Puente Romano
MARBELLA

Vegan Christmas Eve Dinner | Cena De Nochebuena Vegana

SEA GRILL THURSDAY, 24 DECEMBER FROM 6.30 PM | JUEVES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30 H

APPETIZER | APERITIVO

CANAPÉS SERVED AT THE TABLE

CANAPÉS EN MESA

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

ROOT VEGETABLE AND GARDEN VEGETABLE SALAD
Agave and pistachio vinaigrette

ENSALADA DE RAÍCES Y VERDURAS DEL HUERTO
Vinagreta de agave y pistachos

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

TRUFFLED PARSNIP CREAM

CREMA DE CHIRIVÍA TRUFADA

SORBET | SORBETE

MANDARIN BELLINI WITH CAVA

BELLINI DE MANDARINA Y CAVA

MAIN | PRINCIPAL

CREAMY RICE
Seasonal mushrooms and black truffle

ARROZ CREMOSO
Setas de temporada y trufa negra

DESSERT | POSTRE

RASPBERRY CANNELLONI
Marinated red berries and coconut sorbet

CANELÓN DE FRAMBUESA
Frutos rojos marinados y sorbete de coco

WINE PAIRING | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA

RED WINE | VINO TINTO VILLA DE CORULLÓN



Sea Grill

Wine pairing menu | Menú con bodega **EUR 270**
Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 370**
A la carte menu available | Disponible menú a la carta
Kids menu available | Menú de niños disponible

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