Puente Romano
MARBELLA

Vegetarian New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja Vegetariano

NOBU THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 7 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

KIURI MAKI White Sesame Dressing	MAKI KIURI Aliño de Sésamo Blanco
SHIITAKE AND SWEET POTATO GYOZA Wasabi Citrus Dressing	GYOZA DE SHIITAKE Y BONIATO Aliño de Wasabi y Cítricos
NOBU SUSHI SELECTION	SELECCIÓN DE SUSHI NOBU
ARTICHOKE AND TOPINAMBUR CHIPS Yuzu Truffle Mizuna	ALCACHOFA Y CHIPS DE TOPINAMBUR Mizuna con Yuzu y Trufa
ERINGI STEAK Ponzu Dressing and Wasabi Salsa	FILETE DE ERINGI Aliño de Ponzu y Wasabi Salsa
SHIZUKU Apple, Yuzu, Vanilla and Pecan Nuts	SHIZUKU Manzana, Yuzu, Vainilla y Nueces Pecanas
LUCKY GRAPES	UVAS DE LA SUERTE

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART BRUT

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS VIGNE DE LA BOISSONNEUSE JULIEN BROCARD

RED WINE | VINO TINTO ROZAS 1ER CRU



NOBU
MARBELLA

Menu (drinks not included) starting at **|** Menú (bebidas no incluidas) desde **EUR 550** · Wine pairing menu starting at **|** Menú con bodega desde **EUR 700**
Upgrade your Champagne package to Dom Pérignon Vintage starting at **|** Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage desde EUR 800**

T. +34 682 11 22 33 | nobu@puenteromano.com