
CHRISTMAS
under the SUN
CHRISTMAS PARTIES | CELEBRA CON TU EMPRESA
DISCOVER OUR CHRISTMAS GROUP MENUS · DESCUBRE NUESTROS MENÚS PARA GRUPOS

Your Company
CHRISTMAS UNDER THE SUN

Toast the season with festive dinners, parties and galas at Puente Romano Marbella.

Thank your clients and celebrate with your team, from cocktail receptions, personalised menus in our signature restaurants and galas for up to 450 in the Salón Andalucía ballroom. Or choose one of our private villas for unforgettable events with 60 to 250 guests.

Reservations available from November 2026.

Haz de estas fiestas una celebración inolvidable en Puente Romano Marbella.

Reúne a tu equipo, agradece la confianza de tus clientes y disfruta de una experiencia diseñada a medida: desde cócteles y menús personalizados en nuestros restaurantes más emblemáticos hasta grandes galas para 450 invitados en el Salón Andalucía. Para una celebración extraordinaria, nuestra colección de villas ofrece un entorno único para eventos de entre 60 y 250 personas.

Reservas abiertas para celebraciones a partir de noviembre de 2026.

Puente Romano
MARBELLA

Sea Grill

MENU I | EUR 85 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

HOUSE-SMOKED SALMON
SALMÓN AHUMADO EN CASA

ALMADRABA TUNA RUSSIAN SALAD
ENSALADILLA DE ATÚN DE ALMADRABA

GARLIC CHILI PRAWNS
GAMBAS AL PIL PIL

TRUFFLE CROQUETTES
CROQUETAS DE TRUFA

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

SPRING CHICKEN WITH MUSHROOM SAUCE
PICANTÓN CON SALSA DE SETAS

GRILLED SALMON WITH CHIMICHURRI
SALMÓN A LA PARRILLA CON CHIMICHURRI

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

BREAD, OLIVE OIL & CHOCOLATE
PAN, ACEITE Y CHOCOLATE

PETIT FOURS
MIGNARDISES

WINES | VINOS

WHITE WINE : CASTILLO DE MONJARDÍN | VINO BLANCO
RED WINE : SOLABAL MUÑARRATE | VINO TINTO

MENU II | EUR 95 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

100% IBERIAN HAM
JAMÓN IBÉRICO 100 %

TOMATO AND AVOCADO SALAD
ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE

GARLIC CHILI PRAWNS
GAMBAS AL PIL PIL

FRIED SQUID
CALAMARES FRITOS

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

GALICIAN STRIPLOIN WITH CHIMICHURRI
LOMO BAJO GALLEGO CON CHIMICHURRI

SEA BASS WITH BEURRE BLANC
LUBINA CON BEURRE BLANC

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

LEMON CREAM DESSERT
CREMOSO DE LIMÓN

PETIT FOURS
MIGNARDISES

WINES | VINOS

WHITE WINE : FENTO ALBARIÑO | VINO BLANCO

RED WINE : SIERRA CANTABRÍA CRIANZA | VINO TINTO

VAT included · Bread & butter service · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Minimum 8 guests · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included) · Not available on public holidays. · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Servicio de pan y mantequilla · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Mínimo de 8 comensales · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva· Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

MENU I | EUR 75 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

MARINATED FREE-RANGE CHICKEN SALAD
ENSALADA DE POLLO DE CORRAL MARINADO

GOAT CHEESE SALAD
ENSALADA DE QUESO DE CABRA

FRIED CALAMARI HERB SAUCE
CALAMARES FRITOS SALSA DE HIERBAS

PADRON PEPPERS
PIMIENTOS DEL PADRÓN

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

SEAFOOD PAELLA
PAELLA DE PESCADO Y MARISCO

FREE-RANGE COQUELETTE
PICANTÓN DE CORRAL

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

RASPBERRY CHEESECAKE | TARTA DE QUESO Y FRAMBUESA

WINES | VINOS

WHITE WINE : SEÑORÍO DE SOBRAL | VINO BLANCO

RED WINE : MASSIMO MENCIA | VINO TINTO

MENU II | EUR 95 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

IBERIAN HAM
JAMÓN IBÉRICO

TOMATO, ONION AND TUNA BELLY SALAD
ENSALADA DE TOMATE, CEBOLLA Y VENTRESCA DE ATÚN

BEEF CARPACCIO
CARPACCIO DE LOMO DE BUEY

BURRATA | BURRATA

CHOICE OF MAIN
PRINCIPAL A ELEGIR

JOSPER-GRILLED TURBOT FILET
FILETE DE RODABALLO AL JOSPER

SIRLOIN STEAK
SOLOMILLO DE TERNERA

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

PAVLOVA | PAVLOVA

WINES | VINOS

WHITE WINE : FENTO | VINO BLANCO

RED WINE : LA NYMPHINA | VINO TINTO

VAT included · Bread & butter service · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Minimum 8 guests · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included) · Not available on public holidays. · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Servicio de pan y mantequilla · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Mínimo de 8 comensales · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva· Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

NOBU MARBELLA

VEGETARIAN MENU AVAILABLE | OPCIÓN MENÚ VEGETARIANO DISPONIBLE

MENU I | EUR 75 p/p

COLD | FRÍO

EDAMAME | EDAMAME

SALMON NEW STYLE
NEW STYLE DE SALMÓN

FIELD GREEN SALAD | Dry Miso
ENSALADA VERDE | Miso Deshidratado

HOT | CALIENTE

MEDITERRANEAN SEA BASS | Jalapeño
LUBINA MEDITERRÁNEA | Jalapeño

BEEF TENDERLOIN WITH ANTICUCHO SAUCE
SOLOMILLO DE TERNERA CON SALSA ANTICUCHO

DESSERT | POSTRE

MOCHI | MOCHI

FRUIT | FRUTA

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON
INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

MENU II | EUR 95 p/p

COLD | FRÍO

EDAMAME | EDAMAME

WHITEFISH NEW STYLE
NEW STYLE DE PESCADO BLANCO

BABY SPINACH SALAD | Dry Miso
ENSALADA DE ESPINACAS | Miso Deshidratado

HOT | CALIENTE

BLACK COD | Miso
BACALAO NEGRO | Miso

CHICKEN BREAST | Teriyaki
PECHUGA DE POLLO | Teriyaki

CHEF SUSHI SELECTION
SELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEF

SUSHI | Salmon · Sea Bass · Shrimp
SUSHI | Salmón · Lubina · Gamba

ROLL | Salmon & Avocado · Vegetable · Spicy Tuna
ROLL | Salmón y aguacate · Verduras · Atún Picante

DESSERT | POSTRE

MOCHI | MOCHI

PETIT FOUR | PETIT FOUR

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON
INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

MENU III | EUR 115 p/p

COLD | FRÍO

EDAMAME | EDAMAME

PADRON PEPPERS
PIMIENTOS DEL PADRÓN

CHICKEN WINGS | Dry Miso
ALITAS DE POLLO | Miso Seco

YELLOWTAIL JALAPEÑO
PEZ LIMÓN JALAPEÑO

SASHIMI SALAD | Matsuhisa Dressing
ENSALADA SASHIMI | Aliño Matsuhisa

HOT | CALIENTE

SEA BASS TEMPURA | Amazu Ponzu
TEMPURA DE LUBINA | Amazu Ponzu

BLACK COD | Miso
BACALAO NEGRO | Miso

BEEF TENDERLOIN | Mushroom Truffle Teriyaki
SOLOMILLO DE TERNERA | Teriyaki de Setas y Trufa

CHEF SUSHI SELECTION
SELECCIÓN DE SUSHI DEL CHEF

SUSHI | Sea Bass · Tuna · Scallop
SUSHI | Lubina · Atún · Vieira

ROLL | California · Salmon & Avocado · Spicy Salmon
ROLL | California · Salmón y Aguacate · Salmón Picante

DESSERT | POSTRE

MOCHI | MOCHI

PETIT FOUR | PETIT FOUR

FRUIT PLATTER | PLATO DE FRUTAS

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON
INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

Prices per person · VAT included · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · 8 guests minimum · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included). Not available on public holidays · Prepayment required to confirm booking · Number of guests must be confirmed 48 h prior to the event | Precios por persona · IVA incluido · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Mínimo 8 comensales · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva · El número de comensales debe confirmarse 48 h antes del evento

CIPRIANI
MARBELLA

MENU I | EUR 100 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

BURRATA “ALLA MEDITERRANEA”

CUCUMBER SALAD | Avocado, Sweet Corn, and Tomatoes
ENSALADA DE PEPINO | Maíz dulce, tomate datterino y aguacate

CARPACCIO “ALLA CIPRIANI”

PIZZA MARGHERITA

MAIN COURSES TO SHARE
PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR

BAKED TAGLIOLINI WITH HAM
TAGLIOLINI GRATINADOS CON JAMÓN COCIDO

HOMEMADE LASAGNA “ALLA BOLOGNESE” WITH PORCINI MUSHROOM
LASAÑA CASERA “A LA BOLOÑESA” CON SETAS PORCINI

DOVER SOLE | Lemon, Capers and Rice Pilaf
FILETE DE LENGUADO | Limón, Alcaparras y Arroz Pilaf

VEAL MILANESE | Cherry Tomato Salad
MILANESA DE TERNERA | Ensalada de Rúcula y Tomates Datterino

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

CIPRIANI DESSERT SELECTION | SELECCIÓN MIXTA DE LA CASA

WINES | VINOS

WHITE WINE : CANCELLO DELLA LUNA | VINO BLANCO

RED WINE : CANCELLO DEL SOLE | VINO TINTO

MENU II | EUR 130 p/p

STARTERS TO SHARE
ENTRANTES A COMPARTIR

DOWNTOWN SALAD | Prawns, Avocado, Tomatoes, Olives and Green Beans
ENSALADA “DOWNTOWN” | Gambas, aguacate, tomate y aceitunas

TUNA TARTAR WITH TONNATO SAUCE
TARTAR DE ATÚN

PRAWNS AND CALAMARI FRITTI
GAMBAS Y CALAMARES FRITOS CON SALSA TÁRTARA

CARPACCIO “ALLA CIPRIANI”

PIZZA WITH “PROSCIUTTO & FUNGHI”

MAIN COURSES TO SHARE
PLATOS PRINCIPALES A COMPARTIR

BAKED TAGLIOLINI WITH HAM
TAGLIOLINI GRATINADOS CON JAMÓN COCIDO

SEAFOOD RAVIOLI | Lobster and Scampi
RAVIOLI CASERO VERDE | Cigalas y Bogavante

SEABASS “AL VINO BIANCO” | Potatoes
LUBINA MARIPOSA “AL VINO BIANCO” | Patatas

ITALIAN MAZURA RIB EYE | 400gr with Braised Chicory
PRIME MAZURA ITALIANA RIB EYE | 400gr con Hierbas Estofada

DESSERTS TO SHARE
POSTRES A COMPARTIR

CIPRIANI DESSERT SELECTION | SELECCIÓN MIXTA DE LA CASA

WINES | VINOS

WHITE WINE : VIILA ANTINORI | VINO BLANCO

RED WINE : VESCOVELLO | VINO TINTO

VAT included · Bread & butter service · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Minimum 8 guests · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included) · Not available on public holidays. · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Servicio de pan y mantequilla · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Mínimo de 8 comensales · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva· Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

COYA

MENU I | EUR 75 p/p

TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE
PARA DISFRUTAR TODA LA MESA

APPETIZER | APERITIVO

GUACAMOLE CON CROCANTES | Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

CHICHARRONES DE POLLO | Crispy chicken, chipotle & spicy guava sauce

TACO DE SHIITAKE CON CHALAQUITA | Grilled shiitake, feta cheese, avocado & coriander

STARTER | ENTRANTE

CEVICHE DE LUBINA CLÁSICO | Sea bass, white corn, sweet potato & red onion

CEVICHE DE PARGO AL COCO | Snapper, coconut, plantain, ají limo

MAIN COURSE | PRINCIPAL

ARROZ CHAUFA | Stir-fried long grain rice, egg, summer vegetables bean sprouts

POLLO A LA PARRILLA | Corn-fed baby chicken, ají panca, soy & coriander aïoli

COYA CHIPS | Smoked tomato sauce & Peruvian cheese sauce

DESSERT | POSTRE

PALETA HELADA | COYA Ice Cream Popsicle

CHURROS DE NARANJA | Orange and lime churros, milk chocolate & dulce de leche

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON
INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

MENU II | EUR 95 p/p

TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE
PARA DISFRUTAR TODA LA MESA

APPETIZER | APERITIVO

GUACAMOLE CON CROCANTES | Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

CHICHARRONES DE POLLO | Crispy chicken, chipotle & spicy guava sauce

TACOS DE SALMÓN PICANTE | Salmon tartar, yuzu gel and passionfruit

STARTER | ENTRANTE

CEVICHE DE LUBINA CLÁSICO | Sea bass, white corn, sweet potato & red onion

CEVICHE DE ATÚN CHIFA | Spicy yellowfin tuna, sesame, soy, rice crackers

MAIN COURSE | PRINCIPAL

ARROZ NIKKEI | Chilean sea bass, bomba rice, lime, miso & ají amarillo

POLLO A LA PARRILLA | Corn-fed baby chicken, ají panca, soy & coriander aïoli

COYA CHIPS | Smoked tomato sauce & Peruvian cheese sauce

DESSERT | POSTRE

PALETA HELADA | COYA Ice Cream Popsicle

CHURROS DE NARANJA | Orange and lime churros, milk chocolate & dulce de leche

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON
INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

VAT included · Minimum 4 guests · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included). Not available on public holidays · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Mínimo de 4 comensales · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva · Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

MENU I | EUR 85 p/p

TO BE ENJOYED BY THE WHOLE TABLE
PARA DISFRUTAR TODA LA MESA

APPETIZER | APERITIVO

GUACAMOLE CON CROCANTES | Avocado, corn tortillas, chalaquita & ají amarillo

CHICHARRONES DE POLLO | Crispy chicken, chipotle & spicy guava sauce

TACOS DE SALMÓN PICANTE | Salmon tartare, yuzu gel and passionfruit

STARTERS | ENTRANTES

TOMATOES & AVOCADO | Ají amarillo, citrus & basil, pickled onions

MAIN COURSE | PRINCIPAL

BROTHY RICE WITH MUSHROOMS & TRUFFLE | Bomba rice, roasted mushrooms & black truffle

POLLO A LA PARRILLA | Corn-fed baby chicken, ají panca, soy & coriander aïoli

GREEN BEANS

DESSERT | POSTRE

CHURROS DE NARANJA | Orange and lime churros, milk chocolate & dulce de leche

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON | INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

VAT included · Minimum 4 guests · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included). Not available on public holidays · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Mínimo de 4 comensales · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva · Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

GAIA

MENU I | EUR 75 p/p

CHOICE OF STARTERS | ENTRANTES A ELEGIR

TZATZIKI | Greek yogurt, garlic, cucumber, olive oil, dill, pita bread
TZATZIKI | Yogur griego, ajo, pepino, aceite de oliva, eneldo, pan de pita

MELITZANOSALATA | Aubergine - yogurt, garlic, parsley, tomato
MELITZANOSALATA | Berenjena - yogur, ajo, perejil, tomate

SALATA KOLOKITHI | Zucchini salad. Mint, pistachio, grapes and tyrokafteri
SALATA KOLOKITHI | Ensalada de calabacín. Menta, pistacho, uvas y tyrokafteri

KOUNOUPIDI SALATA | Cauliflower Salad - Cauliflower, avocado, goat cheese, caramelized walnuts and citrus dressing
KOUNOUPIDI SALATA | Ensalada de coliflor: coliflor, aguacate, queso de cabra, nueces caramelizadas y aderezo cítrico

PSAROSOUPA | GAIA Fish Soup - Celery, carrots and potatoes
PSAROSOUPA | Sopa de pescado GAIA - Apio, zanahorias y patatas

CHOICE OF MAIN COURSE | ELECCIÓN DEL PLATO PRINCIPAL

PSITO KOTOPOULO | Half roasted chicken. Marinated with lemon, oregano, garlic, served with parsley salad
PSITO KOTOPOULO | Medio pollo asado. Marinado con limón, orégano y ajo, servido con ensalada de perejil

KRITHARAKI | Orzo seafood pasta. Kritharaki pasta, calamari, prawns and clams with tomato sauce
KRITHARAKI | Pasta Orzo con marisco. Pasta Kritharaki, calamares, gambas y almejas con salsa de tomate

CHOICE OF DESSERT | ELECCIÓN DE POSTRE

LOUKOUMADES | Fried Greek donuts with honey, cinnamon & caramelized walnuts
LOUKOUMADES | Rosquillas griegas fritas con miel, canela y nueces caramelizadas

FILO MILLE FEUILLES | Filo pastry, vanilla cream & pistachio powder
FILO MILLE FEUILLES | Pastel filo, crema de vainilla y pistacho en polvo

WINES | VINOS

INCLUDES HALF A BOTTLE OF WINE PER PERSON | INCLUYE MEDIA BOTELLA DE VINO POR PERSONA

VAT included · Bread & butter service · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Minimum 8 guests · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included) · Not available on public holidays. · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Servicio de pan y mantequilla · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Mínimo de 8 comensales · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva· Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

La Petite Maison
PUENTE ROMANO MARBELLA

MENU I | EUR 95 p/p

STARTERS TO SHARE | ENTRANTES A COMPARTIR

BURRATA
Tomatoes & basil | Tomates y albahaca

POIVRONS À L'HUILE D'OLIVE
Sweet peppers with olive oil | Pimientos dulces con aceite de oliva

SALADE DE LENTILLES VERTES
Zucchini salad. Mint, pistachio, grapes and tyrokafteri | Ensalada de calabacín. Menta, pistacho, uvas y tyrokafteri

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

COQUELET AU CITRON CONFÎT
Roast baby chicken with confit lemon | Pollo picantón asado con limón confitado

FILET DE LOUP « FAÇON NICOLE »
Sea bass filet « Nicole style » | Filete de lubina «estilo Nicole»

BROCCOLINI
Steamed broccolini | Broccolini al vapor

FRITES MAISON
Homemade french fries | Patatas fritas caseras

DESSERT | POSTRE

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS
Cheesecake | Tarta de queso

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUD ET GLACE À L'ORGE
Warm chocolate mousse with barley ice cream | Mousse de chocolate caliente con helado de cebada

WINES | VINOS

INCLUDES 1 BOTTLE PER 4 GUESTS
1 BOTELLA POR CADA 4 COMENSALES

MENU II | EUR 125 p/p

STARTERS TO SHARE | ENTRANTES A COMPARTIR

TAPENADE
Tapenade of Niçoise olives with anchovy puree | Tapenade de aceitunas niçoise con puré de anchoas

PISSALADIÈRE
Caramelized onion tart with anchovies | Tarta de cebolla caramelizada con anchoas

POIVRONS À L'HUILE D'OLIVE
Sweet peppers with olive oil | Pimientos dulces con aceite de oliva

SALADE DE LENTILLES VERTES
Green lentils salad | Ensalada de lentejas verdes

BURRATA
Tomatoes & basil | Tomates y albahaca

CROQUETTES DE MORUE
Croquetas de bacalao con relish de pimiento asado | Salt cod croquettes with a roasted pepper relish

MAIN COURSE | PLATO PRINCIPAL

RIGATONI AUX TRUFFES
Rigatoni pasta with truffle | Pasta rigatoni con trufa

COQUELET AU CITRON CONFÎT
Roast baby chicken with confit lemon | Pollo picantón asado con limón confitado

DAURADE ENTIÈRE AU CITRON
Whole sea bream baked in papillote with lemon, herbs & olive oil | Dorada entera al horno en papillote con limón, hierbas y aceite de oliva

BROCCOLINI
Steamed broccolini | Broccolini al vapor

GRATIN DAUPHINOIS
Baked gratinated potatoes | Patatas gratinadas al horno

DESSERT | POSTRE

GÂTEAU AU FROMAGE FRAIS
Cheesecake | Tarta de queso

MOUSSE AU CHOCOLAT CHAUD ET GLACE À L'ORGE
Warm chocolate mousse with barley ice cream | Mousse de chocolate caliente con helado de cebada

WINES | VINOS

INCLUDES 1 BOTTLE PER 4 GUESTS
1 BOTELLA POR CADA 4 COMENSALES

VAT included · Bread & butter service · The menu includes non-alcoholic beverages and house wine · Minimum 8 guests · Served from Sunday dinner to Friday lunch (both included) · Not available on public holidays. · Prepayment required to confirm booking · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 48 h in advance · Otherwise, no refund will be considered | IVA incluido · Servicio de pan y mantequilla · El menú incluye bebidas no alcohólicas y vino de la casa · Mínimo de 8 comensales · Servidos desde domingo cena a viernes almuerzo (incluidos). No disponibles en festivos · Se requiere prepago para confirmar la reserva· Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 48 h de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.

Puente Romano

MARBELLA

callcenter@puenteromano.com | +34 682 11 22 33 | puenteromano.com

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