Puente Romano
MARBELLA

Vegan New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja Vegana

CHIRINGUITO THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 9 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER

SMOKED TOMATO TARTARE
Seasonal tomatoes marinated and lightly smoked, lime-dressed avocado, pickled cucumber, mild wasabi emulsion, seaweed caviar and coriander oil

APERITIVO

TARTAR DE TOMATE AHUMADO
Tomates de temporada marinados y ligeramente ahumados, aguacate aliñado con lima, pepino encurtido, emulsión de wasabi suave, caviar de algas y aceite de cilantro

STARTERS

ROASTED PUMPKIN AND PLANT-BASED FOIE RAVIOLI
Fresh egg-free pasta filled with spiced pumpkin and mushroom-based plant-based foie, served over a clarified wild mushroom consommé, toasted hazelnut foam, black trumpet mushrooms and shaved black truffle

PLANT-BASED PALMITO AND SMOKED CAULIFLOWER SCALLOP
Grilled palmito medallion, cauliflower cream, plant-based beurre blanc with Cava, confit fennel, grapes and seaweed caviar

ENTRANTES

RAVIOLI DE CALABAZA ASADA Y FOIE VEGETAL
Pasta fresca sin huevo rellena de calabaza especiada y foie vegetal de setas, sobre consomé clarificado de hongos silvestres, espuma de avellana tostada, trompetas de la muerte y trufa negra laminada

VIEIRA VEGETAL DE PALMITO Y COLIFLOR AHUMADA
Medallón de palmito marcado a la brasa, crema de coliflor, beurre blanc vegetal al cava, hinojo confitado, uvas y caviar de algas

SORBET

LIME COSMOPOLITAN

SORBETE

COSMOPOLITAN DE LIMA

MAIN

CONFIT ARTICHOKE
Celeriac cream, sautéed wild mushrooms, toasted hazelnuts and clarified boletus consommé

PRINCIPAL

ALCACHOFA CONFITADA
Crema de apionabo, setas silvestres salteadas, avellanas tostadas y consomé clarificado de boletus

DESSERT

AVOCADO MOUSSE
Chocolate sponge and red berries

POSTRE

MOUSSE DE AGUACATE
Bizcocho de chocolate y frutos rojos

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO VALENCISO BLANCO

RED WINE | VINO TINTO PSI

CHIRINGUITO
PUENTE ROMANO

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 425**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 525**

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