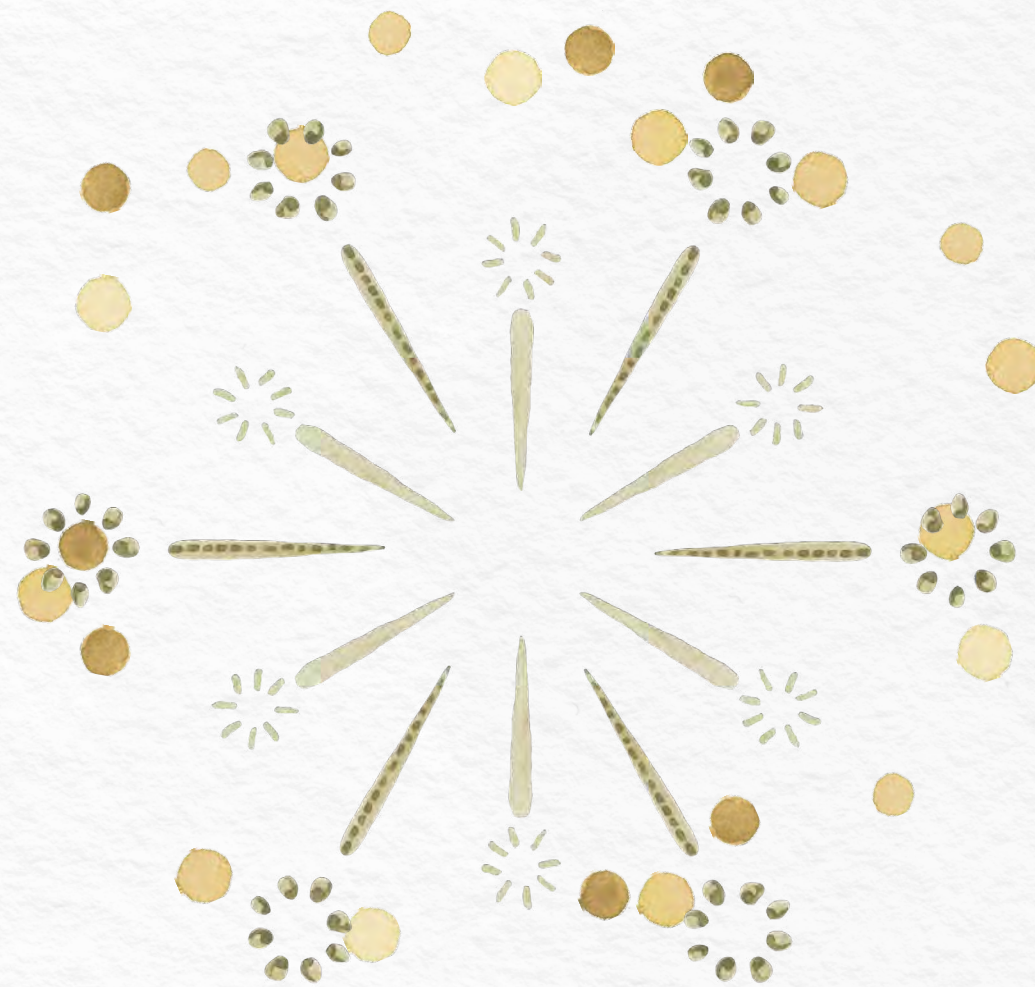
Dessert

COYA selection of 3 desserts, exotic fruits & alfajores

Paquete de bebidas básico - Basic Drinks Package **EUR 200**
Vino blanco y tinto, cervezas, refrescos - White and red wine, beers, soft drinks

Paquete de bebidas con Champagne - Champagne Package **EUR 250**
Veuve Clicquot, vino blanco y tinto, cervezas, refrescos - Veuve Clicquot, white and red wine, beers, soft drinks

Paquete de bebidas con Champagne Premium - Premium Package **EUR 350**
Dom Perignon, cócteles limitados, vino blanco y tinto, cervezas, refrescos - Dom Perignon, limited cocktails, white and red wine, beers, soft drinks



Andalusian Christmas Tales



Menú - Menu **EUR 200 | 250 | 350**

T. 952 76 82 22

Nochevieja – New Year's Eve

SEA GRILL DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.
guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante

CARPACCIO DE CIGALAS
puré de cebolla - gel de yuzu - estragón

Sorbete

NARANJA SANGUINA DE SICILIA

Principal

SOLOMILLO DE RES
milhojas de patata y trufa - foie de pato - jugo de colmenillas

Postre

GANACHE DE DULCE DE LECHE
cremoso de galleta caramelizada - fluido de vainilla

Chefs Canapés

Appetizer

10 GR. OSCIETRA CAVIAR
traditional garnish - blinis - rye bread

Starter

SCAMPI CARPACCIO
onion puree - yuzu gel - tarragon

Sorbet

SICILIAN BLOOD ORANGE

Main

BEEF SIRLOIN
potato and truffle millefeuille - duck foie - morel mushroom jus

Dessert

DULCE DE LECHE GANACHE
caramelized cookie cream - vanilla fluid

Maridaje - Wine pairing

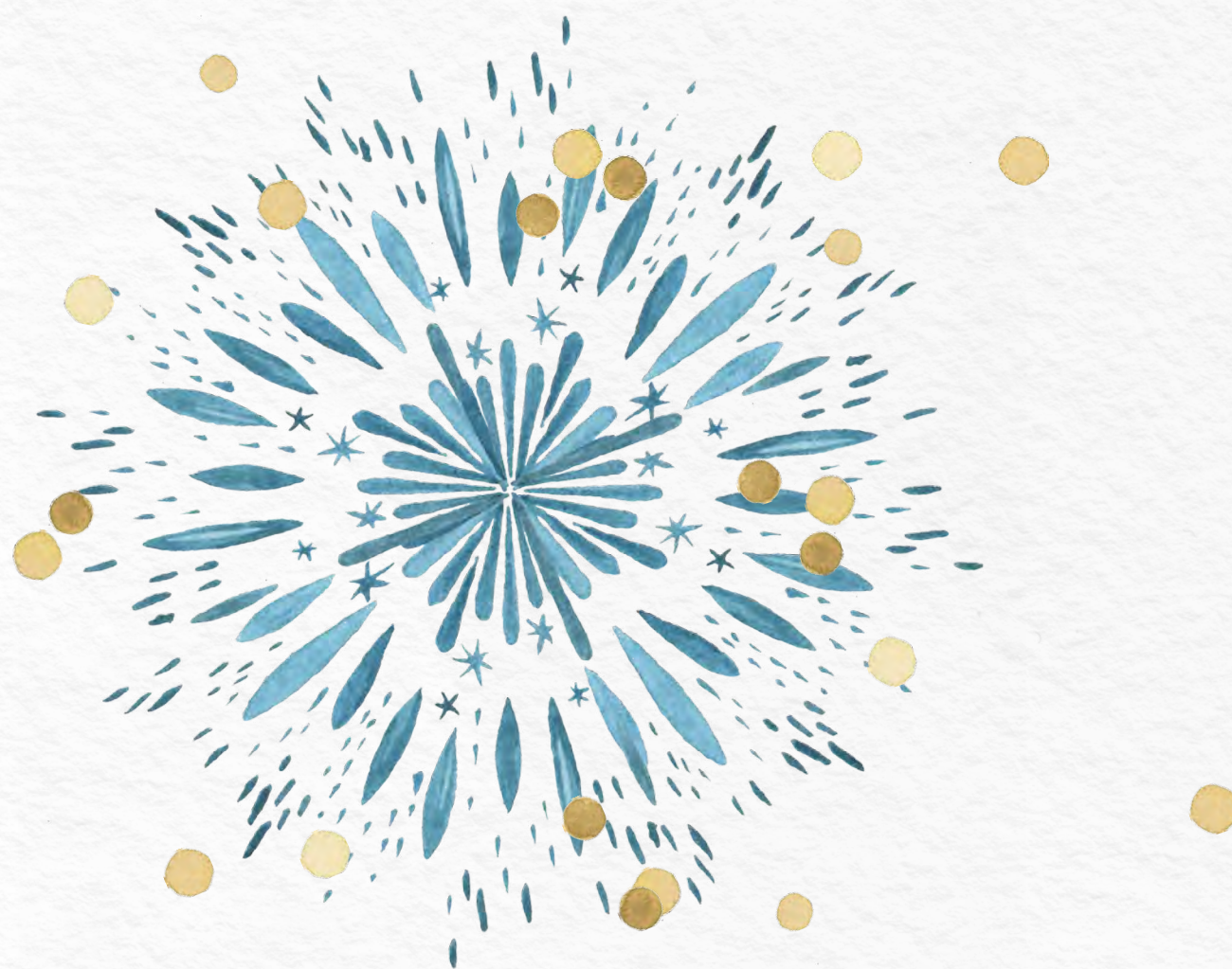
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO PAZO BARRANTES | Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 550**

Nochevieja – New Year's Eve

SEA GRILL DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

HUMMUS | vinagreta de cúrcuma - crudités de raíces

Entrante

CARPACCIO DE SETAS | puré de cebollas - vinagreta de avellanas

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

FLORES DE CALABACÍN RELLENAS

tempura de salsifíes - trufa negra de invierno

Postre

FRUTOS ROJOS SILVESTRES

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

HUMMUS | turmeric vinaigrette - tuber crudites

Starter

MUSHROOM CARPACCIO | onion puree - hazelnut vinaigrette

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

STUFFED ZUCCHINI FLOWERS

salsify tempura - black winter truffle

Dessert

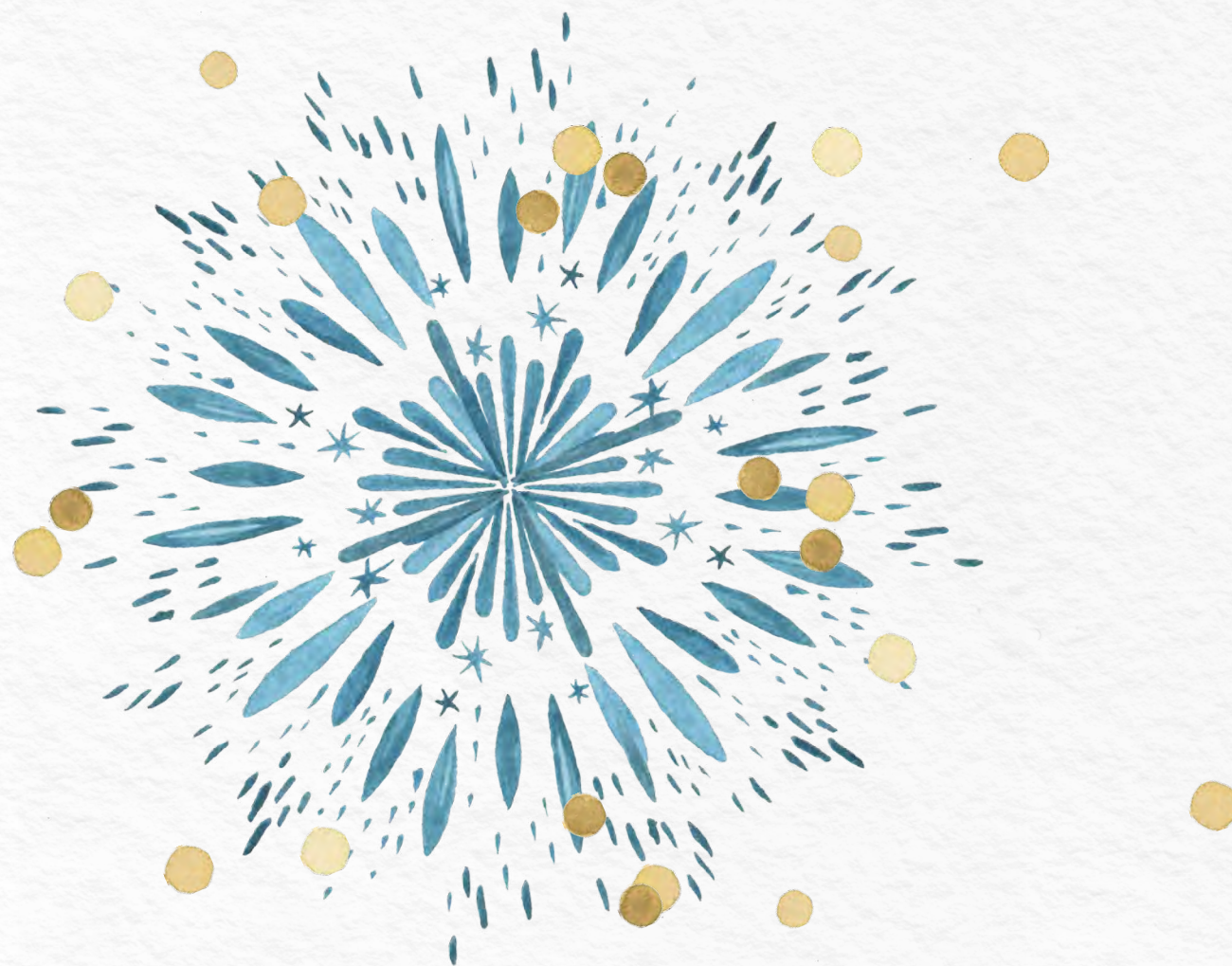
WILD RED FRUIT

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO PAZO BARRANTES | Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo



New Year's Eve

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 550**

Nochevieja – New Year's Eve

SALÓN ANDALUCÍA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

TARTAR DE GAMBA BLANCA | caviar Oscietra 5gr

Entrante

CREMA DE BOGAVANTE

ravioli de tomate y albahaca - aceite de albahaca

Sorbete

LIMONCELLO

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA

patata glaseada - raíces al jospier - jugo de carne al romero

Postre

GIANDUJA CREMOSA CON TOFFEE

confitado de albaricoques al ron

Chef's Canapés

Appetizer

WHITE PRAWN TARTAR | 5gr caviar Oscietra

Starter

LOBSTER CREAM

tomato & basil ravioli - basil oil

Sorbet

LIMONCELLO

Main

BEEF TENDERLOIN

glazed potato - roasted tubers - rosemary meat juice

Dessert

CREAMY GIANDUJA WITH TOFFEE

rum apricot confit

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

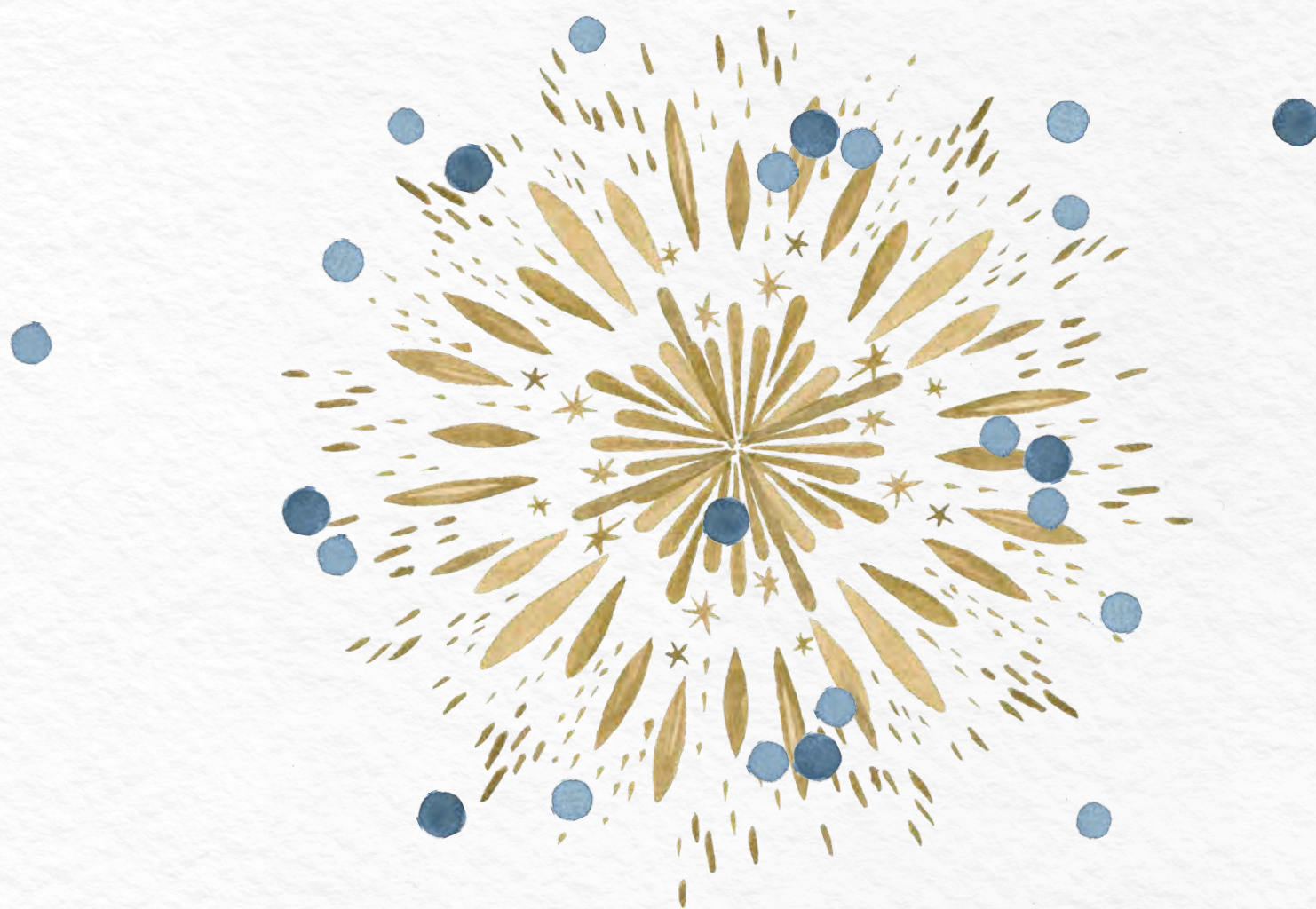
VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)

MÚSICA EN VIVO DE LA MANO DE LA BANDA CLUB LIVE. SEGUIDO POR DJ LOLA
LIVE MUSIC & ENTERTAINMENT BY CLUB LIVE. FOLLOWED BY DJ LOLA



New Year's Eve

Puente Romano

BEACH RESORT

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 450**

Nochevieja – New Year's Eve

SALÓN ANDALUCÍA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

TARTAR DE AGUACATE

pico de gallo con piña asada - batata picante

Entrante

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mayonesa de cítricos

Sorbete

LIMONCELLO

Principal

ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA

alioli de cebolla dulce

Postre

TATAKI DE SANDÍA

sorbete de remolacha - puré de manzana verde

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

AVOCADO TARTARE

pico de gallo with roasted pineapple - spicy sweet potato

Starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus mayonnaise

Sorbet

LIMONCELLO

Main

CREAMY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS

sweet onion alioli

Dessert

WATERMELON TATAKI

beetroot sorbet - mashed green apple

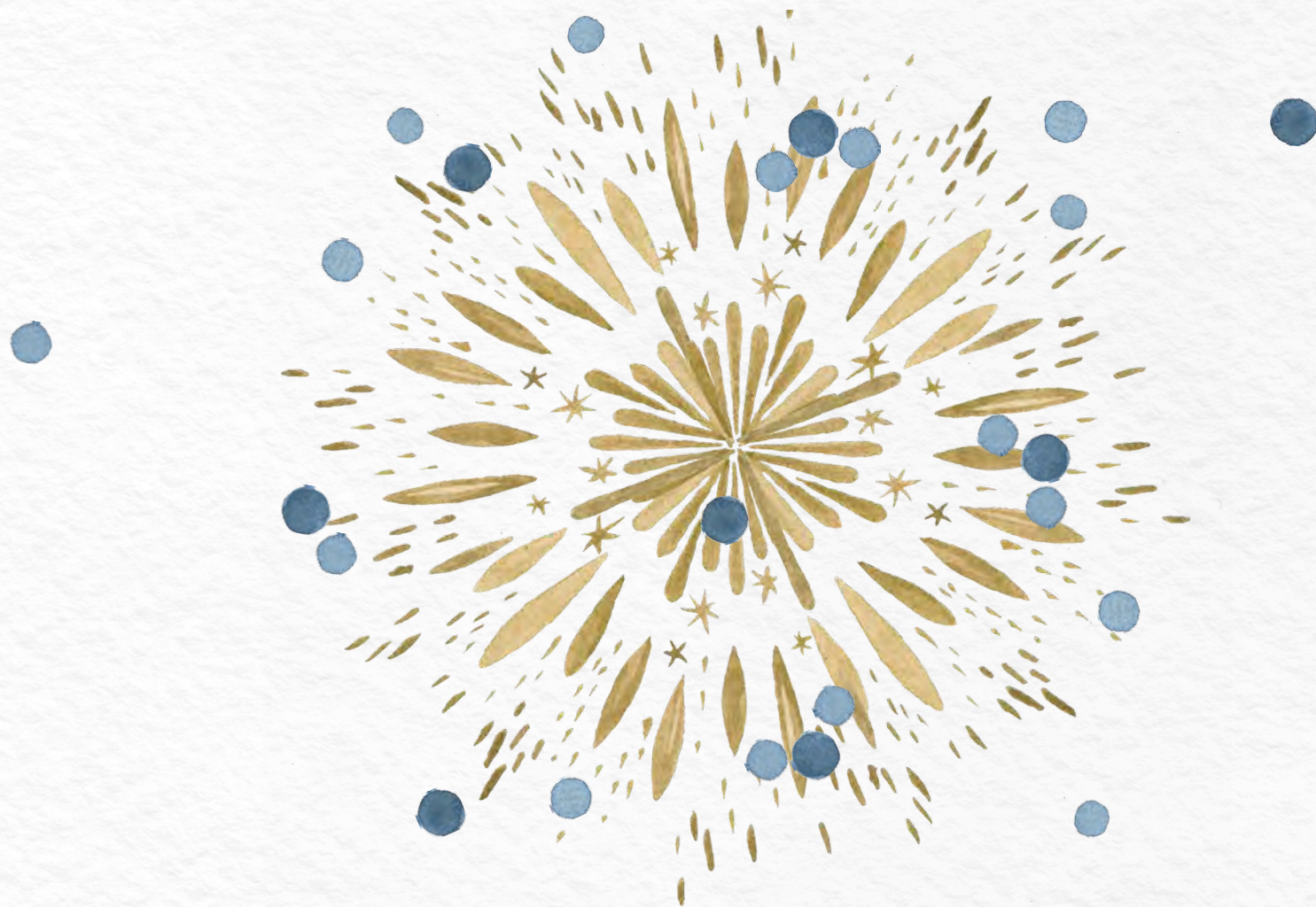
Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

MÚSICA EN VIVO DE LA MANO DE LA BANDA CLUB LIVE, SEGUIDO POR DJ LOLA
LIVE MUSIC & ENTERTAINMENT BY CLUB LIVE, FOLLOWED BY DJ LOLA



New Year's Eve

Puente Romano

BEACH RESORT

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 450**

Nochevieja – New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.
guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante

CREMA DE BOLETUS EDULIS
parfait de foie de pato - aire de vainilla

Sorbete

MANZANA VERDE Y VODKA

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA | verduras babys al jasper -
cremoso de chirivía trufada - salsa de trompetas de la muerte

Postre

MOUSSE DE QUESO Y VAINILLA | praliné crujiente - pera especiada

Chef's Canapés

Appetizer

10 GR. OSCIETRA CAVIAR
traditional garnish - blinis - rye bread

Starter

BOLETUS EDULIS CREAM
duck's liver parfait - vanilla air

Sorbet

GREEN APPLE & VODKA

Main

WHITE BEEF TENDERLOIN | jasper-grilled baby vegetables -
creamy truffled parsnip - black trumpet sauce

Dessert

CHEESE & VANILLA MOUSSE | crunchy praliné - spiced pear

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO TALEIA | Sauvignon Blanc, Sémillon

VINO TINTO ARZUAGA RESERVA | Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 425**

Nochevieja – New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

HUMMUS DE ZANAHORIA ASADAS AL JOSPER
crudités de zanahoria baby - pan de pita

Entrante

CREMA DE BOLETUS EDULIS | trufa melanosporum

Sorbete

MANZANA VERDE Y VODKA

Principal

ALCACHOFAS AL JOSPER CON ROMANESCU
salsa tahina - semillas de cáñamo - trufa de invierno

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE
con crema vegetal - escamas de oro 18K

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

JOSPER-GRILLED CARROT HUMMUS
baby carrot crudites - pita bread

Starter

BOLETUS EDULIS CREAM | melanosporum truffle

Sorbet

GREEN APPLE & VODKA

Main

JOSPER-GRILLED ARTICHOKE WITH ROMANESCU
tahini sauce - hemp seeds - winter truffle

Dessert

CHOCOLATE & AVOCADO MOUSSE
vegetal cream - 18K gold flakes

Maridaje - Wine pairing

CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO TALEIA | Sauvignon Blanc, Sémillon

VINO TINTO ARZUAGA RESERVA | Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot



New Year's Eve

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 425**

Nochevieja – New Year's Eve

SUPPERCLUB DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CAVIAR OSCIETRA 30 GR.
guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante

ENSALADA DE CANGREJO REAL | carpaccio de gamba roja -
vinagreta de tomillo limonero - tartar de aguacate

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA | parmentier
trufada - verduritas baby - saco crujiente de setas - salsa de trufa y foie

Postre

DACQUOISE DE CACAO | mousse de vainilla - cerezas marinadas

Chef's Canapés

Appetizer

30 GR. OSCIETRA CAVIAR
traditional garnish - blinis - rye bread

Starter

KING CRAB SALAD | scarlet prawn carpaccio - lemon thyme
vinagrette - avocado tartar

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

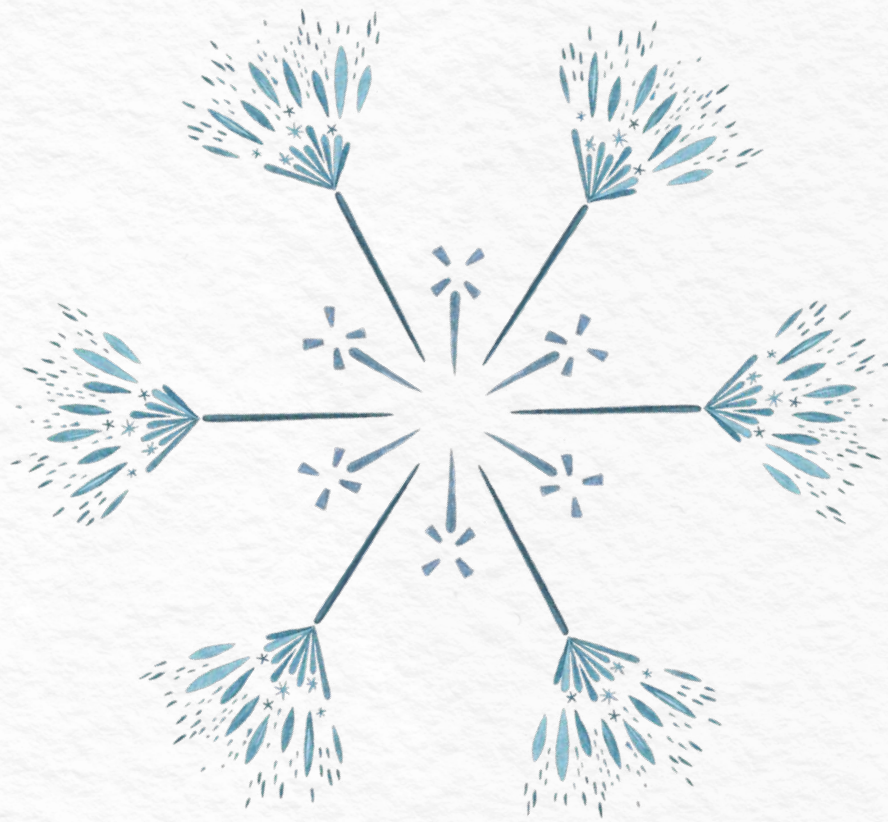
WHITE BEEF TENDERLOIN | josper-grilled baby vegetables -
creamy truffled parsnip - black trumpet sauce

Dessert

CHOCOLATE DACQUOISE | vanilla mousse - marinated cherries

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 400** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Consultar consumo mínimo por mesa y zona - Please request information on minimum spend per table

Nochevieja – New Year's Eve

SUPPERCLUB DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

TARTAR DE AGUACATE

pico de gallo con piña asada - batata picante

Entrante

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA

alioli de cebolla dulce

Postre

TATAKI DE SANDÍA CRU

sorbete de remolacha - puré de manzana verde

VEGAN MENU

Chefs Canapés

Appetizer

AVOCADO TARTARE

pico de gallo with roasted pineapple - spicy sweet potato

Starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO | citrus mayonnaise

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

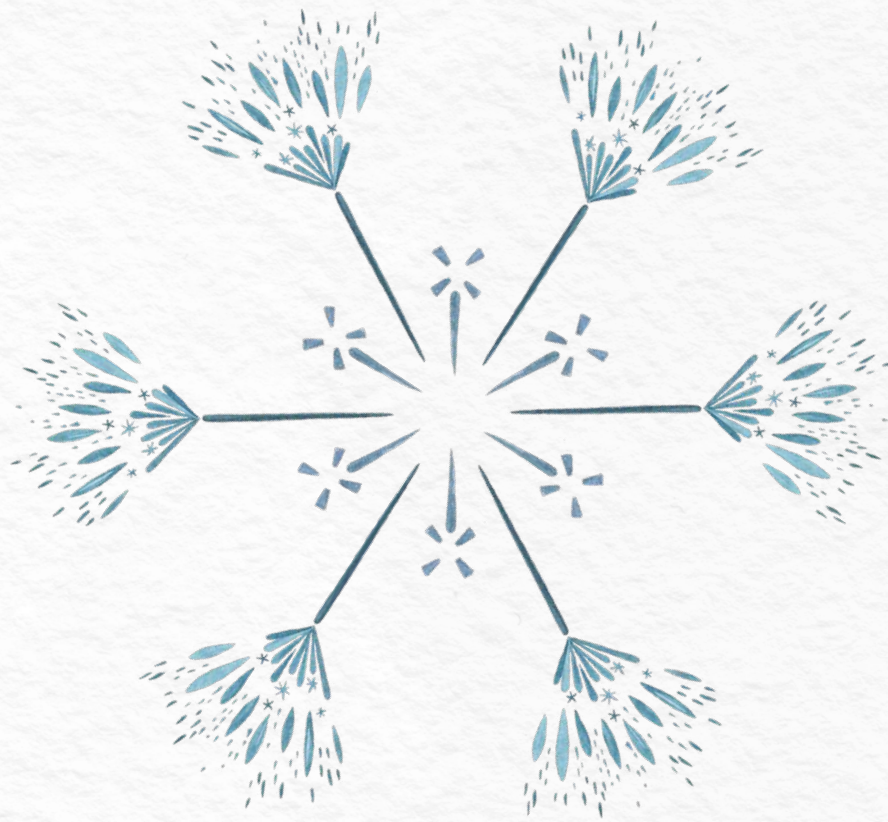
CREAMY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS

sweet onion alioli

Dessert

WATERMELON TATAKI

beetroot sorbet - mashed green apple



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 400** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Consultar consumo mínimo por mesa y zona - Please request information on minimum spend per table

Nochevieja – New Year's Eve

LA PLAZA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Copa de Bienvenida
RUINART BRUT

CAVIAR AL ESTILO NOBU

TATAKI DE SALMÓN TRUFADO | con micro hierbas

ENSALADA DE BOGAVANTE Y REMOLACHA
con miso deshidratado y trufa

CARABINERO CON ALIÑO DE JALAPEÑO | y papel de patata azul

VIEIRA EN SU CONCHA | con chili shiso salsa y caviar

Selección de Sushi del Chef

SALMONETE CON BISQUE | y aire de Champagne

WAGYU A5 JAPONÉS CON SETAS SALVAJES
y sukiyaki de salsa de trufa

El Sueño de Media Noche

Uvas de la Suerte

Welcome Drink
RUINART BRUT

NOBU STYLE CAVIAR

TRUFFLED SALMON TATAKI | with micro herbs

LOBSTER AND BEETROOT SALAD | with dry miso & truffle

SCARLET SHRIMP WITH JALAPEÑO DRESSING
and blue potato paper

SCALLOP IN ITS SHELL | with chili shiso salsa and caviar

Chef Sushi Selection

RED MULLET WITH BISQUE | and Champagne air

A5 JAPANESE WAGYU WITH WILD MUSHROOMS
and sukiyaki truffle sauce

Midnight Dream

Lucky Grapes

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve

LA PLAZA

Menú opcional - Optional menu **EUR 550** | Bebidas no incluidas - Drinks not included
Consultar consumo mínimo por mesa - Please request information on minimum spend per table

Nochevieja – New Year's Eve

LA PLAZA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGETARIANO

Copa de Bienvenida
RUINART BRUT

CEVICHE DE TOMATE | con caviar de AOVE

ARROZ CRUJIENTE DORADO | con guacamole y miso deshidratado

TATAKI DE BATATA

ENSALADA DE REMOLACHA | con miso deshidratado y trufa

SELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEF

SOPA MISO DE ALCACHOFA DE JERUSALÉN

VIEIRA VEGANA | con puré de edamame y espuma de Champagne

FILETE DE REPOLLO | con sake, soja y trufa

El Regalo que trae Año Nuevo

Uvas de la Suerte

VEGETARIAN MENU

Welcome Drink
RUINART BRUT

TOMATE CEVICHE | with EVOO caviar

GOLDEN CRISPY RICE | with guacamole dry miso

SWEET POTATO TATAKI

BEETROOT SALAD | with dry miso and truffle

Chef Sushi Selection

JERUSALEM ARTICHOKE MISO SOUP

VEGAN SCALLOP | with edamame purée and Champagne foam

CABBAGE STEAK | with sake soy truffle

The Gift that New Year Brings

Lucky Grapes



Menú opcional - Optional menu **EUR 280** | Bebidas no incluidas - Drinks not included
Consultar consumo mínimo por mesa - Please request information on minimum spend per table

Nochevieja – New Year's Eve

NOBU RESTAURANT DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Copa de Bienvenida

RUINART BRUT

CAVIAR AL ESTILO NOBU

TATAKI DE SALMÓN TRUFADO | con micro hierbas

ENSALADA DE BOGAVANTE Y REMOLACHA

con miso deshidratado y trufa

CARABINERO CON ALIÑO DE JALAPEÑO | y papel de patata azul

VIEIRA EN SU CONCHA | con chili shiso salsa y caviar

Selección de Sushi del Chef

SALMONETE CON BISQUE | y aire de Champagne

WAGYU A5 JAPONÉS CON SETAS SALVAJES

y sukiyaki de salsa de trufa

El Sueño de Media Noche

Uvas de la Suerte

Welcome Drink

RUINART BRUT

NOBU STYLE CAVIAR

TRUFFLED SALMON TATAKI | with micro herbs

LOBSTER AND BEETROOT SALAD | with dry miso & truffle

SCARLET SHRIMP WITH JALAPEÑO DRESSING

and blue potato paper

SCALLOP IN ITS SHELL | with chili shiso salsa and caviar

Chef Sushi Selection

RED MULLET WITH BISQUE | and Champagne air

A5 JAPANESE WAGYU WITH WILD MUSHROOMS

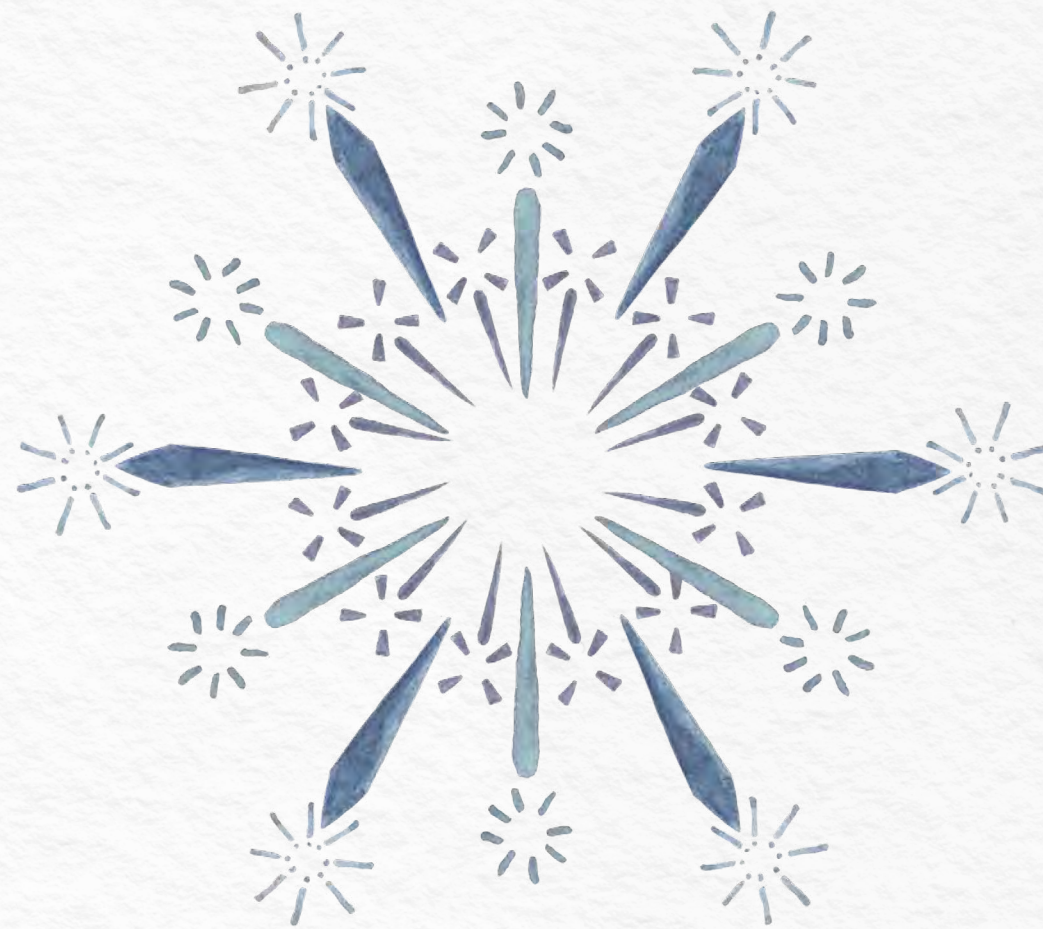
and sukiyaki truffle sauce

Midnight Dream

Lucky Grapes

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 550**

Pregunta por nuestro maridaje de vino - Ask for our wine pairing

Nochevieja – New Year's Eve

NOBU RESTAURANT DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGETARIANO

Copa de Bienvenida
RUIINART BRUT

CEVICHE DE TOMATE | con caviar de AOVE

ARROZ CRUJIENTE DORADO | con guacamole y miso deshidratado

TATAKI DE BATATA

ENSALADA DE REMOLACHA | con miso deshidratado y trufa

SELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEF

SOPA MISO DE ALCACHOFA DE JERUSALÉN

VIEIRA VEGANA | con puré de edamame y espuma de Champagne

FILETE DE REPOLLO | con sake, soja y trufa

El Regalo que trae Año Nuevo

Uvas de la Suerte

VEGETARIAN MENU

Welcome Drink
RUIINART BRUT

TOMATE CEVICHE | with EVOO caviar

GOLDEN CRISPY RICE | with guacamole dry miso

SWEET POTATO TATAKI

BEETROOT SALAD | with dry miso and truffle

Chef Sushi Selection

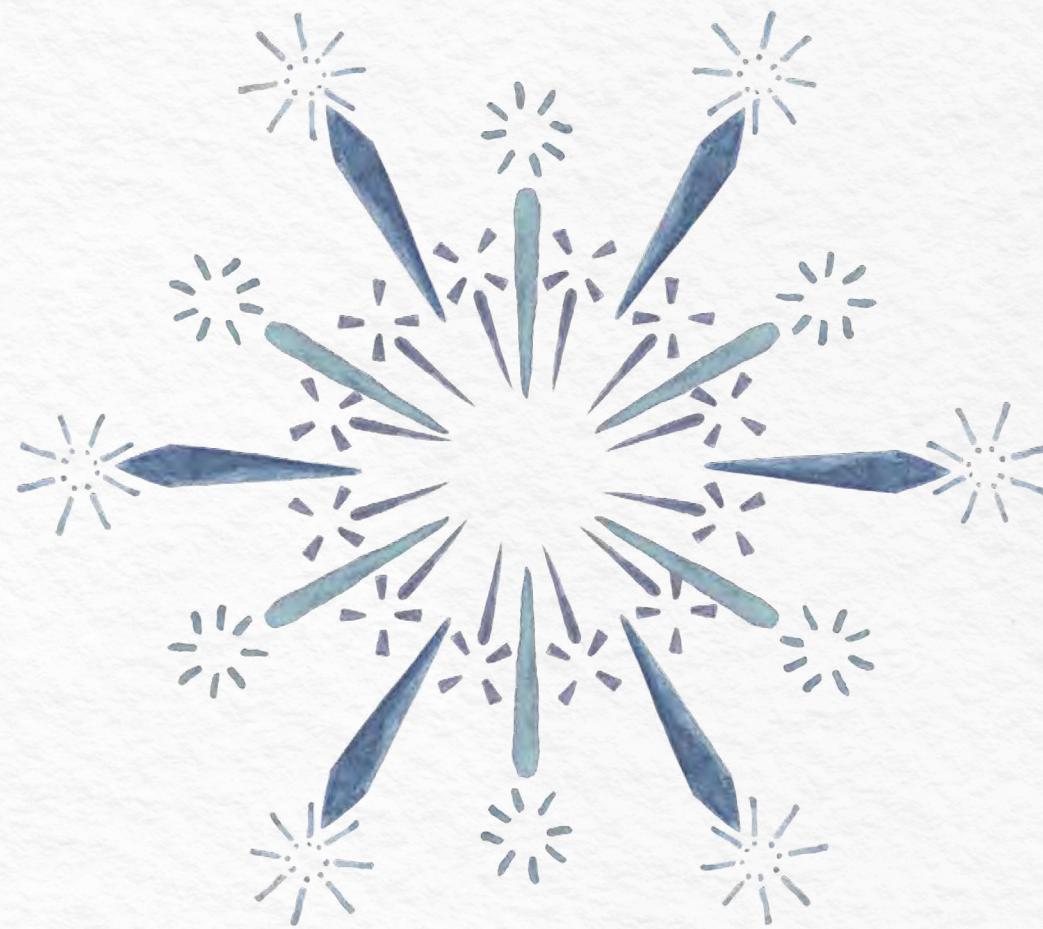
JERUSALEM ARTICHOKE MISO SOUP

VEGAN SCALLOP | with edamame purée and Champagne foam

CABBAGE STEAK | with sake soy truffle

The Gift that New Year Brings

Lucky Grapes



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 280**

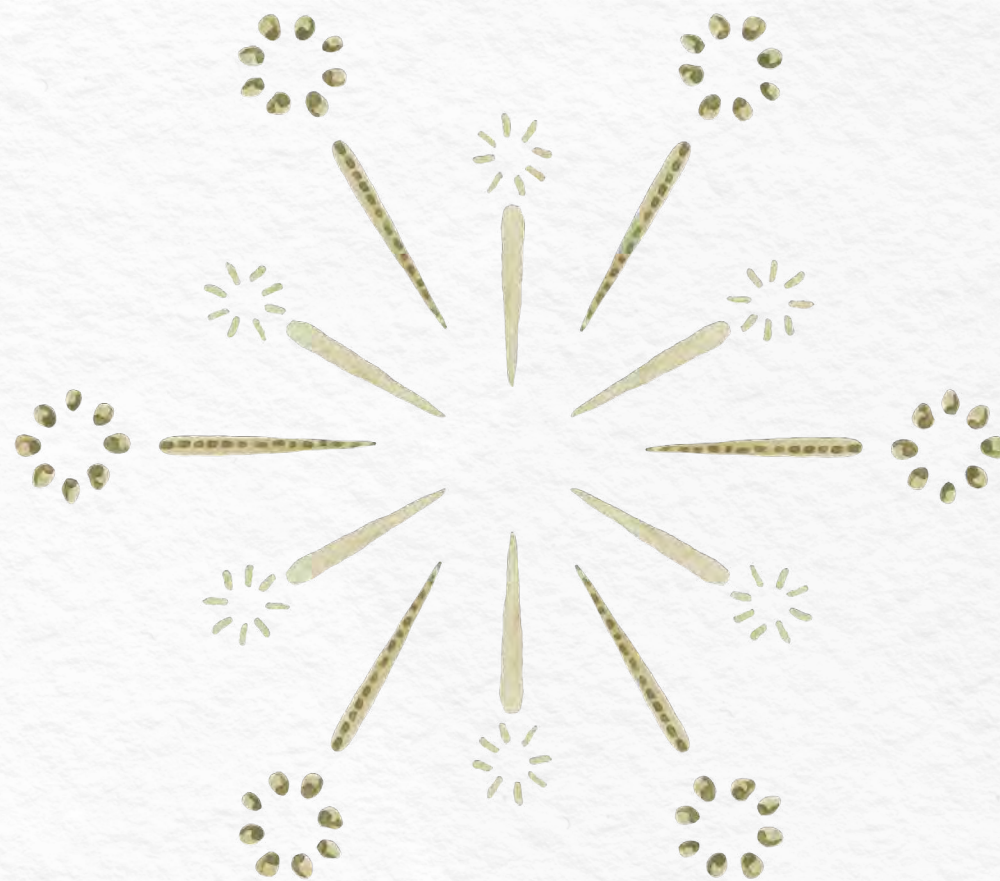
Pregunta por nuestro maridaje de vino - Ask for our wine pairing

Nochevieja – New Year's Eve

COYA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Negro y Oro
FIESTA TEMÁTICA DE FIN DE AÑO
CON ACTUACIONES EN VIVO, ESPECTACULAR
AMBIENTE Y DECORACIÓN

Black & Gold
INCAN EMPIRE NEW YEAR'S EVE PARTY
WITH LIVE ENTERTAINMENT
& BESPOKE DECOR



New Year's Eve



COYA

Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 850/pp**

T. 952 76 82 22

Nochevieja – New Year's Eve

CIPRIANI DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

FIESTA TEMÁTICA DE FIN DE AÑO: EL JARDÍN SECRETO
CON ESPECTACULAR AMBIENTE Y DECORACIÓN

THEMED NEW YEAR'S EVE PARTY: SECRET GARDEN
WITH BESPOKE DECOR



New Year's Eve



CIPRIANI
MARBELLA

Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 750/pp**

T. 952 76 82 77

Brunch de Año Nuevo – New Year's Day Brunch

SEA GRILL LUNES, 1 DE ENERO DE 13 A 16H – MONDAY, 1ST JANUARY FROM 1 TO 4PM

Comienza el 2024 en un escenario inigualable, a orillas del Mediterráneo, con música en vivo y ambiente festivo, para disfrutar del célebre Brunch de Sea Grill y sus elaborados platos locales e internacionales.

Start 2023 in radiant Mediterranean style with our legendary Sea Grill brunch. A beachside setting, live music, a vibrant, entertaining atmosphere, and glittering array of local and international delicacies make this the best way to start the year.

Maridaje - Wine pairing

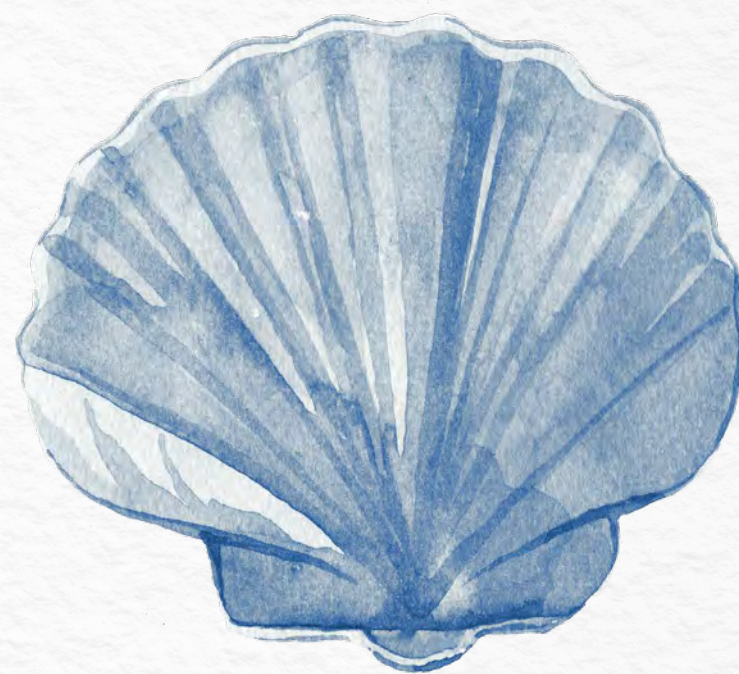
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO FENTO | Treixadura, Loureiro Blanco, Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Day

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 290**

Brunch de Año Nuevo – New Year's Day Brunch

COYA LUNES, 1 DE ENERO DE 13 A 16H – MONDAY, 1ST JANUARY FROM 1 TO 4PM

Menú para Compartir

Aperitivos

Guacamole con crocantes · Garbanzos y cangrejo · Tostada de salmón · Causita frita con atún y caviar · Ostras de roca

Platos de Crudos

Ceviche de lubina clásico · Ceviche de atún chifa · Tiradito de pez limón · Pargo y bogavante al coco · Tataki de atún Hiramasa a la trufa

Principales

ARROZ NIKKEI
CARABINERO A LA PARRILLA
POLLO A LA PARRILLA
ASADO DE TIRA

Guarniciones

Yuca con trufa
Brócoli tierno a la parrilla

Postre

Bandeja de postres

Menu to Share

Appetizers

Guacamole, pico de gallo, corn tortillas · Chickpeas dip, aji panca, snow crab, patacones · Corn tortillas, smoked salmon · Crispy potatoes causa, tuna tartar, Oscietra caviar · Served with pico de gallo, ponzu, lime

Citrus Cured Fish & Peruvian Style Sashimi

Sea bass, red onions, sweet potato, white corn · Yellow fin tuna, sesame seeds, rice cracker, soy · Snapper, lobster, coconut, plantain, aji limo · Bluefin tuna, lucuma, passion fruit, aji panca · Kingfish, wild mushrooms, dashi, chives, black truffle

Mains

CHILEAN SEA BASS, rice, lime, aji amarillo
CARABINERO PRAWNS, chilli salsa, coriander aioli
CORN-FED CHICKEN, aji panca, coriander
WAGYU SHORT RIB, chicha morada glaze

Sides

Fried yuca, truffled huancaína sauce
Tenderstem broccoli, rocoto soy dressing, red chilli

Dessert

COYA selection of 3 desserts, exotic fruits & alfajores

Paquete de bebidas básico – Basic Drinks Package **EUR 200**

Vino blanco y tinto, cervezas, refrescos – White and red wine, beers, soft drinks

Paquete de bebidas con Champagne – Champagne Package **EUR 250**

Veuve Clicquot, vino blanco y tinto, cervezas, refrescos – Veuve Clicquot, white and red wine, beers, soft drinks

Paquete de bebidas con Champagne Premium – Premium Package **EUR 350**

Dom Perignon, cócteles limitados, vino blanco y tinto, cervezas, refrescos – Dom Perignon, limited cocktails, white and red wine, beers, soft drinks



New Year's Day



Menú - Menu **EUR 200 | 250 | 350**

T. 952 76 82 22



Andalusian Christmas Tales

Puente Romano

BEACH RESORT

PUENTE ROMANO BEACH RESORT
29602 Marbella | events@puenteromano.com | +34 682 725 671 | puenteromano.com

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.
VAT included · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 10 days in advance · Otherwise, no refund will be considered.

 A MEMBER OF
THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD