

MEDITERRANEAN CHRISTMAS

Puente Romano

BEACH RESORT

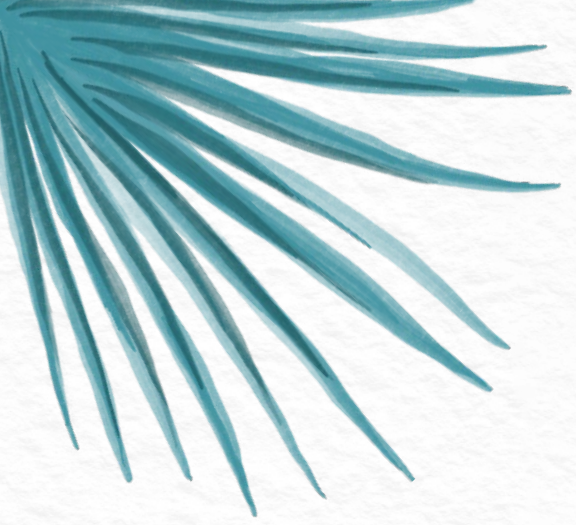


Disfruta de una Navidad Mediterránea junto al mar, donde la alegría y las risas se sienten en cada rincón. Sumérgete en un ambiente cálido y navideño bajo el brillo del sol andaluz. Celebra el Año Nuevo y vive la tradición familiar de los Reyes Magos, todo en un solo destino.

Join us for a beachside Mediterranean Christmas, where joy and laughter fill the air and festive decorations shimmer under the Andalusian sun. Bask in the warmth of poolside festivities, feel the vibrant energy of our New Year's celebrations, and embrace cherished family traditions on Three Kings Day.



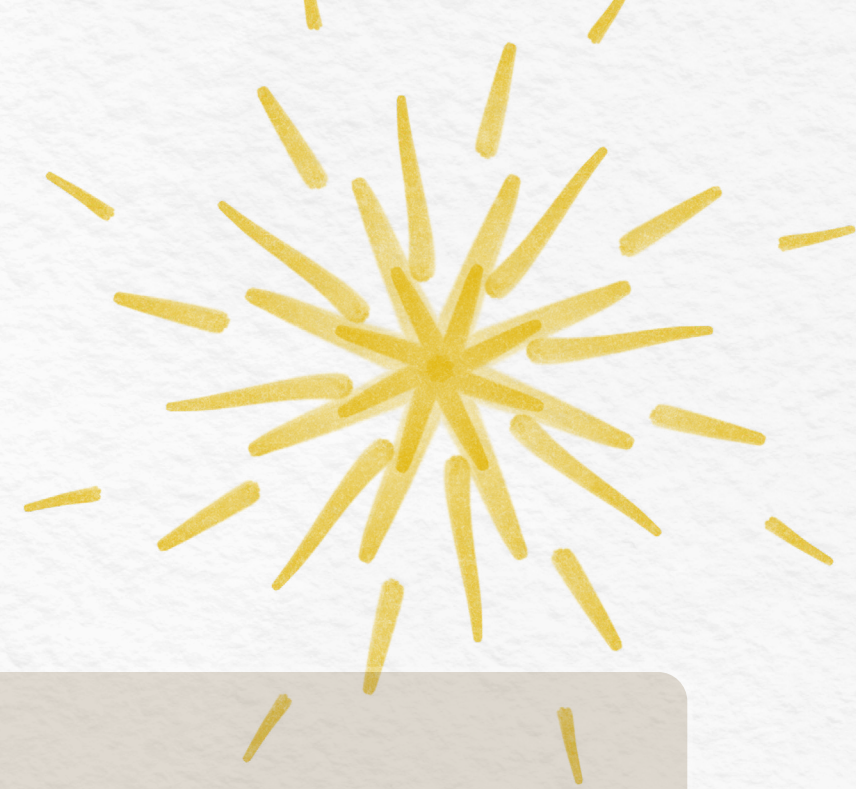




MEDITERRANEAN CHRISTMAS

**Puente Romano**

BEACH RESORT



Cena de Nochebuena  
Christmas Eve Dinner

**SEA GRILL**

Celebraciones navideñas  
Christmas Celebrations

**CIPRIANI**

Cena de Nochebuena  
Christmas Eve Dinner

**EL PIMPI**

Brunch de Navidad  
Christmas Day Brunch

**SEA GRILL**

Nochevieja  
New Year's Eve

**SEA GRILL**

Gala Puente Romano  
New Year's Eve

**SALÓN ANDALUCÍA**

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

Nochevieja  
New Year's Eve

**CHIRINGUITO PUENTE ROMANO**

Nochevieja  
New Year's Eve

**NOBU MARBELLA**

Nochevieja  
New Year's Eve

**EL PIMPI**

OPCIÓN VEGANA - VEGAN OPTION

OPCIÓN VEGETARIANA - VEGETARIAN OPTION

Nochevieja  
New Year's Eve

**LES JARDINS DU LIBAN**

Nochevieja  
New Year's Eve

**COYA**

Nochevieja  
New Year's Eve

**CIPRIANI**

OPCIÓN VEGETARIANA - VEGETARIAN OPTION

Nochevieja  
New Year's Eve

**BIBO SUPPERCLUB**

Nochevieja  
New Year's Eve

**GAIA**

Nochevieja  
New Year's Eve

**NYX**

Nochevieja  
New Year's Eve

**LA PLAZA X NOBU**

Nochevieja  
New Year's Eve

**CHANCA**

Brunch de Año Nuevo  
New Year's Day Brunch

**SEAGRILL**



# Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

**SEA GRILL** MARTES, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H – TUESDAY, 24<sup>TH</sup> DECEMBER FROM 6.30PM

## Aperitivo

### Entrante frío

CARPACCIO DE SALMÓN Y LANGOSTINOS

Puré de manzana verde - vinagreta cítrica - polvo de algas

### Entrante caliente

RAVIOLI DE SETAS Y PINTADA | Salsa de trufa blanca

### Principal

POPIETAS DE LENGUADO Y LANGOSTA

Cremoso de patata - espárragos verdes - beurre blanc con erizos de mar

### Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE IVORE

Cremoso de caramelo salado - confit de almendras garrapiñadas

## Appetizer

### Cold Starter

SALMON AND PRAWNS CARPACCIO

Green apple purée - citrus vinaigrette - seaweed powder

### Hot starter

MUSHROOM AND GUINEAFOWL RAVIOLI | White truffle sauce

### Main

SOLE AND LOBSTER ROLLS

Creamy potato - green asparagus - beurre blanc - sea urchins

### Dessert

IVORY CHOCOLATE MOUSSE

Salted caramel cream - caramelised almond confit

## Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** LEIRANA | Albariño

**VINO TINTO** | **RED WINE** VALENCISO RESERVA MAGNUM | Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

Mediterranean Christmas

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 270**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 370**

Disponibile menú a la carta - A la carte menu available | Disponible opción infantil - Kids option available

T. 682 11 22 33



# Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

**CIPRIANI** MARTES, 24 DE DICIEMBRE DESDE LAS 18.30H — TUESDAY 24<sup>TH</sup> DECEMBER FROM 6.30PM

## Piatti speciali

GAMBAS Y RADICCHIO DE TREVISO BRASEADO

RAVIOLIS DE CALABAZA | Mantequilla de ricotta ahumada y parmesano

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

LOMO DE RODABALLO | Costra de pan y judías cannellini

## Dolce

PANETTONE CIPRIANI | Crema de mascarpone

## Piatti speciali

PRAWNS AND BRAISED RADICCHIO DI TREVISO

PUMPKIN RAVIOLI | Smoked ricotta butter and parmesan

TORTELLINI IN BRODO DI CAPPONE

BREAD CRUST TURBOT FILET | Cannellini beans

## Dolce

PANETTONE CIPRIANI | Mascarpone cream

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



Mediterranean Christmas



**CIPRIANI**  
MARBELLA

A la carte con platos especiales - A la carte with some specials dishes

T. 952 76 82 77



# Cena de Nochebuena – Christmas Eve Dinner

**EL PIMPI** MARTES, 24 DE DICIEMBRE DESDE LAS 19H – TUESDAY 24<sup>TH</sup> DECEMBER FROM 7PM

## Aperitivo

SURTIDO DE IBÉRICOS  
ENSALADA DE CANGREJO CON CAVIAR  
CROQUETAS DE GAMBAS AL PIM-PI  
TOSTA DE FOIE, COMPOTA DE MANZANA  
TORRE DE MARISCO | Gamba Blanca, Gamba Roja, Ostras

## Appetizer

ASSORTMENT OF IBERIAN MEATS  
CRAB SALAD WITH CAVIAR  
PRAWN CROQUETTES IN PIM-PI STYLE  
FOIE GRAS TOAST WITH APPLE COMPOTE  
SEA FOOD TOWER | White prawn, Red Prawn, Oysters

## Entrante caliente

CREMA DE BOGAVANTE

## Hot starter

LOBSTER CREAM SOUP

## Plato principal a compartir

CHULETÓN DE BUEY | 1kg

## Main course to share

BEEF STEAK | 1kg

## Postre

MOUSSE DE TURRÓN

## Dessert

NOUGAT MOUSSE

No te pierdas nuestros "TARDEOS", a partir de las 16 hrs. los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero  
Don't miss our "TARDEOS" afternoons from 4pm on December 24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup>, 31<sup>st</sup> & January 1<sup>st</sup>

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Mediterranean Christmas

**El PIMPI**

MARBELLA

Menú - Menu **EUR 120** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Disponible menú a la carta - A la carte menu available | Disponible opción infantil - Kids options available

Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 120** | T. **682 11 22 33**



# Brunch de Navidad - Christmas Day Brunch

**SEA GRILL** MIÉRCOLES, 25 DE DICIEMBRE DE 13.30H A 16H — WEDNESDAY, 25<sup>TH</sup> DECEMBER FROM 1.30PM TO 4PM

Sumérgete en el espíritu festivo con el vibrante brunch buffet de Sea Grill. Disfruta de una gran variedad de platos tradicionales y de nuestra selección de productos de temporada.

Embrace the festive spirit with Sea Grill's vibrant brunch buffet. Enjoy an abundance of traditional dishes and seasonal favourites, alongside a spectacular assortment of desserts and puddings.

---

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO | WHITE WINE** EKAM | Riesling, Albariño

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

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



Mediterranean Christmas  
*Sea Grill*

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 290**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 390**

Disponible opción infantil - Kids options available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**SEA GRILL** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — TUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

### Entrante frío

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.

Guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

### Entrante caliente

CREMA DE BOGAVANTE AL LEMONGRASS

Ravioli de queso robiola - trufa blanca - aceite de albahaca

### Sorbete

SORBETE DE CHAMPAGNE | Fresas del bosque y lima

### Principal

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Terrina de patata y trufa - verduras baby al jospier - jugo de trompetas de la muerte - foie gras

### Postre

MOUSSE DE TURRÓN CON PRALINE Y AVELLANAS

Crema de vainilla de Tahiti - frutos rojos y oro 24k

## Appetizer

### Cold starter

CAVIAR OSCIETRA 10 GR

Traditional garnish - blinis - rye bread

### Hot starter

CREAM OF LOBSTER SOUP WITH LEMONGRASS

Robiola cheese and white truffle ravioli - basil oil

### Sorbet

CHAMPAGNE SORBET | Wild strawberries - lime

### Main

GALICIAN BEEF SIRLOIN STEAK

Potato and truffle terrine - babys vegetables jospier grilled - ashen chantarelle - foie gras

### Dessert

NOUGAT MOUSSE WITH PRALINE AND HAZELNUT

Tahitian vanilla cream - red fruits and 24k gold

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** FINCA VALIÑAS | Albariño

**VINO TINTO** | **RED WINE** EL PUNTIDO | Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve

Sea Grill

Menú con maridaje Champagne Ruinart - Pairing menu Champagne Ruinart **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponibles opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33



# Nochevieja – New Year's Eve

**SEA GRILL** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – TUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## MENÚ VEGANO

Aperitivo

Entrante frío

CARPACCIO DE CALABACIN

hinojo asado - vinagreta de frutos rojos - trufa de invierno

Entrante caliente

DUO DE ESPARRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos y algas

Sorbete

SORBETE DE MANZANA VERDE Y VODKA

Principal

PARRILLADA DE RAICES BABY Y SETAS

vinagreta de trufa blanca

Postre

FRUTOS ROJOS SILVESTRES | chantilli de vainilla - sorbete de coco

## VEGAN MENU

Appetizer

Cold starter

COURGETTE CARPACCIO

roasted fennel - red berries vinaigrette - winter truffle

Hot starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus and seaweed mayonnaise

Sorbet

GREEN APPLE AND VODKA SORBET

Main

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS

white truffle vinaigrette

Dessert

WILD BERRIES | vanilla chantilli - coconut sorbet

Maridaje - Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** FINCA VALIÑAS | Albariño

**VINO TINTO** | **RED WINE** EL PUNTIDO | Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve

Sea Grill

Menú con maridaje Champagne Ruinart - Pairing menu Champagne Ruinart **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponible opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**GALA PUENTE ROMANO - SALÓN ANDALUCÍA** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THURSDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

### Entrante frío

#### TARTAR DE ATÚN

Mousse de aguacate - caviar Oscietra - vinagreta de yuzu

### Entrante caliente

#### CREMA DE CHIRIVÍA TRUFADA

Gamba de Marbella - cremoso de mascarpone y vainilla

### Sorbete

SORBETE DE CEREZA Y KIRSCH | Gominola de cereza y kirsch

### Principal

#### SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Verduras baby al jospier - puré de patata y trufa - jugo de boletus

### Postre

#### MOUSSE DE CHOCOCOLATE MANJARI

Cremoso de plátano caramelizado - praliné de cacahuete salado - oro 24K

## Appetizer

### Cold Starter

#### TUNA TARTARE

Avocado mousse - Oscietra caviar - yuzu vinaigrette

### Hot starter

#### CREAM OF PARSNIP CREAM WITH TRUFFLE

Marbella prawns - mascarpone and vanilla cream

### Sorbet

CHERRY AND KIRSCH SORBET | Cherry and kirsch gummie

### Main

#### GALICIAN BEEF SIRLOIN STEAK

Jospier-grilled baby vegetables - potato and truffle mashed potatoes - boletus jus

### Dessert

#### MANJARI CHOCOLATE MOUSSE

Caramelised banana cream - salted peanut praline - 24K gold

## Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** DESCONCIERTO | Albariño

**VINO TINTO** | **RED WINE** VALENCISO RESERVA MAGNUM | Tempranillo

Disfruta de nuestra Gala de Nochevieja, una experiencia única que incluye una cena de 5 platos acompañada de espectáculo en vivo, música, acrobacias y danza. | Join our New Year's Eve Gala Show Dinner, where 5-course gastronomic dining meets mesmerising live music, acrobatics, and dance.

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

Puente Romano

BEACH RESORT

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponibile opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33



# Nochevieja – New Year's Eve

**GALA PUENTE ROMANO - SALÓN ANDALUCÍA** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## MENÚ VEGANO

Aperitivo

Entrante frío

CARPACCIO DE CALABACIN

hinojo asado - vinagreta de frutos rojos - trufa de invierno

Entrante caliente

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos y algas

Sorbete

SORBETE DE CHAMPAGNE Y FRESAS SILVESTRES

Principal

PARRILLADA DE RAICES BABY Y SETAS

vinagreta de trufa blanca

Postre

CARPACCIO DE MANGO | polvo de almendras garrapiñadas

## VEGAN MENU

Appetizer

Cold starter

COURGETTE CARPACCIO

roasted fennel - red berries vinaigrette - winter truffle

Hot starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus and seaweed mayonnaise

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRY SORBET

Main

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS

white truffle vinaigrette

Dessert

MANGO CARPACCIO | powdered sugared almonds

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** DESCONCIERTO | Albariño

**VINO TINTO** | **RED WINE** VALENCISO RESERVA MAGNUM | Tempranillo

Disfruta de nuestra Gala de Nochevieja, una experiencia única que incluye una cena de 5 platos acompañada de espectáculo en vivo, música, acrobacias y danza. | Join our New Year's Eve Gala Show Dinner, where 5-course gastronomic dining meets mesmerising live music, acrobatics, and dance.

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

Puente Romano

BEACH RESORT

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 550**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 650**

Disponibile opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

T. 682 11 22 33



# Nochevieja – New Year's Eve

**CHIRINGUITO PUENTE ROMANO** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

### Entrante frío

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.

Guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

### Entrante caliente

CARPACCIO DE GAMBA ROJA

Crema de cebolla dulce - vinagreta de tomate lobello y pickles pepino baby

### Sorbete

SORBETE DE MANGO Y TEQUILA

### Principal

SOLOMILLO DE TERNERA GALLEGA

Muselina de boniato y cardamomo - verduras baby al carbón - salsa perigord

### Postre

TARTELETA DE LIMÓN

Espuma de champagne - gelee de lima - hojas de verbena - oro 24K

## Appetizer

### Cold starter

CAVIAR OSCIETRA 10 GR

Traditional garnish - blinis - rye bread

### Hot starter

CARPACCIO OF RED SHRIMP

Sweet onion cream - lobello tomato vinaigrette and pickles baby cucumber

### Sorbet

MANGO AND TEQUILA SORBET

### Main

GALICIAN BEEF SIRLOIN STEAK | Sweet potato and cardamom

mousseline - charcoal-grilled baby vegetables - perigord sauce

### Dessert

LEMON TARTLET

Champagne foam - lime gelée - verbena leaves - 24K gold

## Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** VALENCISO BLANCO FB | Tempranillo blanco

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

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



## CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 425**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 525**

Disponible opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**CHIRINGUITO PUENTE ROMANO** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## MENÚ VEGANO

Aperitivo

Entrante frío

TARTAR DE AGUACATE Y MANGO

Batata picante - vinagreta de tomate y maíz

Entrante caliente

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos y algas

Sorbete

SORBETE DE NARANJA SANGUINA DE SICILIA

Principal

PARRILLADA DE RAICES BABY Y SETAS

vinagreta de trufa blanca

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE

con crema vegetal - escamas de oro 18K

## VEGAN MENU

Appetizer

Cold starter

AVOCADO AND MANGO TARTAR

Spicy Sweet Potato - Tomato and Corn Vinaigrette

Hot starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus and seaweed mayonnaise

Sorbet

SANGUINE ORANGE SORBET FROM SICILY

Main

GRILLED BABY ROOTS AND MUSHROOMS

white truffle vinaigrette

Dessert

CHOCOLATE & AVOCADO MOUSSE

vegetal cream - 18K gold flakes

Maridaje - Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO** | **WHITE WINE** VALENCISO BLANCO FB | Tempranillo blanco

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

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

## CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 425**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 525**

Disponibile opción vegana e infantil - Vegan & kids options available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**NOBU RESTAURANT** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19H — THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 7PM

MOUSSE DE ERIZO DE MAR | Gelatina de Ponzu

TARTAR DE TORO CON CAVIAR | Wasabi a la Pimienta

TATAKI DE VIEIRA Y BOGAVANTE

Puré de Apio con Salsa de Chile Rojo

Selección de sushi del chef

RODABALLO | Yuzukoshō, Beurre Blanc y Caviar

WAGYU A5 JAPONÉS | Salsifi Negro y Salsa de Yakiniku a la Trufa

MONT BLANC DE YUZU DORADO

UVAS DE LA SUERTE

SEA URCHIN MOUSSE | Ponzu Jelly

TORO TARTARE WITH CAVIAR | Wasabi Pepper

SCALLOP AND LOBSTER TATAKI

Celery Purée with Red Chili Sauce

Chef sushi selection

TURBOT | Yuzukoshō, Beurre Blanc and Caviar

JAPANESE A5 WAGYU | Black Salsify and Yakiniku Truffle Sauce

YUZU MONT BLANC GOLD

LUCKY GRAPES

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO | WHITE WINE** BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFoux 2022

Chardonnay, Burgundy-France

**VINO TINTO | RED WINE** ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-Spain

Paquete de bebidas premium | Premium Beverage Package

**CHAMPAGNE** DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 | Chardonnay, Pinot Noir-Reims- Épernay

**VINO BLANCO | WHITE WINE** BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFoux

Chardonnay, Burgundy-France

**VINO TINTO | RED WINE** ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-xSpain

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 550**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 700**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 800**

Disponible opción vegetariana - Vegetarian option available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**NOBU RESTAURANT** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 19H — THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 7PM

## MENÚ VEGETARIANO

HARUMAKI VEGETARIANO | Salsa de Shiso  
SOPA MISO DE SETAS  
TARTAR DE TOMATE Y PIQUILLO | Shiso Dressing

PERA NASHI CON MISO DESHIDRATADO | Aceite de Trufa y Yuzu  
Selección de Sushi Vegetariano del Chef  
CALABAZA ASADA | Crema Agria y Chimichurri  
SALSÍ A LA PARRILLA, BIMÍ Y CASTAÑA | Jugo de Verduras

MONT BLANC DE YUZU DORADO  
UVAS DE LA SUERTE

## VEGETARIAN MENU

VEGETARIAN HARUMAKI | Shiso Salsa  
MUSHROOM MISO SOUP  
TOMATO AND PIQUILLO TARTARE | Shiso Dressing

NASHI PEAR DRY MISO | Yuzu Truffle Oil  
Chef Vegetarian Sushi Selection  
ROASTED PUMPKIN | Sour Cream and Chimichurri  
GRILLED SALSIFY, BIMÍ AND CHESTNUT | Vegetable Juice

YUZU MONT BLANC GOLD  
LUCKY GRAPES

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO | WHITE WINE** BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFOUX 2022  
Chardonnay, Burgundy- France

**VINO TINTO | RED WINE** ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-Spain

Paquete de bebidas premium | Premium Wine Pairing

**CHAMPAGNE** DOM PÉRIGNON VINTAGE 2015 | Chardonnay, Pinot Noir-Reims- Épernay

**VINO BLANCO | WHITE WINE** BOURGOGNE ÉLEGANCE P.MAUFOUX  
Chardonnay, Burgundy-France

**VINO TINTO | RED WINE** ERIAL EPIFANIO RIVERA 2021 | Tempranillo, Ribera del Duero-xSpain

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 550**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 700**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 800**

Disponible opción vegetariana - Vegetarian option available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**EL PIMPI** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – TUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

SURTIDO DE IBÉRICOS

SURTIDO DE QUESOS

TORRE DE MARISCO | Gamba Blanca, Gamba Roja, Ostras

## Entrantes calientes

CREMA DE BOGAVANTE

TOSTA DE FOIE Y COMPOTA DE MANZANA

## Principal | Pescado

MERLUZA EN VELOUTÉ DE PUERROS

## Principal | Carne

SOLOMILLO A LA PLANCHA | Parmentier en salsa de setas

## Postre

MOUSSE DE TURRÓN

## Appetizer

ASSORTMENT OF IBERIAN MEATS

CHEESE ASSORTMENT

SEA FOOD TOWER | White prawn, Red Prawn, Oysters

## Hot starters

LOBSTER CREAM

FOIE TOAST AND APPLE COMPOTE

## Main | Fish

HAKE IN LEEK VELOUTÉ

## Main | Meat

GRILLED SIRLOIN STEAK | Parmentier in mushroom sauce

## Dessert

NOUGAT MOUSSE

No te pierdas nuestros "TARDEOS": a partir de las 16 hrs. los días 24, 25, 31 de diciembre y 1 de enero  
Don't miss our "TARDEOS" afternoons from 4pm on December 24<sup>th</sup>, 25<sup>th</sup>, 31<sup>st</sup> & January 1<sup>st</sup>

## Maridaje | Wine pairing

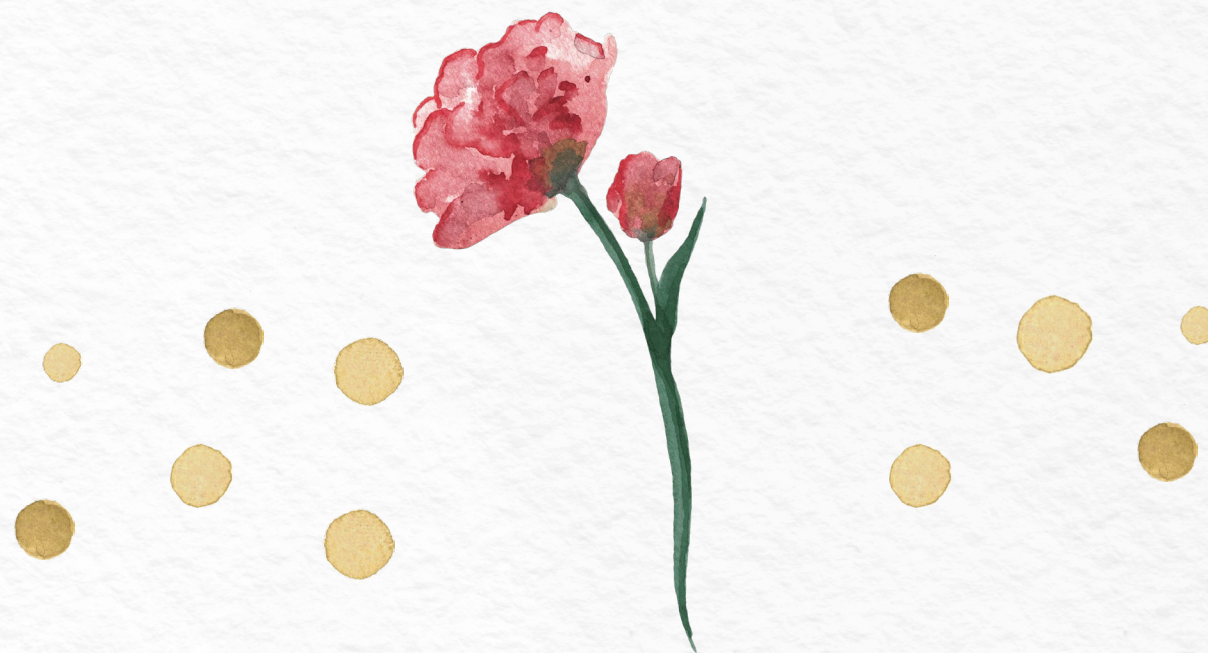
**CAVA DE NIT ROSÉ** | Xarel·lo, Macabeo, Parellada, Monastrell

**VINO BLANCO | WHITE WINE EKAM** | Albariño, Riesling

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

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

**El Pimpi**

MARBELLA

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

Menú con vino de la casa - Menu, house wine included **EUR 250pp**

Disponible opción infantil - Kids options available

**T. 682 11 22 33**



# Nochevieja – New Year's Eve

**LES JARDINS DU LIBAN** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

COPA DE BIENVENIDA

## Entrantes a compartir

CREMA LANGOSTINOS

SUSHI VARIADO

HOMMOS BIL SNOUBAR

TABULÉ

ARAYES

## Principal

PALETILLA CORDERO AL HORNO

Arroz estilo causi, carne picada, especias y frutos secos

FILETE DE LUBINA

Con verduras salteadas

## Postres a compartir

BAKLAWA ESPECIAL DE NAVIDAD

VARIEDAD DE POSTRES ÁRABES

## Appetizer

WELCOME DRINK

## Starters to share

CREAM PRAWNS

ASSORTED SUSHI

HOMMOS BIL SNOUBAR

TABBOULEH

ARAYES

## Main

BAKED LAMB PALETTE

Rice causi style, minced meat, spices and nuts

SEA BASS FILLET

with sautéed vegetables

## Desserts to share

BAKLAWA CHRISTMAS SPECIAL

VARIETY OF ARABIC DESSERTS

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



New Year's Eve



Menú - Menu **EUR 300**

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

**T. 952 31 52 34**



# Nochevieja – New Year's Eve

COYA MARTES, 31 DE DICIEMBRE DESDE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivos

### GUACAMOLE Y ATÚN ROJO

Atún rojo, caviar Kristal, pico de gallo, tortillas de maíz

### TACOS DE SHITAKE CON TRUFA

Shiitake a la plancha, aguacate, cilantro, trufa negra de invierno

### ANTICUCHO DE RES WAGYU (2 PCS) | Filete de ternera, ají panca, cilantro

### PARGO Y GAMBITAS ROJAS AL COCO

Pargo, coco, plátano, ají limo

### HIRAMASA A LA TRUFA

Caballa, setas silvestres, dashi, cebollino, trufa negra de invierno

Sorbete | Melón dulce y menta

## Platos fuertes

### ARROZ CON BOGAVANTE

Langosta azul asada 1kg , arroz bomba, bisque, aguacate y chalaquita

### LOMO DE RES KAGOSHIMA

Wagyu picante de Kagoshima A5, chalotas crujientes, ají limo, anís estrellado

### QUINOA EN OLLA CON CALABAZA CON TRUFA

Quinoa, papas peruanas, zapallo, crema fresca, trufa negra de invierno

## Guarnición

YUCA CON TRUFA | Yuca frita, salsa huancaína, trufa negra de invierno

## Digestive y postre

### CARAJILLO

### BARA DE ORO Y SUSPIRO CON FRUTOS ROJOS

Dedo de chocolate con caramelo salado y cacahuets Chantilly de vainilla, salsa de moras, sorbete de frambuesa

## Snack de Medianoche ~ Sorpresa

CHURROS DE PAPA

## Appetizer

### GUACAMOLE AND BLUEFIN TUNA

Blue fin tuna, Kristal caviar, pico de gallo, corn tortillas

### SHITAKE TACOS WITH TRUFFLE

Grilled shiitake, avocado, coriander, black winter truffle

### ANTICUCHO DE RES WAGYU (2 PCS) | Beef fillet, ají panca, coriander

### RED SNAPPER AND RED PRAWNS IN COCONUT SAUCE

Snapper, coconut, plantain, ají limo

### HIRAMASA WITH TRUFFLE

Kingfish, wild mushrooms, dashi, chives, black winter truffle

Sorbet | Compressed honey dew melon and mint

## Main dishes

### LOBSTER RICE

Roasted blue lobster 1kg , bomba rice, bisque, avocado & chalaquita

### KAGOSHIMA BEEF TENDERLOIN

Spicy Kagoshima wagyu A5, crispy shallots, ají limo, star anise

### QUINOA IN A POT WITH PUMPKIN AND TRUFFLE

Quinoa, peruvian potatoes, pumpkin, crema fresca, black winter truffle

## Garnish

YUCA WITH TRUFFLE | Fried yuca, huancaína sauce, black winter truffle

## Digestive & dessert

### CARAJILLO

### GOLDENROD WITH RED BERRIES

Salted caramel and peanuts chocolate finger Vanilla chantilly, blackberry sauce, raspberry sorbet

## Midnight Snack ~ Surprise

CHURROS DE PAPA

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



COYA

Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 650**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages

T. 952 76 82 22



# Nochevieja – New Year's Eve

**CIPRIANI** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

Copa de champán, ostra Gillardeau en salsa mignonette, blinis caseros con caviar Ossetra y crema agria

## Antipasto

Harry's bar tris con cangrejo real, pulpo ensalada de gambas y salmón ahumado

## Piatti intermedi

RAVIOLIS CASEROS DE SETAS MIXTAS | Trufa blanca italiana raspada de Alba

TAGLIOLINI | Bogavante canadiense all'Armoricaine

## Piatto principale

VIEIRAS A LA CARLINA | Arroz pilaf

FILETE DE DORADA | Salsa de vino blanco, patatas en rodajas, alcachofas de castraure

CARRILLERAS DE TERNERA ESTOFADAS AL VINO AMARONE

Puré de patata y radicchio tardivo de Treviso estofado

## Dolce

TIRAMISÚ

PANETTONE CIPRIANI | crema de Mascarpone

## Aperitivi

Champagne glass, Gillardeau oyster in mignonette sauce, homemade blinis with Ossetra caviar and sour cream

## Antipasto

Harry's bar tris with king crab, octopus and prawns alad and smoked salmon

## Piatti intermedi

HOMEMADE MIX MUSHROOMS RAVIOLI | Shaved italian white truffle from Alba

TAGLIOLINI | Canadian lobster "all'armoricaine"

## Piatto principale

SCALLOPS "ALLA CARLINA" | Sauce and rice pilaf

FILLET OF DOVER SOLE | White wine sauce, sliced potatoes, castraure artichokes

BRAISED VEAL CHEEKS IN AMARONE WINE

Mashed potatoes and braised radicchio tardivo from Treviso

## Dolce

TIRAMISU

PANETTONE CIPRIANI | Mascarpone cream

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** RUINART BLANC DE BLANCS | Chardonnay

**VINO BLANCO | WHITE WINE** GAVI DEI GAVI BLACK LABEL | Cortese

**VINO TINTO | RED WINE** GUIDALBERTO 2022 | Cabernet Sauvignon, Merlot

Paquete de bebidas premium | Premium Beverage Package

**CHAMPAGNE** DOM PERIGNON VINTAGE | Chardonnay, Pinot Noir

**VINO BLANCO | WHITE WINE** CERVARO DELLA SALA | Chardonnay, Grechetto

**VINO TINTO | RED WINE** BRUNELLO PIEVE SANTA RESTITUTA GAJA | Sangiovese

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve



**CIPRIANI**  
MARBELLA

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 750**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 900**

**T. 952 76 82 77**



# Nochevieja – New Year's Eve

**CIPRIANI** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## MENÚ VEGETARIANO

### Aperitivo

Croquetas de calabaza y taleggio con trufa blanca

### Antipasto

Huevos estrellados con trufa blanca y espárragos asados

### Piatti intermedi

RAVIOLI DE SETAS | Trufa Blanca

### Piatto principale

SOLOMILLO DE COLIFLOR A LA PARRILLA | salsa Bearnesa y trufa blanca

### Dolce

TIRAMISÚ

PANETTONE CIPRIANI | Crema de Mascarpone

## VEGETARIAN MENU

### Aperitivi

Pumpkin and Taleggio Croquets with White Truffle

### Antipasto

Sunny side up Eggs with White Truffle and Roasted Asparagus

### Piatti intermedi

RAVIOLI MUSHROOM | White Truffle

### Piatto principale

GRILLED CAULIFLOWER STEAK | Bearnaise Sauce and White Truffle

### Dolce

TIRAMISU

PANETTONE CIPRIANI | Mascarpone Sauce

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** RUINART BLANC DE BLANCS | Chardonnay

**VINO BLANCO | WHITE WINE** GAVI DEI GAVI BLACK LABEL | Cortese

**VINO TINTO | RED WINE** GUIDALBERTO 2022 | Cabernet Sauvignon, Merlot

Paquete de bebidas premium | Premium Wine Pairing

**CHAMPAGNE** DOM PERIGNON VINTAGE | Chardonnay, Pinot Noir

**VINO BLANCO | WHITE WINE** CERVARO DELLA SALA | Chardonnay, Grechetto

**VINO TINTO | RED WINE** BRUNELLO PIEVE SANTA RESTITUTA GAJA | Sangiovese

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Eve

  
**CIPRIANI**  
MARBELLA

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas - Ask for our beverage packages **EUR 750**

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas premium - Ask for our premium beverage packages **EUR 900**

T. 952 76 82 77



# Nochevieja – New Year's Eve

**BIBO SUPPERCLUB** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## Aperitivo

JAMÓN CINCO JOTAS DE BELLOTA 100% IBÉRICO  
OSTRA AL NATURAL

## Entrantes

MOUSSE DE ESPÁRRAGOS BLANCOS CON CAVIAR  
MILHOJAS DE FOIE | Queso de cabra y manzana caramelizada  
CARPACCIO DE CIGALAS | Mango y cítricos  
CANGREJO REAL GLASEADO | Salsa especial DG

## Principal a elegir

LENGUADO A LA MEUNIÈRE | Mantequilla tostada, verduras asadas y trufa negra melanosporum

O

SOLOMILLO DE TERNERA | Puré de patatas especiado, jugo de carne y trufa negra

## Postre

LA LUNA | Mousse de naranja y azahar interior de mandarina y yuzu, y polvo de brownie

## Appetizer

CINCO JOTAS 100% IBERIAN ACORN-FED HAM  
OYSTER AU NATURE

## Starters

WHITE ASPARAGUS MOUSSE WITH CAVIAR  
MILLEFEUILLE | Foie gras, goat cheese and caramelised apple  
LANGOUSTINE CARPACCIO | Mango and citrus  
GLAZED KING CRAB | Special DG sauce

## Main course of choice

SOLE A LA MEUNIÈRE | Toasted butter, roasted vegetables and black truffle melanosporum

OR

BEEF TENDERLOIN | Spiced mashed potatoes, beef jus and black truffle

## Dessert

THE MOON | Orange and orange blossom mousse with mandarin and yuzu interior, and brownie powder

Maridaje | Wine pairing

**COPA DE BIENVENIDA | WELCOME DRINK** RUINART BLANC DE BLANCS

**VINO BLANCO | WHITE WINE** PAZO BARRANTES | Albariño 2021

**VINO TINTO | RED WINE** RODA | Reserva 2018

**VINO DE POSTRE | DESSERT WINE** DOÑA FELISA | Moscatel Maestro 50CL



New Year's Eve

**BIBO**  
SUPPERCLUB

EUR 600

Pregunta por nuestros paquetes de bebidas – Ask for our beverage packages

T. 951 607 011 | [reservas@grupodanigarcia.com](mailto:reservas@grupodanigarcia.com)



# Nochevieja – New Year's Eve

**GAIA** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 18.30H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 6.30PM

Celebra la Nochevieja en GAIA Marbella con un estilo espectacular en "The Ball of the Season", evocando las sofisticadas celebraciones de principios de 1800. Únete a nosotros a partir de las 18.30h para disfrutar de un exclusivo menú a la carta, con especialidades de temporada diseñadas para elevar tu experiencia gastronómica. Las familias con niños son bienvenidas hasta las 21h: después de esa hora, amablemente solicitamos que los invitados tengan 12 años o más.

Celebrate New Year's Eve at GAIA Marbella in spectacular style with "The Ball of the Season", evocative of the sophisticated celebrations of the early 1800s. Join us from 6:30 pm for an exclusive à la carte menu featuring seasonal specialities designed to elevate your dining experience. Families with children are welcome until 9 pm; after that, we kindly request that guests be 12 years or older.

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



New Year's Eve

O  
GAIA  
~

A la carta - A la carte | A partir de las 21h - From 9pm **EUR 600**

**T. 952 27 68 42 | [reservations@gaia-marbella.com](mailto:reservations@gaia-marbella.com)**



# Nochevieja – New Year's Eve

**NYX** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 21H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 9PM

Vive la Nochevieja en el lugar más exclusivo de Marbella. NYX. Oculto dentro de GAIA Marbella, este club íntimo invita a unos pocos afortunados a una Nochevieja inolvidable con cócteles, DJs y baile.

Experience New Year's Eve in Marbella's most exclusive hotspot. NYX. Hidden within GAIA Marbella, this intimate club invites a fortunate few for an unforgettable New Year's Eve of cocktails, DJs and dancing.



New Year's Eve



Consumo mínimo - Minimum spend **EUR 800**

**T. 952 27 68 42 | [reservations@gaia-marbella.com](mailto:reservations@gaia-marbella.com)**



# Nochevieja – New Year's Eve

LA PLAZA X NOBU MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

## TATAKI DE VIEIRA Y BOGAVANTE

Puré de apio con salsa de chile rojo

RODABALLO | Yuzukoshō, beurre blanc y caviar

WAGYU A5 JAPONÉS | Salsifí negro y salsa de yakiniku a la trufa

MONT BLANC DE YUZU DORADO

UVAS DE LA SUERTE

## SCALLOP AND LOBSTER TATAKI

Celery purée with red chili sauce

TURBOT | Yuzukoshō, beurre blanc and caviar

JAPANESE A5 WAGYU | Black salsify and yakiniku truffle sauce

YUZU MONT BLANC GOLD

LUCKY GRAPES



New Year's Eve

LA PLAZA  
PUENTE ROMANO



Menú opcional - Optional menu **EUR 370**

Consultar consumo mínimo por mesa - Please request information on minimum spend per table

T. 682 11 22 33



# Nochevieja – New Year's Eve

**CHANCA** MARTES, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – THUESDAY, 31<sup>ST</sup> DECEMBER FROM 8PM

<b>Aperitivo</b>		<b>Appetizer</b>	
CANGREJO REAL	Garbanzos, alubias canarias, pimentón, cangrejo real, pan de maíz	KING CRAB	Chickpea, Canary beans, paprika, King crab, corn bread
ATÚN	Atún rojo, aguacate, cebolla encurtida, caviar Beluga	TUNA	Blue fin tuna, avocado, pickled onion, Beluga caviar
VIEIRAS	Gel de lima, salsa uchucuta, huevas de pez volador	SCALLOPS	Lime gel, uchucuta sauce, flying fish roe
BOGAVANTE	Cola de bogavante azul, aceite de espino amarillo y tomates cherry	LOBSTER	Blue lobster tail, sea buckthorn oil & cherry tomatoes
<b>Entrantes</b>		<b>Starters</b>	
CODORNIZ	Codorniz deshuesada, piña, ají rocoto	QUAIL	Boneless quail, pineapple, ají rocoto
TARTAR	Wagyu curado con mayonesa katsoubushi, cebollino, caviar Kristal sobre arroz crujiente	TARTARE	Wagyu cured with katsoubushi mayo, chives, Kristal caviar on crispy rice
<b>Sorbete</b>	Naranja, granadina y tequila	<b>Sorbet</b>	Orange, grenadine and tequila
<b>Plato principal</b>		<b>Main course</b>	
MARISCO	Bullabesa de marisco, azafrán	SEAFOOD	Bouillabaisse of seafood, saffron
<b>Segundos</b>		<b>Second courses</b>	
COSTILLAR KAGOSHIMA	Costillar de Wagyu japonés A5, setas silvestres y trufa	KAGOSHIMA RIBEYE	Japanese Wagyu ribeye A5, wild mushroom and truffle
ARROZ MELOSO	Cremoso alioli de chocolate, ají amarillo, jugo de rabo de toro	CREAMY RICE	Creamy chocolate aioli, ají amarillo, oxtail jus
<b>Postre</b>		<b>Dessert</b>	
SELVA NEGRA MERENGUE	Caramelo salado, cereza, chocolate negro peruano 70%, merengue Grand Marnier, salsa de mora, sorbete de frambuesa	BLACK FOREST MERENGUE	Salted caramel, cherry, peruvian dark chocolate 70% Grand Marnier meringue, blackberry sauce, raspberry sorbet

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

New Year's Eve



chanca

Menú (bebidas no incluidas) - Menu (drinks not included) **EUR 250** | Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 500**

Consumo mínimo - Minimum spend from **EUR 750**

T. 682 11 22 33



# Brunch de Año Nuevo – New Year's Day Brunch

**SEA GRILL** MIÉRCOLES, 1 DE ENERO DE 13.30H A 16H – WEDNESDAY, 1<sup>ST</sup> JANUARY FROM 1.30PM TO 4PM

Comienza el 2025 en un escenario inigualable, a orillas del Mediterráneo, con música en vivo y ambiente festivo, para disfrutar del célebre Brunch de Sea Grill y sus elaborados platos locales e internacionales.

Start 2025 in radiant Mediterranean style with our legendary Sea Grill brunch. A beachside setting, live music, a vibrant, entertaining atmosphere, and glittering array of local and international delicacies make this the best way to start the year.

Maridaje | Wine pairing

**CHAMPAGNE** R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

**VINO BLANCO | WHITE WINE** LEIRANA | Albariño

**VINO TINTO | RED WINE** VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Graciano, Garnacha

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



New Year's Day

Sea Grill

Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 290**

Menú con maridaje Champagne Dom Perignon Vintage - Pairing menu Champagne Dom Perignon Vintage **EUR 390**

Disponible opción infantil - Kids options available

**T. 682 11 22 33**





MEDITERRANEAN CHRISTMAS

Puente Romano

BEACH RESORT



PUENTE ROMANO BEACH RESORT  
29602 Marbella | [events@puenteromano.com](mailto:events@puenteromano.com) | +34 682 11 22 33 | [puenteromano.com](http://puenteromano.com)

IVA incluido · Política de cancelación o modificación de reserva; deberá de ser comunicado al menos con 10 días de antelación · De no ser realizado en este periodo, no se procederá con la devolución.  
VAT included · Cancellation or modification policy; must be communicated at least 10 days in advance · Otherwise, no refund will be considered.

 A MEMBER OF  
THE LEADING HOTELS  
OF THE WORLD