



Christmas Eve Dinner | Cena De Nochebuena

SEA GRILL WEDNESDAY, 24TH DECEMBER FROM 6.30PM | MIÉRCOLES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

TUNA AND RED SHRIMP TARTARE | TARTAR DE ATÚN Y GAMBA ROJA

Mango and basil purée – yuzu vinaigrette – hibiscus salt | Puré de mango y albahaca – vinagreta de yuzu – sal de hibisco

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

BOLETUS EDULIS AND BLACK TRUFFLE CREAM | CREMA DE BOLETUS EDULIS Y TRUFA NEGRA

Guinea fowl mince – parmesan foam | Picada de pintada – espuma de parmesano

MAIN | PRINCIPAL

WILD SEA BASS FILLET | TRONCO DE LUBINA SALVAJE

Lobster ravioli – clam sauce – asparagus and tomato ragout | Ravioli de bogavante – salsa de almejas – ragú de espárragos y tomate

DESSERT | POSTRE

LIGHT MOUSSE IBOIRE MADAGASCAR VANILLA | MOUSSE LIGERA IBOIRE VAINILLA DE MADAGASCAR

Creamy caramelized hazelnut praline and candied orange | Cremoso de praliné caramelizado de avellanas y naranja confitada

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUIART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO VOLADEROS | Pedro Ximénez

RED WINE | VINO TINTO HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS | Tinto Fino

BOOK HERE

RESERVA AQUÍ

Menu with wine cellar | 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

Vegan option available | Disponible opción vegana

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



Vegan Christmas Eve Dinner | Cena de Nochebuena Vegana

SEA GRILL WEDNESDAY, 24TH DECEMBER FROM 6.30PM | MIÉRCOLES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

AVOCADO TARTARE | TARTAR DE AGUACATE

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

DUO OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS | DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

SORBET | SORBETE

ROSÉ CHAMPAGNE AND CITRUS | CHAMPAGNE ROSADO Y CÍTRICOS

MAIN | PRINCIPAL

CREAMY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS | ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA

DESSERT | POSTRE

WATERMELON TATAKI | TATAKI DE SANDÍA

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO VOLADEROS | Pedro Ximénez

RED WINE | VINO TINTO HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS | Tinto Fino

Sea Grill

Menu with wine cellar | 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

Christmas Day Brunch | Brunch de Navidad

SEA GRILL THURSDAY, 25TH DECEMBER FROM 1.30PM TO 4PM | JUEVES, 25 DE DICIEMBRE DE 13.30H A 16H

Celebrate Christmas Day at Sea Grill.

Share time together beside the Mediterranean as live music sets a joyful mood. An abundant brunch tempts with fresh seafood and seasonal roasts, pastries, festive desserts, and sweet treats.

Raise a glass to your unforgettable Christmas Day, savouring an unhurried brunch with those you love.

o

Celebra el día de Navidad en Sea Grill.

Comparte momentos junto al Mediterráneo mientras la música en vivo crea un ambiente alegre.

Un brunch abundante te invita con mariscos frescos y asados de temporada, pasteles, postres festivos y dulces.

Brinda por un día de Navidad inolvidable, saboreando un brunch sin prisas con tus seres queridos.

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO BOURGOGNE ORIGINES A. BICHOT | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO TOMÁS POSTIGO 3 AÑO | Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon

[BOOK HERE](#)

[RESERVA AQUÍ](#)

Sea Grill

Brunch with wine cellar | Brunch con bodega **EUR 325**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 425**

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



New Year's Eve Dinner | Cena De Nochevieja

SEA GRILL WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

CAVIAR OSCIETRA 10 GR | CAVIAR OSCIETRA 10 G

Traditional garnish – blinis – rye bread | Guarnición tradicional – blinis – pan de centeno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

LOBSTER CREAM | CREMA DE BOGAVANTE

King crab ravioli – salmon roe – basil oil | Raviolis de cangrejo real – huevas de salmón – aceite de albahaca

SORBET | SORBETE

STRAWBERRY AND CHAMPAGNE SORBET | SORBETE DE FRESAS Y CHAMPÁN

MAIN | PRINCIPAL

GALICIAN BEEF TENDERLOIN | SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Potato gratin – baby vegetables cooked in the Josper oven – black trumpet mushroom juice and foie gras
Gratén de patata – verduras baby al Josper – jugo de trompetas de la muerte y foie gras

DESSERT | POSTRE

COCONUT AND VANILLA MOUSSE | MOUSSE DE COCO Y VAINILLA

Tropical fruit compote – banana and pineapple cake | Compota de frutas tropicales – bizcocho de plátano y piña

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS BOISSONNEUSE J. BROCARD | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ | Garnacha, Cariñena

BOOK HERE

RESERVA AQUÍ

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 550**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**

Vegan option available | Disponible opción vegana

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



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

SEA GRILL WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

ZUCCHINI CARPACCIO | CARPACCIO DE CALABACÍN

Roasted fennel – red fruit vinaigrette – winter truffle | Hinojo asado – vinagreta de frutos rojos – trufa de invierno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

DUO OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS | DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

Citrus and seaweed mayonnaise | Mahonesa de cítricos y algas

SORBET | SORBETE

GREEN APPLE AND VODKA SORBET | SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

MAIN | PRINCIPAL

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS | PARRILLADA DE RAÍCES BABY Y SETAS

White truffle vinaigrette | Vinagreta de trufa blanca

DESSERT | POSTRE

WILD BERRIES | FRUTOS ROJOS SILVESTRES

Vanilla chantilly cream – coconut sorbet | Chantilli de vainilla – sorbete de coco

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUIART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS BOISSONNEUSE J. BROCARD | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO FINCA DOFÍ | Garnacha, Cariñena



Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 550**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**

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



New Year's Day Brunch | Brunch de Año Nuevo

SEA GRILL WEDNESDAY, 1ST JANUARY FROM 1.30PM TO 4PM | MIÉRCOLES, 1 DE ENERO DE 13.30H A 16H

Welcome 2026 at Sea Grill.

Begin your year by the beach with live music and a generous New Year's brunch. Choose seafood on ice, roasts carved to order, fresh salads, regional specialities, desserts, and sweet treats from our pastry chef. Savour this special day and start the year together surrounded by Mediterranean views.

o

Recibe el 2026 en Sea Grill.

Comienza el año junto a la playa con música en vivo y un generoso brunch de Año Nuevo. Disfruta de mariscos sobre hielo, asados al corte, ensaladas frescas, especialidades regionales, postres y dulces preparados por nuestro chef pastelero. Saborea este día especial y empieza el año rodeado de vistas al Mediterráneo junto a tus seres queridos.

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA | Albariño

RED WINE | VINO TINTO TBOURGOGNE DOMAINE DE MONTILLE | Pinot Noir

[BOOK HERE](#)

[RESERVA AQUÍ](#)

Brunch with wine cellar | Brunch con bodega **EUR 325**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 425**

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



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

EL PIMPI WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

Welcome 2026 the Andalusian way at El Pimpi Marbella.

Celebrate with a vibrant 'Nochevieja'. Choose your favourite dishes from an à la carte menu rich in the tempting flavours of Southern Spain. Live music and festive entertainment will carry the night from a soulful dinner to the midnight toast, as you raise a glass to alegría and new beginnings

o

Recibe el 2026 al estilo andaluz en El Pimpi Marbella.

Celebra con una vibrante Nochevieja. Elige tus platos favoritos de un menú a la carta lleno de los irresistibles sabores del sur de España. La música en vivo y la animación festiva acompañarán la velada desde una cena con alma hasta el brindis de medianoche, alzando la copa por la alegría y los nuevos comienzos.

[BOOK HERE](#)

[RESERVA AQUÍ](#)

El PIMPI
MARBELLA

A la carte menu under minimum spend | Menú a la carta bajo consumo mínimo **EUR 250**

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



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

SALÓN ANDALUCÍA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

LANGOUSTINE CARPACCIO | CARPACCIO DE CIGALAS

Pickled vegetables – oscietra caviar – dill cream | Escabeche de verduras – caviar oscietra – crema de eneldo

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

LOBSTER CREAM | CREMA DE BOGAVANTE

Prawn tartare – profiterole filled with mascarpone and basil | Tartar de langostinos – profiterol relleno de mascarpone y albahaca

SORBET | SORBETE

LIMONCELLO SORBET | SORBETE DE LIMONCHELO

MAIN | PRINCIPAL

GALICIAN BEEF TENDERLOIN | SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Baby vegetables cooked in the Jospier oven – potato and truffle millefeuille – boletus juice | Verduras baby al jospier – millojas de patata y trufa – jugo de boletus

DESSERT | POSTRE

MANJARI CHOCOLATE MOUSSE | MOUSSE DE CHOCOLATE MANJARI

Manjari chocolate mousse – creamy pecan nuts – pear ragout and Jamaican pepper | Cremoso de nueces pecanas – ragú de peras y pimienta de Jamaica

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA | Albariño

RED WINE | VINO TINTO HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS | Tinto Fino

BOOK HERE

RESERVA AQUÍ



Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 550**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**

Vegan option available | Disponible opción vegana

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



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

SALÓN ANDALUCÍA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 6.30PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

ZUCCHINI CARPACCIO | CARPACCIO DE CALABACÍN

Roasted fennel - red fruit vinaigrette - winter truffle | Hinojo asado - vinagreta de frutos rojos - trufa de invierno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

DUO OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS | DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

Citrus and seaweed mayonnaise | Mahonesa de cítricos y algas

SORBET | SORBETE

GREEN APPLE AND VODKA SORBET | SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

MAIN | PRINCIPAL

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS | PARRILLADA DE RAÍCES BABY Y SETAS

White truffle vinaigrette | Vinagreta de trufa blanca

DESSERT | POSTRE

WILD BERRIES | FRUTOS ROJOS SILVESTRES

Vanilla chantilly cream - coconut sorbet | Chantilly de vainilla - sorbete de coco

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO LEIRANA | Albariño

RED WINE | VINO TINTO HACIENDA SOLANO VIÑAS VIEJAS | Tinto Fino



Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 550**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 650**

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



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

CHIRINGUITO WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

CAVIAR OSCIETRA 10 G | CAVIAR OSCIETRA 10 G

Traditional garnish – blinis – rye bread | Guarnición tradicional – blinis – pan de centeno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

RED PRAWN TARTAR | TARTAR DE GAMBA ROJA

Spicy mango – Lobello tomato vinaigrette and baby pickles | Mango picante – vinagreta de tomate Lobello y pepinillos baby

SORBET | SORBETE

MANDARIN SORBET WITH TEQUILA | SORBETE DE MANDARINA CON TEQUILA

MAIN | PRINCIPAL

GALICIAN BEEF TENDERLOIN | SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Truffled potato mousseline – charcoal-grilled baby vegetables – Périgord sauce | Muselina de patata trufada – verduras baby al carbón – salsa Périgord

DESSERT | POSTRE

SALTED CARAMEL CREAM | CREMOSO DE CARAMELO SALADO

Dulcey chocolate – brown sugar crumble – raspberry foam | Chocolate Dulcey – crumble de azúcar moreno – espuma de frambuesas

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO NORA DA NEVE | Albariño

RED WINE | VINO TINTO TOMÁS POSTIGO 3 AÑO | Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon

BOOK HERE

RESERVA AQUÍ

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 425**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage** **EUR 525**

Vegan option available | Disponible opción vegana

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



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

CHIRINGUITO WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

APPETIZER | APERITIVO

COLD STARTER | ENTRANTE FRÍO

ZUCCHINI CARPACCIO | CARPACCIO DE CALABACÍN

Roasted fennel – red fruit vinaigrette – winter truffle | Hinojo asado – vinagreta de frutos rojos – trufa de invierno

HOT STARTER | ENTRANTE CALIENTE

DUO OF GREEN AND WHITE ASPARAGUS | DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

Citrus and seaweed mayonnaise | Mahonesa de cítricos y algas

SORBET | SORBETE

GREEN APPLE AND VODKA SORBET | SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

MAIN | PRINCIPAL

GRILLED BABY VEGETABLES AND MUSHROOMS | PARRILLADA DE VERDURAS BABY Y SETAS

White truffle vinaigrette | Vinagreta de trufa blanca

DESSERT | POSTRE

WILD BERRIES | FRUTOS ROJOS SILVESTRES

Vanilla chantilly cream – coconut sorbet | Chantilly de vainilla – sorbete de coco

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUINART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO NORA DA NEVE | Albariño

RED WINE | VINO TINTO TOMÁS POSTIGO 3 AÑO | Tinto Fino, Merlot, Cabernet Sauvignon

CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menu with wine cellar | 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



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

NOBU WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

RED SHRIMP CARPACCIO | CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Orange gel, dry miso and caviar | Gel de naranja, miso deshidratado y caviar

LOBSTER AND FOIE GRAS TERRINE | TARRINA DE BOGAVANTE Y FOIE GRAS

Persimmon chutney | Chutney de caqui

RED SNAPPER SASHIMI | SASHIMI DE PARGO

Black sesame dressing | Aliño de sésamo negro

NOBU SUSHI SELECTION | SELECCIÓN DE SUSHI NOBU

TRUFFLE CHILEAN SEA BASS | LUBINA CHILENA TRUFADA

Chanterelle dashi cream | Crema de dashi y chantarella

JAPANESE A5 WAGYU | WAGYU A5 JAPONÉS

Sunchoke and truffle purée | Puré de tupinambo y trufa

EIGHT TEXTURE CHOCOLATE | OCHO TEXTURAS DE CHOCOLATE

LUCKY GRAPES | UVAS DE LA SUERTE

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUIART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS BOISSONNEUSE J. BROCARD | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE DOMAINE DE MONTILLE | Pinot Noir



Menu (drinks not included) | Menú (bebidas no incluidas) **EUR 550**

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 700**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage 800**

Vegetarian option available | Disponible opción vegetariana

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

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

NOBU WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

BEETROOT AND DAIKON CARPACCIO | CARPACCIO DE REMOLACHA Y DAIKON

Orange gel, dry miso and caviar | Gel de naranja, miso deshidratado y caviar

ROASTED PUMPKIN CEVICHE | CEVICHE DE CALABAZA ASADA

Choclo

JOSPER ROASTED LEEK | PUERRO ASADO AL JOSPER

White miso truffle and crispy mushrooms | Miso blanco y trufa con setas crujientes

NOBU SUSHI SELECTION | SELECCIÓN DE SUSHI NOBU

SALSIFY TAGLIATELLE | TAGLIATELLE DE SALSIFÍ

Chimichurri and mushrooms | Chimichurri y setas

TOFU STEAK | FILETE DE TOFU

Brown rice sauce | Salsa de arroz integral

ALMOND PANNA COTTA | PANNA COTTA DE ALMENDRA

Kalamansi and ginger | Kalamansi y jengibre

LUCKY GRAPES | UVAS DE LA SUERTE

WINE CELLAR | ACOMPAÑAMIENTO BODEGA

CHAMPAGNE R RUIART | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

WHITE WINE | VINO BLANCO CHABLIS BOISSONNEUSE J. BROCARD | Chardonnay

RED WINE | VINO TINTO BOURGOGNE DOMAINE DE MONTILLE | Pinot Noir



Menu (drinks not included) | Menú (bebidas no incluidas) **EUR 550**

Menu with wine cellar | Menú con bodega **EUR 700**

Upgrade your Champagne package to **Dom Pérignon Vintage** | Mejora tu paquete de Champagne a **Dom Pérignon Vintage EUR 800**

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



Christmas Specials | Especiales de Navidad

COYA WEDNESDAY, 24TH DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

APPETIZERS | APERITIVOS

WAGYU SHORT RIB TACO | TACO DE COSTILLA DE WAGYU · 28

Wagyu taco, slow-cooked with garlic sauce and pickled shallots | Taco de wagyu, cocinado a fuego lento con salsa de ajo y chalotas encurtidas

TUNA TARTARE, YELLOW CHILI SALMOREJO AND CAVIAR | TARTAR DE ATÚN, SALMOREJO DE AJÍ AMARILLO Y CAVIAR · 46

Bluefin tartare with yellow cherry tomatoes, chili salmorejo and caviar | Tartar de atún rojo con tomates cherry amarillos, salmorejo de ají y caviar

MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

PERUVIAN-STYLE STUFFED COQUELET | COQUELET RELLENO ESTILO PERUANO · 52

Stuffed coquelet with sweet potato, chili & truffle, served with creamy potatoes and cancha

Coquelet relleno con batata, ají y trufa, acompañado de puré cremoso y cancha

GRILLED RED MULLET | SALMONETE A LA PARRILLA · 57

Grilled red mullet with a citrus-infused yellow chili glaze | Salmonete a la parrilla con glaseado cítrico de ají amarillo

DESSERT | POSTRE

SPICED CREAM WITH BLACKCURRANT AND WALNUTS | CREMOSO DE ESPECIAS, GROSELLA NEGRA Y NUECES · 18

Vegan frangipane with walnut crumble, blackcurrant gel and spiced crèmeux

Frangipane vegano con crumble de nuez, gel de grosella negra y crèmeux especiado

GOLDEN SPHERE | BOLA DE ORO · 18

Vanilla mousse with roasted apple and salted caramel | Mousse de vainilla con manzana asada y caramelo salado



A la carte menu available | Menú a la carta disponible

T. 952 76 82 22 | coya@puenteromano.com

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

COYA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

WELCOMING AMUSE-BOUCHE | APERITIVO DE BIENVENIDA

OYSTER & "OJO LOCO" COCKTAIL | OSTRA & CÓCTEL "OJO LOCO"

Hibiscus infused Ciroc, pomegranate, litchi, rosemary, lime | Ciroc infusionado con hibisco, granada, litchi, romero y lima

APPETIZERS | APERITIVOS

GUACAMOLE & TUNA TARTARE WITH CAVIAR | GUACAMOLE & TARTAR DE ATÚN CON CAVIAR

Avocado, bluefin tuna tartare and caviar | Aguacate, tartar de atún rojo con caviar

SHIITAKE TACOS SERVED WITH TRUFFLE | TACOS DE SHIITAKE CON TRUFA

Grilled shiitake, feta cheese, avocado & truffle | Shiitake a la parrilla, queso feta, aguacate y trufa

WAGYU SKEWERS | ANTICUCHO DE WAGYU

Chilean Wagyu, spiced glaze & coriander | Wagyu chileno, glaseado especiado y cilantro

DUCK EMPANADAS | EMPANADAS DE PATO

Corn empanadas, duck confit & orange | Empanadas de maíz, pato confitado y naranja

RAW | CRUDO

LOBSTER CEVICHE | CEVICHE DE BOGAVANTE

Nikkei ceviche with rock lobster | Ceviche nikkei con langosta de roca

RED PRAWN AGUACHILE | AGUACHILE DE GAMBA ROJA

Local red shrimp, green aguachile, cucumber & avocado | Gamba roja local, aguachile verde, pepino y aguacate

HAMACHI TIRADITO | TIRADITO DE HAMACHI

Yellowtail, corn tiger's milk, citrus caviar | Pez limón, leche de tigre de maíz y caviar cítrico

MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

CHILEAN SEABASS | LUBINA CHILENA

Seabass, miso glaze, rocoto & butter sauce | Lubina, glaseado de miso y salsa de rocoto con mantequilla

KAGOSHIMA BEEF SIRLOIN | LOMO DE RES KAGOSHIMA

Japanese Wagyu A5 sirloin | Solomillo de Wagyu japonés A5

SIDES | GUARNICIONES

TRUFFLED POTATO PURÉE | PURÉ DE PATATA TRUFADO

Creamy truffled potato purée | Puré cremoso de patata trufado

GLAZED VEGETABLES | VERDURAS GLASEADAS

Roasted glazed baby vegetables | Verduritas asadas y glaseadas

DESSERT | POSTRE

SUN OF CUSCO | SOL DE CUSCO

Chocolate, hazelnut & mandarin | Chocolate, avellana y mandarina

SUSPIRO LIMEÑO | SUSPIRO LIMEÑO

Lemon, tequila & basil pie | Tarta de limón, tequila y albahaca



Food & drinks packages starting at | Paquetes de comida y bebida desde **EUR 700**

T. 952 76 82 22 | coya@puenteromano.com

New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

COYA CLUB WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

WELCOMING AMUSE-BOUCHE | APERITIVO DE BIENVENIDA

OYSTER & "OJO LOCO" COCKTAIL | OSTRA & CÓCTEL "OJO LOCO"
Hibiscus infused Ciroc, pomegranate, litchi, rosemary, lime | Ciroc infusionado con hibisco, granada, litchi, romero y lima

APPETIZERS | APERITIVOS

GUACAMOLE & TUNA TARTARE WITH CAVIAR | GUACAMOLE & TARTAR DE ATÚN CON CAVIAR
Avocado, bluefin tuna tartare and caviar | Aguacate, tartar de atún rojo con caviar

LOBSTER SALAD | ENSALADA DE BOGAVANTE
Slow cooked lobster & green aguachile | Bogavante cocido a baja temperatura y aguachile verde

RAW | CRUDO

SCALLOP AND RED PRAWN CEVICHE | CEVICHE DE VIEIRAS & GAMBA ROJA
Scallop & red prawns nikkei ceviche | Ceviche nikkei de vieiras y gamba roja

BEEF TARTARE WITH CORN AREPAS | TARTAR DE TERNERA Y AREPITAS DE MAÍZ
Wagyu beef tartare, Peruvian dressing & corn arepas | Tratar de Wagyu, aliño peruano & arepas de maíz

HAMACHI TIRADITO | TIRADITO DE HAMACHI
Yellowtail, corn tiger's milk, citrus caviar | Pez limón, leche de tigre de maíz y caviar cítrico

MAIN COURSES | PLATOS FUERTES

CHILEAN SEABASS | LUBINA CHILENA
Chilean seabass, miso glaze, rocoto & butter sauce | Lubina chilena, glaseado de miso y salsa de rocoto con mantequilla

KAGOSHIMA BEEF SIRLOIN | LOMO DE RES KAGOSHIMA
Japanese Wagyu A5 sirloin | Solomillo de Wagyu japonés A5

SIDES | GUARNICIONES

TRUFFLED POTATOES PURÉE | PURÉ DE PATATA TRUFADO
Creamy truffled potato purée | Puré cremoso de patata trufado

GRILLED ASPARAGUS | ESPÁRRAGOS ASADOS
Grilled Asparagus with citrus dressing | Espárragos asados con aliño cítrico

DESSERT | POSTRE

PERUVIAN CHOCOLATE CAKE | TARTA DE CHOCOLATE PERUANO
Chocolate, hazelnut & mandarin | Chocolate, avellana & mandarina

SUSPIRO LIMEÑO | SUSPIRO LIMEÑO
Lemon, tequila & basil pie | Tarta de limón, tequila y albahaca



Food & drinks packages starting at | Paquetes de comida y bebida desde **EUR 500**

T. 952 76 82 22 | coya@puenteromano.com

Christmas Specials | Especiales de Navidad

GAIA WEDNESDAY, 24TH DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

*Celebrate the season with a refined Mediterranean tasting experience, honouring land, sea, and the festive spirit of sharing.
Celebra la temporada con una refinada experiencia de degustación mediterránea, honrando la tierra, el mar y el espíritu festivo de compartir.*

SEAFOOD PLATTER | BANDEJA DE MARISCOS

A luxurious selection of hot and raw seafood to start | Una lujosa selección de mariscos calientes y crudos para empezar

Tempura lobster – Baked & raw oysters No. 3 – Tuna, salmon & scallop sashimi – Tuna tartare jam –
Caviar toast with brioche, oscietra caviar & smoked tuna – Mixed leaf salad with white balsamic dressing
Tempura de langosta – Ostras al horno y crudas n.º 3 – Sashimi de atún, salmón y vieiras – Tartar de atún –
Tostada de caviar con brioche, caviar oscietra y atún ahumado – Ensalada mixta con aderezo de vinagre balsámico blanco

ARTICHOKE & BLACK TRUFFLE SALAD | ENSALADA DE ALCACHOFAS Y TRUFA NEGRA

Artichokes with red onion, Graviere cheese flakes & grated black truffle, finished with a yuzu, Dijon & Merlot vinaigrette
Alcachofas con cebolla roja, copos de queso Graviere y trufa negra rallada, aderezadas con una vinagreta de yuzu, Dijon y Merlot

BAKED CARABINEROS RICE | ARROZ AL HORNO CON CARABINEROS

Bomba rice infused with carabineros bisque and tomato essence, topped with whole roasted carabineros and basil
Arroz bomba con bisque de carabineros y esencia de tomate. Adornado con carabineros enteros asados y albahaca

LAMB NECK “TSIGARIASTO” | CUELLO DE CORDERO “TSIGARIASTO”

Traditional slow-braised lamb neck with leeks, celery, parsnip and lemon artichokes, finished with braising jus and olive oil
Cuello de cordero tradicional cocido a fuego lento con puerros, apio, chirivía y alcachofas de limón, aderezado con jugo de cocción y aceite de oliva.

SALT CRUSTED ROOSTER | GALLO A LA SAL

Served with slow cooked onions jus | Servido con jugo de cebollas cocinadas a fuego lento.

FESTIVE DESSERT | POSTRE FESTIVO

APPLE PIE Caramelised apple with almonds and honey ice cream | TARTA DE MANZANA Manzana caramelizada con almendras y helado de miel



A la carte menu available | Menú a la carta disponible

Festive Specials will be available from the 24th of December to the 1st of January
Los platos especiales de Navidad estarán disponibles del 24 de diciembre al 1 de enero

T. 952 768 242 | reservations@gaia-marbella.com

New Year's Eve Specials | Especiales de Nochevieja

GAIA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 7 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19 H

*Celebrate the season with a refined Mediterranean tasting experience, honouring land, sea, and the festive spirit of sharing.
Celebra la temporada con una refinada experiencia de degustación mediterránea, honrando la tierra, el mar y el espíritu festivo de compartir.*

SEAFOOD PLATTER | BANDEJA DE MARISCOS

A luxurious selection of hot and raw seafood to start | Una lujosa selección de mariscos calientes y crudos para empezar

Tempura lobster – Baked & raw oysters No. 3 – Tuna, salmon & scallop sashimi – Tuna tartare jam –
Caviar toast with brioche, oscietra caviar & smoked tuna – Mixed leaf salad with white balsamic dressing
Tempura de langosta – Ostras al horno y crudas n.º 3 – Sashimi de atún, salmón y vieiras – Tartar de atún –
Tostada de caviar con brioche, caviar oscietra y atún ahumado – Ensalada mixta con aderezo de vinagre balsámico blanco

ARTICHOKE & BLACK TRUFFLE SALAD | ENSALADA DE ALCACHOFAS Y TRUFA NEGRA

Artichokes with red onion, Graviere cheese flakes & grated black truffle, finished with a yuzu, Dijon & Merlot vinaigrette
Alcachofas con cebolla roja, copos de queso Graviere y trufa negra rallada, aderezadas con una vinagreta de yuzu, Dijon y Merlot

BAKED CARABINEROS RICE | ARROZ AL HORNO CON CARABINEROS

Bomba rice infused with carabineros bisque and tomato essence, topped with whole roasted carabineros and basil
Arroz bomba con bisque de carabineros y esencia de tomate. Adornado con carabineros enteros asados y albahaca

LAMB NECK "TSIGARIASTO" | CUELLO DE CORDERO "TSIGARIASTO"

Traditional slow-braised lamb neck with leeks, celery, parsnip and lemon artichokes, finished with braising jus and olive oil
Cuello de cordero tradicional cocido a fuego lento con puerros, apio, chirivía y alcachofas de limón, aderezado con jugo de cocción y aceite de oliva.

SALT CRUSTED ROOSTER | GALLO A LA SAL

Served with slow cooked onions jus | Servido con jugo de cebollas cocinadas a fuego lento.

FESTIVE DESSERT | POSTRE FESTIVO

APPLE PIE Caramelised apple with almonds and honey ice cream | TARTA DE MANZANA Manzana caramelizada con almendras y helado de miel



From 7 pm to 8.30 pm à la carte - *no minimum spend* | De 19.00 h a 20.30 h con servicio a la carta - *sin consumo mínimo*
From 8.30 pm to 10.30 pm à la carte - *with minimum spend* | De 20.30 h a 22.30 h servicio a la carta - *con consumo mínimo* **EUR 600**

Festive Specials will be available from the 24th of December to the 1st of January
Los platos especiales de Navidad estarán disponibles del 24 de diciembre al 1 de enero

T. 952 768 242 | reservations@gaia-marbella.com



New Year's Eve | Nochevieja

NYX WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 10 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 22 H

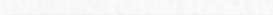
See in 2026 at NYX Marbella.

the hidden speakeasy lounge behind GAIA. Expect an exclusive experience with à la carte cocktails and dishes from our menu, for an unforgettable night you can truly make your own.

o

Nos vemos en 2026 en NYX Marbella.

el speakeasy lounge oculto detrás de GAIA. Te espera una experiencia exclusiva con cócteles a la carta y platos de nuestro menú, para una noche inolvidable que podrás hacer verdaderamente tuya.



Minimum spend | Mínimo consumo **EUR 800**

T. 952 768 242 | reservations@gaia-marbella.com



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

LES JARDINS DU LIBAN WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

APPETIZER | APERITIVO

WELCOME DRINK | COPA DE BIENVENIDA

STARTERS TO SHARE | ENTRANTES A COMPARTIR

CREAM PRAWNS | CREMA LANGOSTINOS

ASSORTED SUSHI | SUSHI VARIADO

HOMMOS BIL SNOUBAR | HOMMOS BIL SNOUBAR

TABBOULEH | TABULÉ

ARAYES | ARAYES

MAIN | PRINCIPAL

BAKED LAMB PALETTE | PALETILLA CORDERO AL HORNO

Rice causi style, minced meat, spices and nuts | Arroz estilo causi, carne picada, especias y frutos secos

DESSERTS TO SHARE | POSTRES A COMPARTIR

PERSIAN HALWA | HALWA PERSA

Persian cake with saffron and carrots | Pastel persa con azafrán y zanahoria

BAKLAVA CHRISTMAS SPECIAL | BAKLAVA ESPECIAL DE NAVIDAD

VARIETY OF ARABIC DESSERTS | VARIEDAD DE POSTRES ÁRABES



Menu | Menú **EUR 300**

Special price for kids | Precio especial niños **EUR 150**

T. 952 31 52 34 | callcenter@puenteromano.com



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

CIPRIANI WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 8 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20 H

Celebrate in timeless glamour at Cipriani.

Set within the lush gardens of Puente Romano Marbella. Raise a glass of Champagne beneath Murano chandeliers, surrounded by gleaming nautical interiors. Savour Cipriani classics with fine wines and dazzling entertainment as you ring in 2026 in timeless style.

o

Celebra con glamour en Cipriani.

Ubicado en los exuberantes jardines de Puente Romano Marbella. Brinda con una copa de champán bajo lámparas de Murano, rodeado de relucientes interiores náuticos. Degusta los clásicos de Cipriani con vinos selectos y un entretenimiento brillante mientras recibes el 2026 con un estilo atemporal.



A la carte menu under minimum spend | Menú a la carta bajo consumo mínimo **EUR 800**

T. 952 76 82 77 | marbella@cipriani.com



New Year's Eve Dinner | Cena de Nochevieja

LA PLAZA X NOBU WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

RED SHRIMP CARPACCIO | CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Orange gel, dry miso and caviar | Gel de naranja, miso deshidratado y caviar

LOBSTER AND FOIE GRAS TERRINE | TARRINA DE BOGAVANTE Y FOIE GRAS

Persimmon chutney | Chutney de caqui

RED SNAPPER SASHIMI | SASHIMI DE PARGO

Black sesame dressing | Aliño de sésamo negro

NOBU SUSHI SELECTION | SELECCIÓN DE SUSHI NOBU

TRUFFLE CHILEAN SEA BASS | LUBINA CHILENA TRUFADA

Chanterelle dashi cream | Crema de dashi y chantarella

JAPANESE A5 WAGYU | WAGYU A5 JAPONÉS

Sunchoke and truffle purée | Puré de tupinambo y trufa

EIGHT TEXTURE CHOCOLATE | OCHO TEXTURAS DE CHOCOLATE

LUCKY GRAPES | UVAS DE LA SUERTE

Welcome the New Year at the heart of Puente Romano Marbella.

Where D.J.s and live performances shape an unforgettable night as the square comes alive with celebration. Dine on signature dishes by Nobu Marbella served directly to your table, or reserve for drinks only and savour Bar La Plaza cocktails as midnight approaches. When the countdown ends, stay and dance into 2026 as the party continues

To reserve your table, contact our team: +34 682 11 22 33 | callcenter@puenteromano.com

o

Da la bienvenida al Año Nuevo en el corazón de Puente Romano Marbella.

Donde D.J.s y actuaciones en vivo crearán una noche inolvidable mientras la plaza cobra vida con la celebración.

Disfruta de los platos exclusivos de Nobu Marbella, servidos directamente en tu mesa, o reserva solo para copas y saborea los cócteles de Bar La Plaza mientras se acerca la medianoche.

Cuando termine la cuenta regresiva, quédate y baila hasta 2026, porque la fiesta continúa.

Para reservar tu mesa, contacta con nuestro equipo: +34 682 11 22 33 | callcenter@puenteromano.com

**LA
PLAZA**

PUENTE ROMANO



Optional menu | Menú opcional **EUR 550**

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



New Year's Eve | Nochevieja

BAR LA PLAZA WEDNESDAY, 31ST DECEMBER FROM 9 PM | MIÉRCOLES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21 H

Ring in 2026 at Bar La Plaza,
overlooking the DJs, and live performances of la Plaza. Choose general entry at €100, including a complimentary drink, or reserve a table with a €300 per person minimum spend. Expect signature cocktails, thoughtful service and the best atmosphere in town.

o

Celebra la llegada de 2026 en Bar La Plaza,
con vistas privilegiadas a los DJ sets y a las actuaciones en directo de La Plaza.
Elige la entrada general por 100 €, que incluye una bebida de cortesía, o reserva una mesa con un consumo mínimo de 300 € por persona.



General entry with complimentary drink | Entrada general con bebida de cortesía **EUR 100**
Table with minimum spend | Mesa con consumo mínimo **EUR 300** per person / por persona

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