Puente Romano
MARBELLA

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

**LA PETITE MAISON** THURSDAY, 31 DECEMBER FROM 9 PM | JUEVES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

## STARTERS

PISSALADIÈRE CON OLIVES
Caramelised onion tart with olives

ASPERGES VERTES, FROMAGE FRAIS VÉGÉTAL ET CONFIT

D'OIGNONS ROUGES | Green asparagus with vegan cream cheese and red onion compote

AUBERGINE GRILLED ET PESTO DU BASILIC
Gratinated grilled eggplant served with tomatoes and pesto.

## ENTRANTES

PISSALADIÈRE CON OLIVES
Tarta de cebolla caramelizada con aceitunas

ASPERGES VERTES, FROMAGE FRAIS VÉGÉTAL ET CONFIT

D'OIGNONS ROUGES | Espárragos verdes con fromage frais vegetal y confit de cebolla roja

AUBERGINE GRILLED ET PESTO DU BASILIC
Berenjena a la parrilla y gratinada con tomates y pesto de albahaca

## COLONEL

SORBET CITRON AND CHAMPAGNE

## COLONEL

SORBETE DE LIMÓN Y CHAMPAGNE

## MAIN COURSES

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, NOISETTES ET CACAO | Black truffle risotto with wild mushrooms, dusted with cocoa and hazelnuts

## PRINCIPAL

RISOTTO À LA TRUFFE NOIRE, CHAMPIGNONS SAUVAGES, NOISETTES ET CACAO
Risotto de trufa negra con setas silvestres, cacao y avellanas

## DESSERT

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CRUMBLE DE NOISETTES ET CHANTILLY VEGAN | Red wine poached pear with hazelnut crumble and vegan Chantilly

## POSTRE

POIRE POCHÉE AU VIN ROUGE, CRUMBLE DE NOISETTES ET CHANTILLY VEGAN
Pera pochée al vino tinto con crumble de avellanas y chantilly vegana

---

## WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

**CHAMPAGNE** R RUINART

**WHITE WINE | VINO BLANCO** SANCERRE PASCAL JOLIVET

**RED WINE | VINO TINTO** FIXIN DOMAINE BERTHAUT-GERBET



La Petite Maison
PUENTE ROMANO
MARBELLA

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 750**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 850**

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