

Andalusian Christmas Tales

Puente Romano

BEACH RESORT

No pierdas el sol de vista y celebra en Puente Romano Beach Resort estas fiestas rodeado de familia y amigos a orillas del Mediterráneo.

Disfruta de lo mejor de los dos mundos: nuestras tradiciones más entrañables en un ambiente acogedor, y la sofisticada y vibrante atmósfera de nuestro paraíso con vistas al mar.

Nuestro programa promete momentos memorables con nuestras legendarias actuaciones en vivo y exquisitas cenas de gala.

Chase the sun and spoil your loved ones with a Mediterranean Christmas and golden New Year at the Puente Romano Beach Resort.

The best of both worlds awaits, with oodles of seasonal favourites wrapped up in the warm glow and sparkling allure of our piece of paradise.

With live entertainment and fabulous festive dining, our full-on programme promises something extraordinary for everyone.



Celebra con tu empresa – Christmas Parties

MENÚS PARA GRUPOS CHRISTMAS GROUP MENUS

¡Descubre nuestros menús para grupos!

Disfrútalos en almuerzos y cenas con compañeros de trabajo y amigos: ¡a pie de playa en Sea Grill o Chiringuito, o con fabulosos espectáculos en Supperclub!

Discover our Christmas group menus!

Celebrate your lunches and dinners among colleagues and friends, beachfront in Sea Grill or Chiringuito, or with a great show at Supperclub!



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

Cena de Nochebuena - Christmas Eve Dinner

SEA GRILL DOMINGO, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 24TH DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CARPACCIO DE ATÚN ROJO

picada de bogavante - aguacate - huevas de salmón

Entrante

RAVIOLIS DE LANGOSTINOS Y TOMATE

salsa de marisco - cremoso de mascarpone trufado

Principal

TRONCO DE LUBINA SALVAJE A LA SARTEN | salteado de

hinojo fresco - patatas al azafrán - salsa de marisco y chardonnay

Postre

ANILLO DE MOUSSE DE CASTAÑAS

cremoso de caramelo y vainilla

Chefs Canapés

Appetizer

TUNA CARPACCIO | minced lobster - avocado - salmon roe

Starter

PRAWN AND TOMATO RAVIOLI

seafood sauce - creamy truffled mascarpone

Main

PAN-FRIED WILD SEABASS

sautéed fresh fennel - saffron potatoes - seafood & chardonnay sauce

Dessert

CHESTNUT MOUSSE | creamy caramel and vanilla

Maridaje - Wine pairing

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

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO VIÑA ARDANZA RESERVA | Tempranillo, Garnacha

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

Andalusian Christmas Tales

Sea Grill

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

Cena de Nochebuena – Christmas Eve Dinner

SEA GRILL DOMINGO, 24 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 24TH DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

CARPACCIO DE CALABACÍN

hinojo asado - vinagreta de frutos secos

Entrante

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mayonesa de cítricos

Principales a elegir

VERDURAS AL JOSPER

texturas de tubérculos - mahonesa de chimichurri

Postre

FRUTOS ROJOS SILVESTRES

chantillí de vainilla - sorbete de coco

VEGAN MENU

Chefs Canapés

Appetizer

ZUCCHINI CARPACCIO | roasted fennel - dried fruit vinaigrette

Starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO | citrus mayonnaise

Choice of Main

JOSPER-GRILLED VEGETABLES

tubers textures - chimichurri mayonnaise

Dessert

WILD RED BERRIES | vanilla chantilly - coconut sorbet

Maridaje - Wine pairing

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

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO VIÑA ARDANZA RESERVA | Tempranillo, Garnacha

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

Andalusian Christmas Tales

Sea Grill

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

Celebraciones navideñas – Christmas Celebrations

CIPRIANI 24, 25 Y 26 DE DICIEMBRE – 24TH, 25TH AND 26TH DECEMBER

Platos especiales

CIGALAS “ALLA CATALANA”

PIZZA DE CALABAZA, SALCHICHA Y QUESO PROVOLONE

GNOCCHI DE PATATA HECHO EN CASA
CON “RADICCHIO DI TREVISO E GORGONZOLA”

TORTELLINI HECHO EN CASA “IN BRODO” DI CAPPONE

COSTILLAR DE CORDERO LECHAL ASADO CON
ALCACHOFAS Y CEBOLLITAS

PANETTONE CIPRIANI HECHO EN CASA
CON CREMA MASCARPONE

Specials dishes

SCAMPI “ALLA CATALANA”

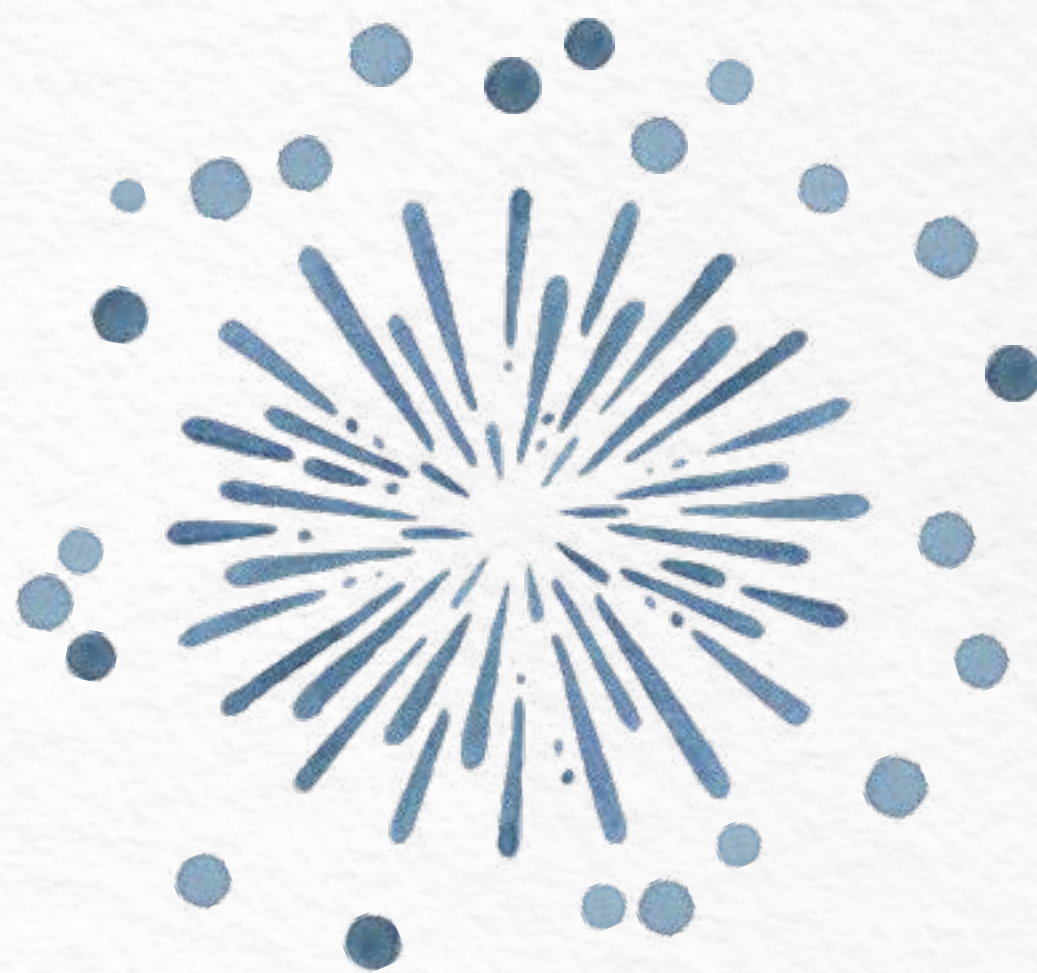
PIZZA WITH PUMPKIN, SALSICCIA AND PROVOLONE CHEESE

HOMEMADE POTATO GNOCCHI
WITH “RADICCHIO DI TREVISO E GORGONZOLA”

HOMEMADE TORTELLINI “IN BRODO DI CAPPONE”

ROASTED BABY LAMB RACK WITH ARTICHOKE
AND BABY ONIONS

HOMEMADE PANETTONE CIPRIANI
WITH MASCARPONE CREAM



Andalusian Christmas Tales



CIPRIANI
MARBELLA

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

T. 952 76 82 77

Brunch de Navidad – Christmas Day Brunch

SEA GRILL DOMINGO, 25 DE DICIEMBRE DE 13 A 16H – SUNDAY, 25TH DECEMBER FROM 1 - 4PM

Convierte el 25 de diciembre en una fiesta inolvidable celebrando el día con el inigualable brunch de Sea Grill.

Deléitate con infinitos y exquisitos platos de nuestras recetas más tradicionales y delicias de temporada, además de un surtido de riquísimos postres y dulces de Navidad que harán que tu experiencia brille por sí misma.

Celebrate this festive day by giving your celebrations a touch of gold at Sea Grill's generous brunch buffet.

Feast on an abundance of traditional dishes and seasonal delicacies, as well as a spectacular assortment of desserts, puddings, and special Christmas pastries, to make this Christmas Day one that sparkles in the memory.

Maridaje - Wine pairing

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

VINO BLANCO FENTO | Treixadura, Loureiro Blanco, Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Andalusian Christmas Tales

Sea Grill

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

Brunch de Navidad – Christmas Day Brunch

COYA DOMINGO, 25 DE DICIEMBRE DE 13 A 16H – SUNDAY, 25TH DECEMBER FROM 1 - 4PM

Para empezar

Guacamole con Crocantes · Chicharrones de Pollo · Tacos de Shitake con Chalaquita · Anticuchos de Res · Anticuchos de Berenjena

Ceviches

Ceviche de Lubina Clásica · Ceviche de Pargo al Coco · Ceviche de Atún Chifa · Tiradito de Pez Limón

Ensaladas

Trio de Maíz
Solterito de Quinoa

Principales a elegir

ARROZ NIKKEI
PULPO ADOBADO
POLLO A LA PARRILLA
LOMO DE RES
QUINOA EN OLLA CON CALABAZA Y QUESO

Postre

Bandeja de Postres

To Start

Guacamole, pico de gallo, corn tortillas · Crispy chicken, chipotle, spicy guava sauce · Grilled shiitake, chipotle, avocado, coriander · Beef fillet, aji panca, coriander · Grilled aubergine, miso, sesame, lemon

From the Ceviche Counter

Sea bass, red onions, sweet potato, white corn · Snapper, coconut, plantain, aji limo · Yellow fin tuna, sesame seeds, rice cracker, soy · Yellowtail, green chilli, radish, orange tobiko

Salads

Josper corn, crispy corn, white corn, sweet onions
Quinoa, tomatoes, aji rocoto, botija olives

Choice of Mains

CHILEAN SEA BASS, rice, lime, aji amarillo
JOSPER OCTOPUS LEG, escabeche, avocado, cherry tomatoes
CORN-FED BABY CHICKEN, aji panca, coriander
SPICY BEEF FILLET, crispy shallots, aji limo, star anise
QUINOA, Peruvian potatoes, pumpkin, crema fresca, black truffle

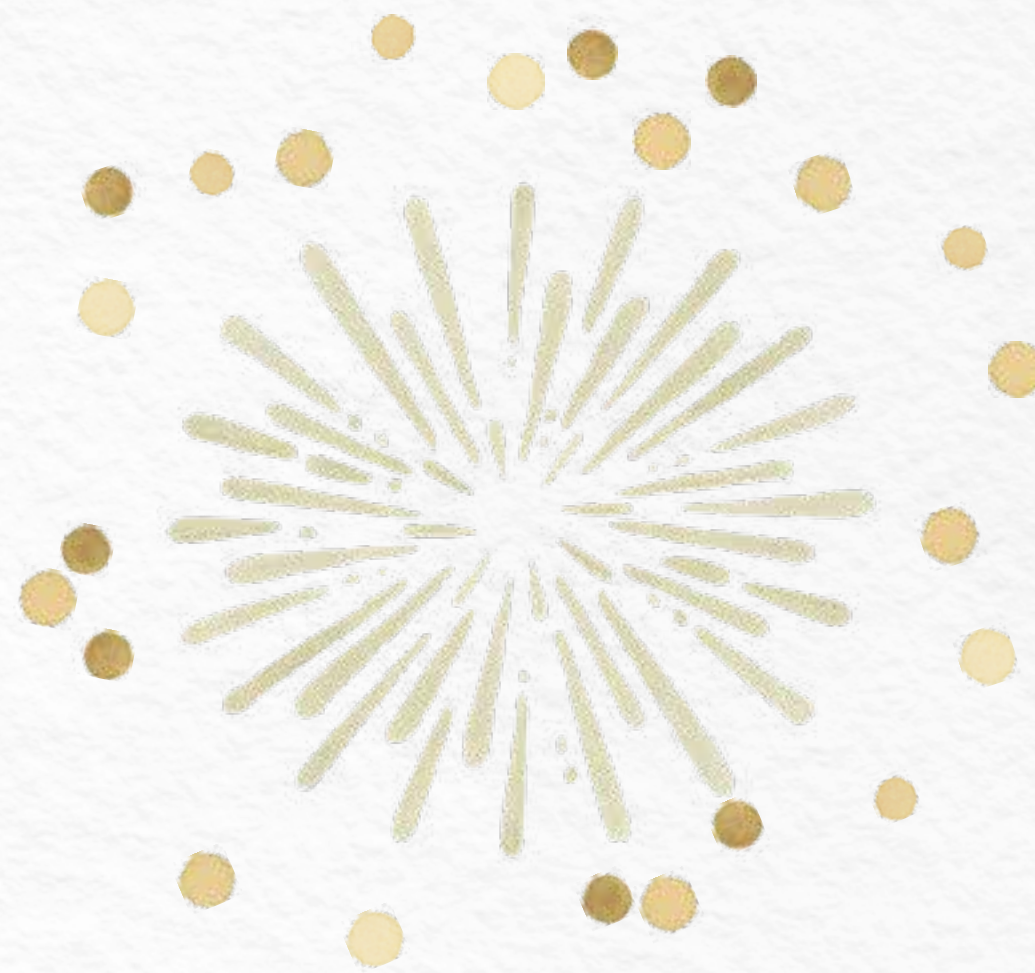
Dessert

COYA fruits & desserts platter

Maridaje con media botella de Champán - Champagne Pairing with half a bottle of

VEUVE CLICQUOT

DOM PÉRIGNON



Andalusian Christmas Tales



Menú maridado con Champagne - Champagne pairing menu **EUR 95 / 150**

T. 952 76 82 22

Nochevieja – New Year's Eve

SEA GRILL DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CAVIAR OSCIETRA 30 GR.
guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante

ENSALADA DE CANGREJO REAL | carpaccio de gamba roja -
vinagreta de tomillo limonero - tartar de aguacate

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA | parmentier
trufada - verduritas baby- saco crujiente de setas - salsa de trufa y foie

Postre

DACQUOISE DE CACAO | mousse de vainilla - cerezas marinadas

Chef's Canapés

Appetizer

30 GR. OSCIETRA CAVIAR
traditional garnish - blinis - rye bread

Starter

KING CRAB SALAD
red prawn carpaccio - lemon thyme vinaigrette - avocado tartare

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

SLOW-COOKED BEEF TENDERLOIN | truffled parmentier - baby
vegetables - crunchy bag of mushrooms - truffle and foie sauce

Dessert

CHOCOLATE DACQUOISE | vanilla mousse - marinated cherries

Maridaje - Wine pairing

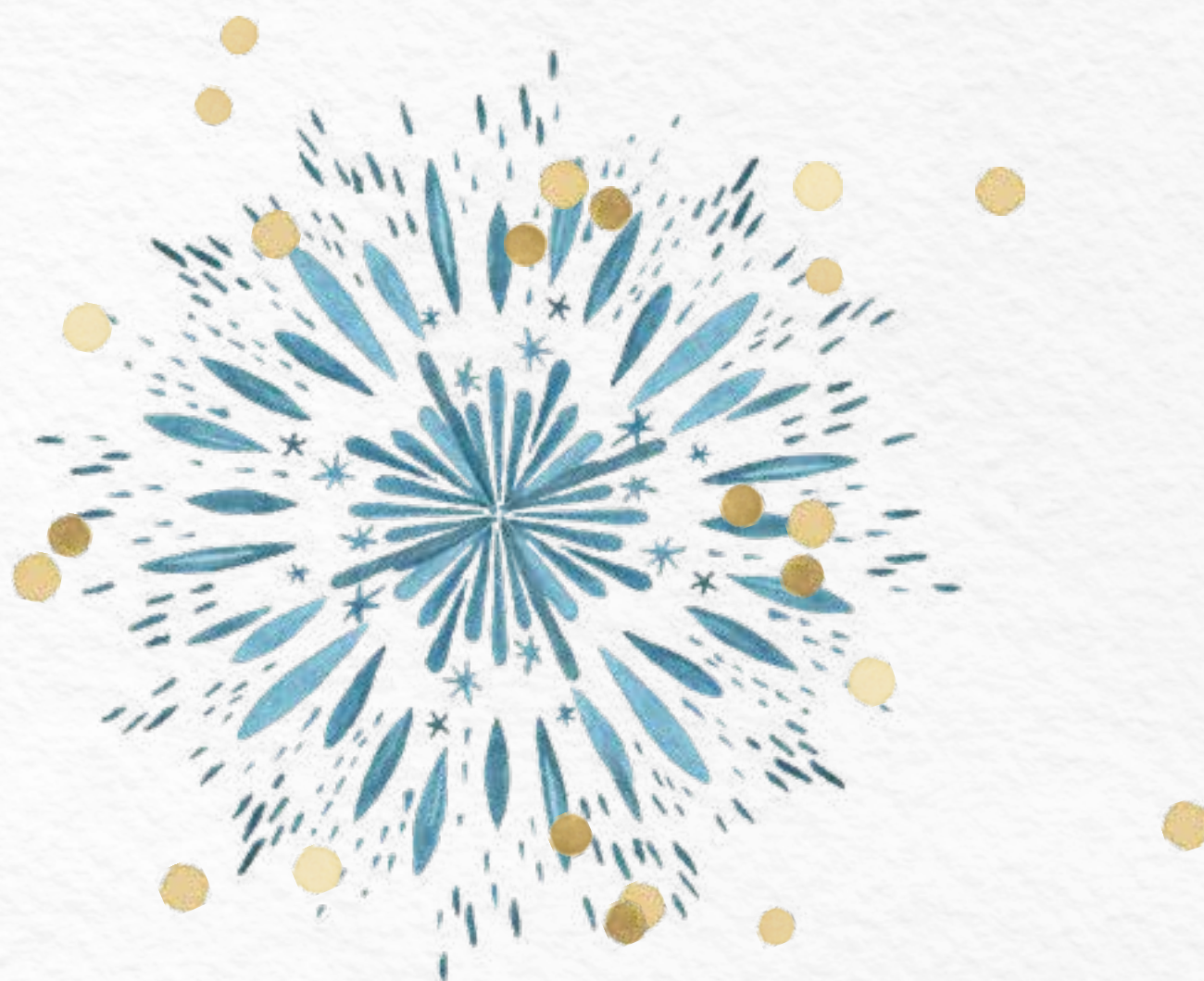
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO PAZO BARRANTES | Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Sea Grill

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

Nochevieja – New Year's Eve

SEA GRILL DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

HUMMUS | vinagreta de cúrcuma - crudités de raíces

Entrante

ECARPACCIO DE SETAS | puré de cebollas - vinagreta de avellanas

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

FLORES DE CALABACIN RELLENAS

tempura de salsifíes - trufa negra de invierno

Postre

FRUTOS ROJOS SILVESTRES

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

HUMMUS | turmeric vinaigrette - tuber crudites

Starter

MUSHROOM CARPACCIO | onion puree - hazelnut vinaigrette

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

STUFFED ZUCCHINI FLOWERS

salsify tempura - black winter truffle

Dessert

WILD RED FRUIT

Maridaje - Wine pairing

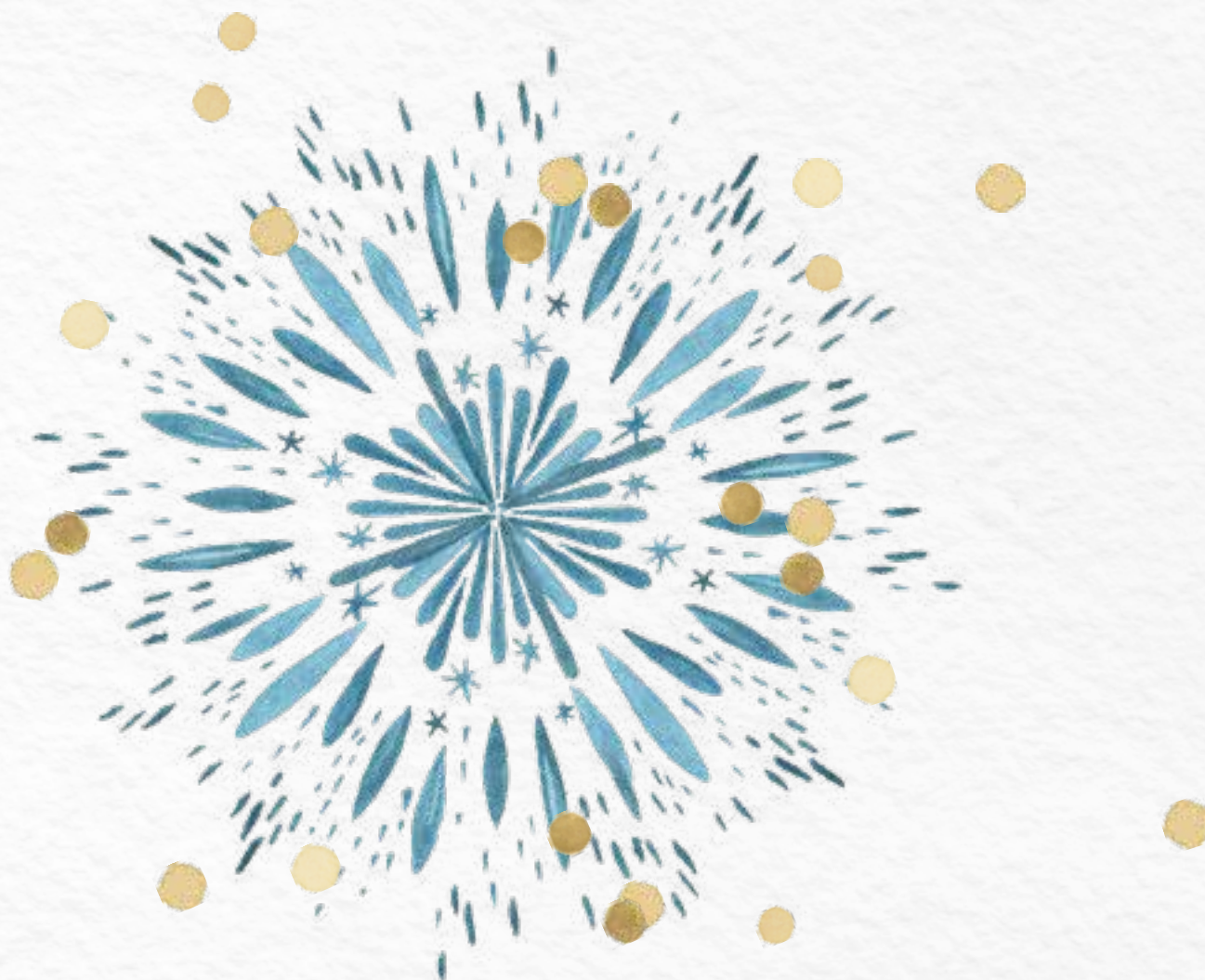
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO PAZO BARRANTES | Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Sea Grill

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

Nochevieja – New Year's Eve

SALÓN ANDALUCÍA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

TARTAR DE GAMBA BLANCA | caviar Oscietra 5gr

Entrante

CREMA DE BOGAVANTE

ravioli de tomate y albahaca - aceite de albahaca

Sorbete

LIMONCELLO

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA

patata glaseada - raíces al jospier - jugo de carne al romero

Postre

GIANDUJA CREMOSA CON TOFFEE

confitado de albaricoques al ron

Chef's Canapés

Appetizer

WHITE PRAWN TARTAR | 5gr caviar Oscietra

Starter

LOBSTER CREAM

tomato & basil ravioli - basil oil

Sorbet

LIMONCELLO

Main

BEEF TENDERLOIN

glazed potato - roasted tubers - rosemary meat juice

Dessert

CREAMY GIANDUJA WITH TOFFEE

rum apricot confit

Maridaje - Wine pairing

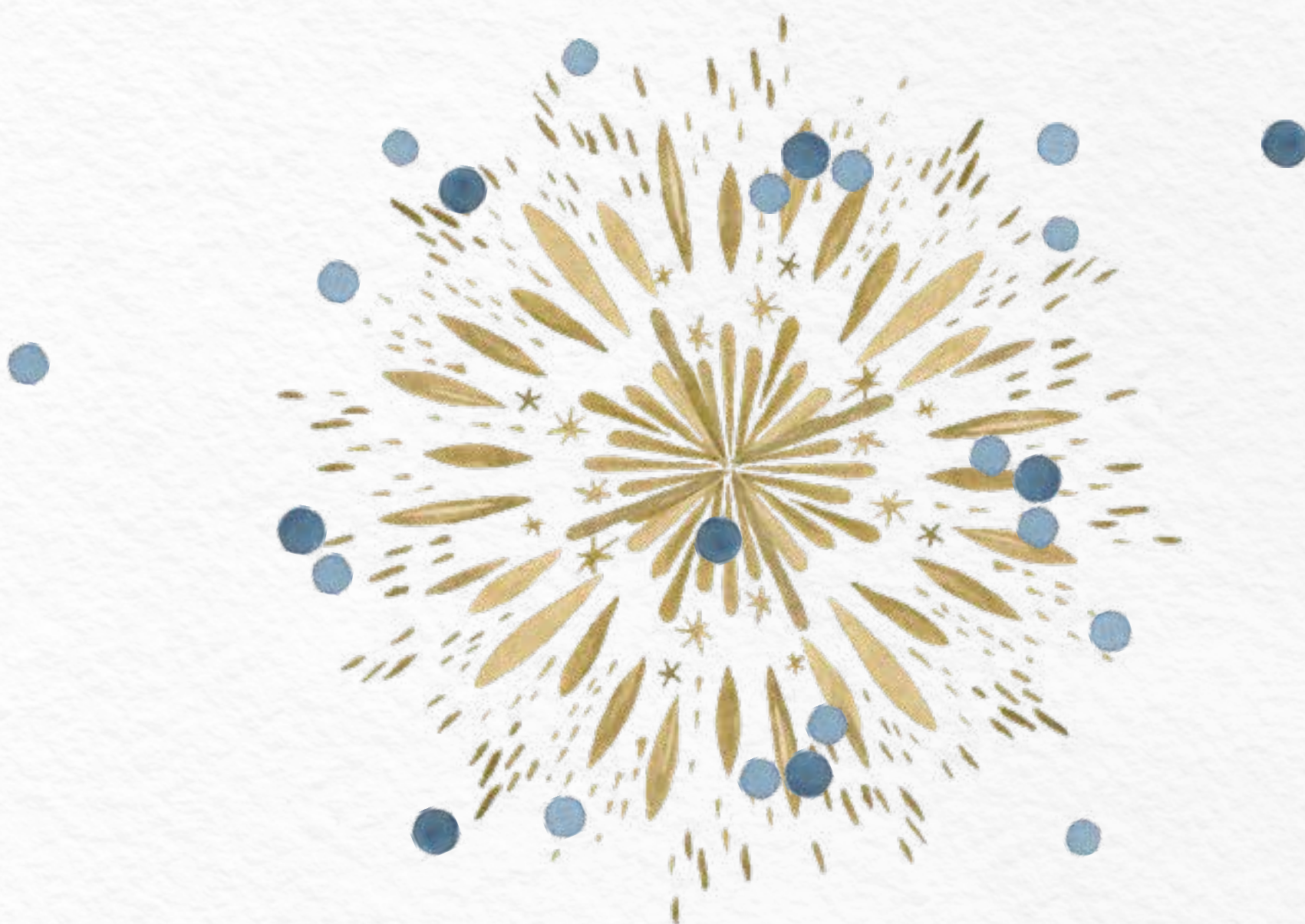
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO EL ARQUITECTO | Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 395**

Nochevieja – New Year's Eve

SALÓN ANDALUCÍA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H — SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

TARTAR DE AGUACATE

pico de gallo con piña asada - batata picante

Entrante

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mayonesa de cítricos

Sorbete

LIMONCELLO

Principal

ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA

alioli de cebolla dulce

Postre

TATAKI DE SANDÍA

sorbete de remolacha - puré de manzana verde

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

AVOCADO TARTARE

pico de gallo with roasted pineapple - spicy sweet potato

Starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO

citrus mayonnaise

Sorbet

LIMONCELLO

Main

CREAMY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS

sweet onion alioli

Dessert

WATERMELON TATAKI

beetroot sorbet - mashed green apple

Maridaje - Wine pairing

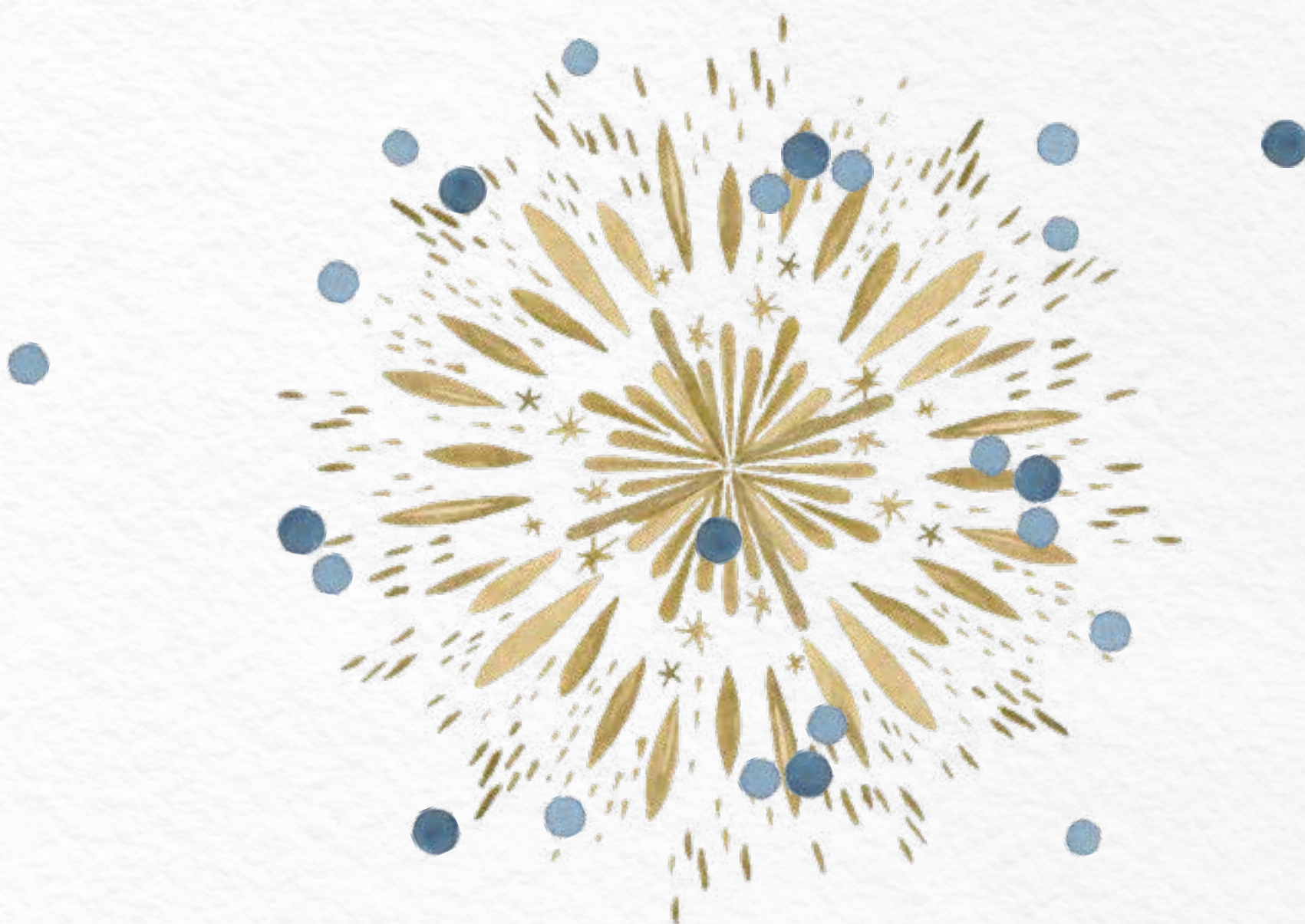
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO LUSCO | Albariño

VINO TINTO EL ARQUITECTO | Cabernet Sauvignon, Syrah, Tempranillo

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Menú con maridaje - Wine pairing menu **EUR 395**

Nochevieja – New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CAVIAR OSCIETRA 10 GR.
guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante

CREMA DE BOLETUS EDULIS
parfait de foie de pato - aire de vainilla

Sorbete

MANZANA VERDE Y VODKA

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA BLANCA | verduras babys al jasper -
cremoso de chirivía trufada - salsa de trompetas de la muerte

Postre

MOUSSE DE QUESO Y VAINILLA | praliné crujiente - pera especiada

Chefs Canapés

Appetizer

10 GR. OSCIETRA CAVIAR
traditional garnish - blinis - rye bread

Starter

BOLETUS EDULIS CREAM
duck's liver parfait - vanilla air

Sorbet

GREEN APPLE & VODKA

Main

WHITE BEEF TENDERLOIN | jasper-grilled baby vegetables -
creamy truffled parsnip - black trumpet sauce

Dessert

CHEESE & VANILLA MOUSSE | crunchy praliné - spiced pear

Maridaje - Wine pairing

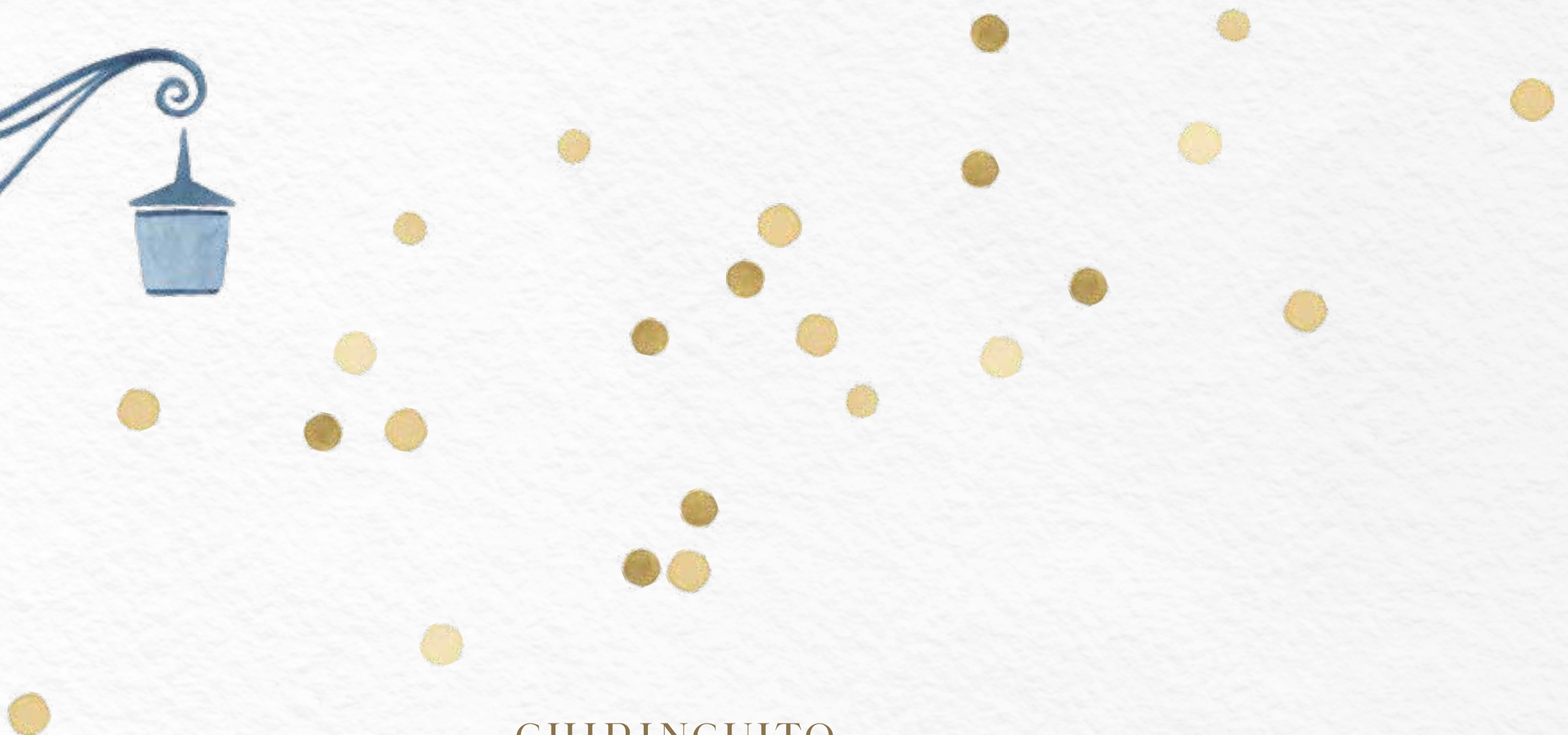
CHAMPAGNE R DE RUINART BRUT | Chardonnay, Pinot Noir, Meunier

VINO BLANCO TALEIA | Sauvignon Blanc, Sémillon

VINO TINTO ARZUAGA RESERVA | Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

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

Nochevieja – New Year's Eve

CHIRINGUITO PUENTE ROMANO DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

HUMMUS DE ZANAHORIA ASADAS AL JOSPER
crudités de zanahoria baby - pan de pita

Entrante

CREMA DE BOLETUS EDULIS | trufa melanosporum

Sorbete

MANZANA VERDE Y VODKA

Principal

ALCACHOFAS AL JOSPER CON ROMANESCU
salsa tahina - semillas de cañamo - trufa de invierno

Postre

MOUSSE DE CHOCOLATE Y AGUACATE
con crema vegetal - escamas de oro 18K

VEGAN MENU

Chefs Canapés

Appetizer

JOSPER-GRILLED CARROT HUMMUS
baby carrot crudites - pita bread

Starter

BOLETUS EDULIS CREAM | melanosporum truffle

Sorbet

GREEN APPLE & VODKA

Main

JOSPER-GRILLED ARTICHOKES WITH ROMANESCU
tahini sauce - hemp seeds - winter truffle

Dessert

CHOCOLATE & AVOCADO MOUSSE
vegetal cream - 18K gold flakes

Maridaje - Wine pairing

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

VINO BLANCO TALEIA | Sauvignon Blanc, Sémillon

VINO TINTO ARZUAGA RESERVA | Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



CHIRINGUITO

PUENTE ROMANO

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

Nochevieja – New Year's Eve

SUPPERCLUB DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Canapés del Chef

Aperitivo

CAVIAR OSCIETRA 30 GR.
guarnición tradicional - blinis - pan de centeno

Entrante

ENSALADA DE CANGREJO REAL | carpaccio de gamba roja -
vinagreta de tomillo limonero - tartar de aguacate

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

SOLOMILLO DE TERNERA A BAJA TEMPERATURA | parmentier
trufada - verduritas baby - saco crujiente de setas - salsa de trufa y foie

Postre

DACQUOISE DE CACAO | mousse de vainilla - cerezas marinadas

Chef's Canapés

Appetizer

30 GR. OSCIETRA CAVIAR
traditional garnish - blinis - rye bread

Starter

KING CRAB SALAD | scarlet prawn carpaccio - lemon thyme
vinagrette - avocado tartar

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

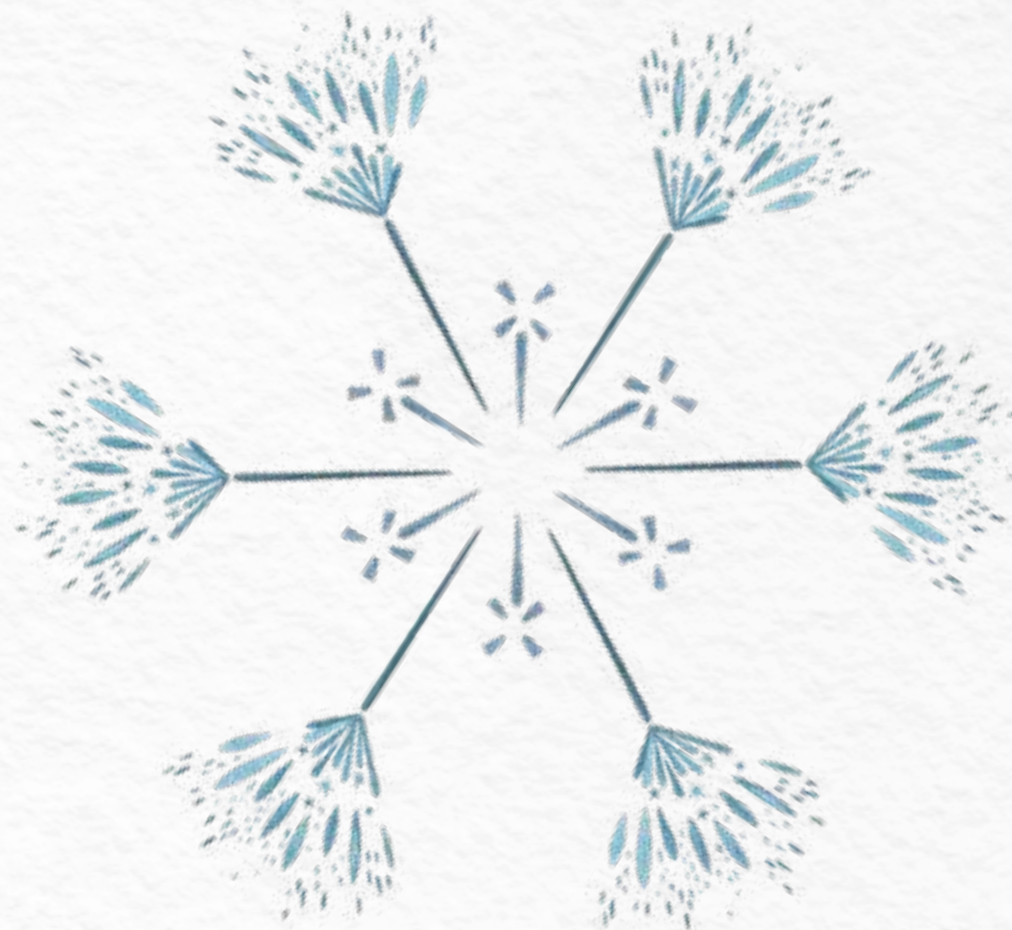
WHITE BEEF TENDERLOIN | josper-grilled baby vegetables -
creamy truffled parsnip - black trumpet sauce

Dessert

CHOCOLATE DACQUOISE | vanilla mousse - marinated cherries

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Consultar consumo mínimo por mesa y zona | Please request information on minimum spend per table

Menú - Menu **EUR 400** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Nochevieja – New Year's Eve

SUPPERCLUB DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGANO

Canapés del Chef

Aperitivo

TARTAR DE AGUACATE

pico de gallo con piña asada - batata picante

Entrante

DÚO DE ESPÁRRAGOS VERDES Y BLANCOS

mahonesa de cítricos

Sorbete

CHAMPÁN Y FRESAS SILVESTRES

Principal

ARROZ CREMOSO DE SETAS DE TEMPORADA

alioli de cebolla dulce

Postre

TATAKI DE SANDÍA CRU

sorbete de remolacha - puré de manzana verde

VEGAN MENU

Chef's Canapés

Appetizer

AVOCADO TARTARE

pico de gallo with roasted pineapple - spicy sweet potato

Starter

GREEN AND WHITE ASPARAGUS DUO | citrus mayonnaise

Sorbet

CHAMPAGNE AND WILD STRAWBERRIES

Main

CREAMY RICE WITH SEASONAL MUSHROOMS

sweet onion alioli

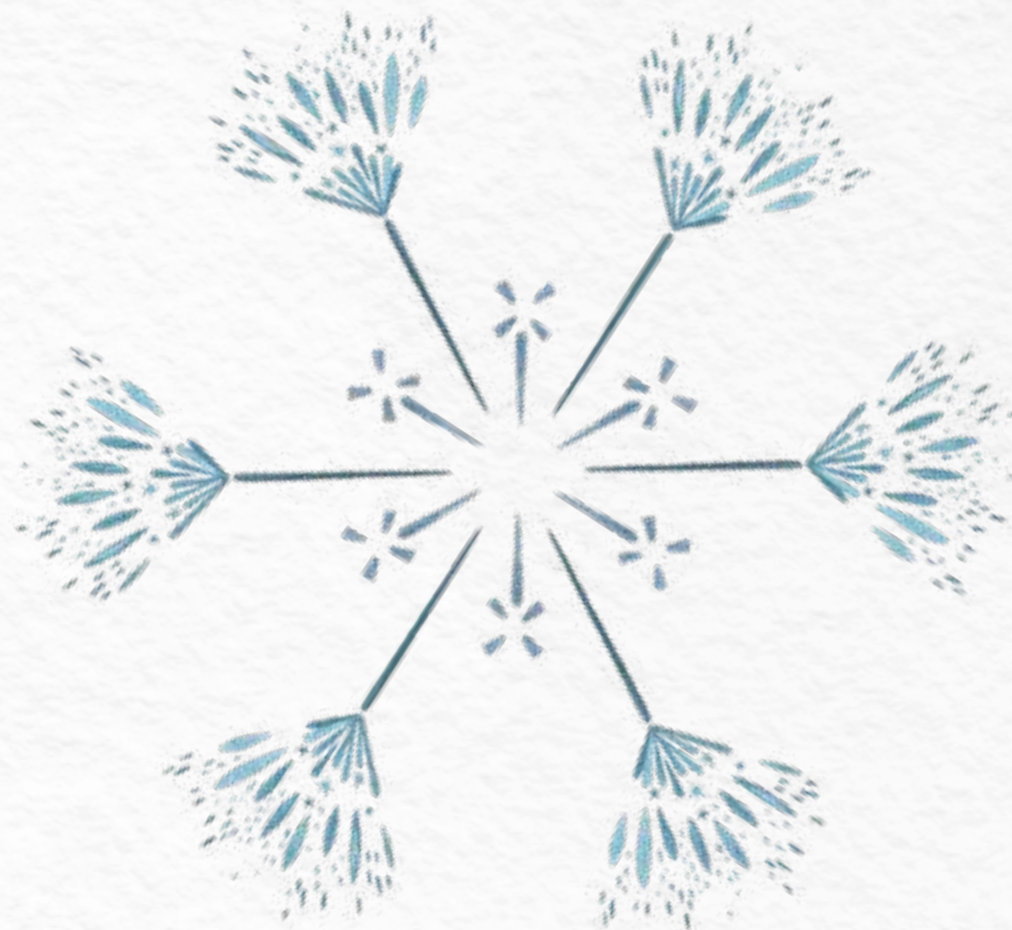
Dessert

WATERMELON TATAKI

beetroot sorbet - mashed green apple

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Consultar consumo mínimo por mesa y zona | Please request information on minimum spend per table

Menú - Menu **EUR 400** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Nochevieja – New Year's Eve

LA PLAZA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Snacks para compartir MÍNIMO 2X

CAVIAR OSCIETRA ROYALE 20 GR.
guarnición tradicional - blinis - crema agria

OSTRAS CON YUZU Y LIMA

JAMÓN IBÉRICO 100% DE BELLOTA | pan cristal - tomate rallado

SELECCIÓN DE QUESOS INTERNACIONALES | frutas pasas

MICUIT DE PATO | mermelada de higos - pan brioche

MINI TACOS DE WAGYU | pico de gallo y piña

MINI PIZZA DE QUESO Y TRUFA NEGRA

QUESADILLA DE CAMARÓN Y VIEIRA

Postre

CHOCOLATES | tartas de frutos rojos - macaron

Snacks to share MINIMUM 2X

OSCIETRA ROYALE CAVIAR 20 GR.
blinis - sour cream - traditional garnish

OYSTERS WITH YUZU AND LIME

IBERIAN 100% BELLOTA HAM | cristal bread - grated tomato

SELECTION OF INTERNATIONAL CHEESE | raisin fruit

DUCK MICUIT | fig jam - brioche bread

MINI WAGYU TACOS | pico de gallo and pineapple

CHEESE AND BLACK TRUFFLE MINI PIZZA

SHRIMP AND SCALLOP QUESADILLA

Dessert

CHOCOLATES red berries tarts - macaron

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

LA PLAZA

Consultar consumo mínimo por mesa y zona | Please request information on minimum spend per table

Menú opcional - Optional menu **EUR 200** | Bebidas no incluidas - Drinks not included

Nochevieja – New Year's Eve

NOBU RESTAURANT DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Cóctel de Bienvenida

CAVIAR AL ESTILO NOBU

TATAKI DE SALMÓN TRUFADO | con Micro Hierbas

ENSALADA DE BOGAVANTE Y REMOLACHA
con Miso Deshidratado y Trufa

CARABINERO CON ALIÑO DE JALAPEÑO | y Papel de Patata Azul

VIEIRA EN SU CONCHA | con Chili Shiso Salsa y Caviar

Selección de Sushi del Chef

SALMONETE CON BISQUE | y Aire de Champagne

TERNERA JAPONESA WAGYU A5 Y SETAS SALAVAJES
y Sukiyaki de Salsa de Trufa

El Sueño de Media Noche

Uvas de la Suerte

Welcome Cocktail

CAVIAR NOBU STYLE

TRUFFLED SALMON TATAKI | with Micro Herbs

LOBSTER AND BEETROOT SALAD | with Dry Miso & Truffle

SCARLET SHRIMP WITH JALAPEÑO DRESSING
and Blue Potato Papel

SCALLOP IN ITS SHELL | with Chili Shiso Salsa and Caviar

Chef Sushi Selection

RED MULLET WITH BISQUE | and Champagne Air

A5 JAPANESE WAGYU BEEF & WILD MUSHROOMS
and Sukiyaki Truffle Sauce

Midnight Dream

Lucky Grapes

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE



Menú - Menu **EUR 450**

Nochevieja – New Year's Eve

NOBU RESTAURANT DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

MENÚ VEGETARIANO

Cóctel de Bienvenida

CEVICHE DE TOMATE | con Caviar de AOVE

ARROZ CRUJIENTE DORADO | con Guacamole y Miso Deshidratado

TATAKI DE BATATA

ENSALADA DE REMOLACHA | con Miso Deshidratado y Trufa

Selección de Sushi del Chef

SOPA MISO DE ALCACHOFA DE JERUSALÉN

VIEIRA VEGANA | con Puré de Edamame y Espuma de Champagne

FILETE DE REPOLLO | con Sake, Soja y Trufa

La magia que trae nochevieja

Uvas de la Suerte

VEGETARIAN MENU

Welcome Cocktail

TOMATE CEVICHE | with EVOO Caviar

GOLDEN CRISPY RICE | with Guacamole Dry Miso

SWEET POTATO TATAKI

BEETROOT SALAD | with Dry Miso and Truffle

Chef Sushi Selection

JERUSALEM ARTICHOKE MISO SOUP

VEGAN SCALLOP | with Edamame Purée and Champagne Foam

CABBAGE STEAK | with Sake Soy Truffle

The magic that new year's eve brings

Lucky Grapes

RESERVA AQUÍ

BOOK HERE

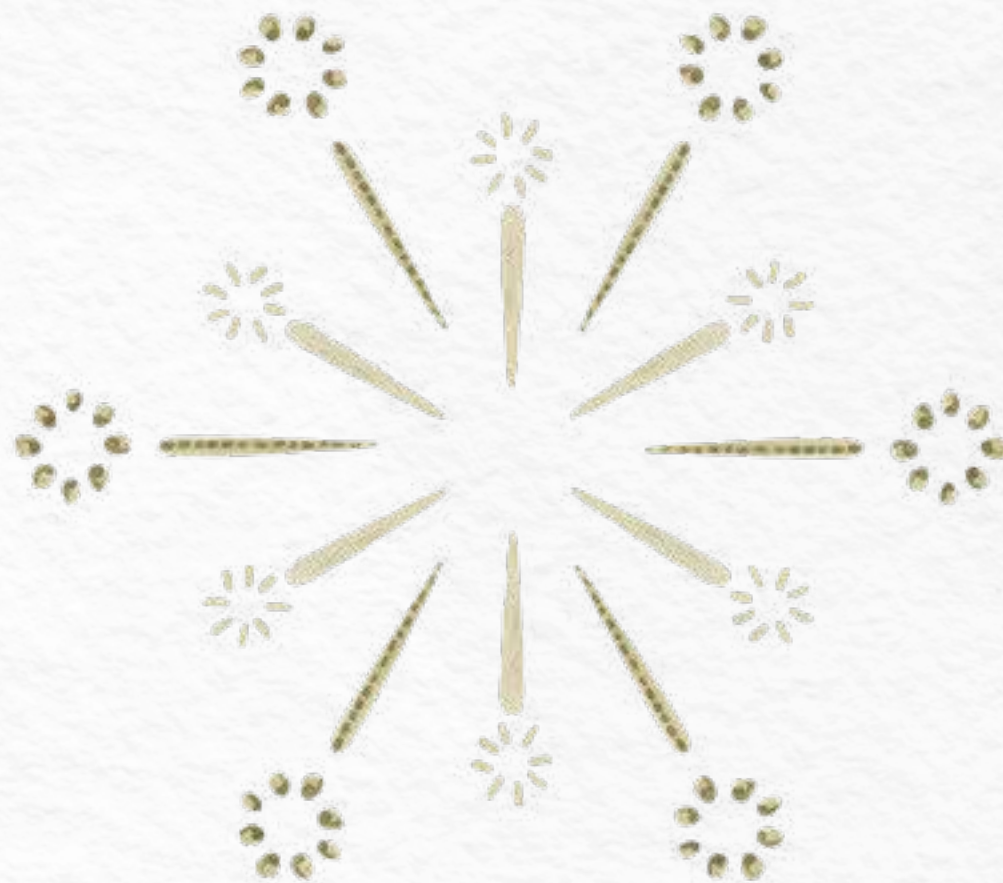


Nochevieja – New Year's Eve

COYA DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

Negro y Oro
FIESTA TEMÁTICA DE FIN DE AÑO
CON ACTUACIONES EN VIVO, ESPECTACULAR
AMBIENTE Y DECORACIÓN

Black & Gold
INCAN EMPIRE NEW YEAR'S EVE PARTY
WITH LIVE ENTERTAINMENT
& BESPOKE DECOR



Minimum spend - Consumo mínimo **EUR 550/pp**

T. 952 76 82 22

Nochevieja – New Year's Eve

CIPRIANI DOMINGO, 31 DE DICIEMBRE A PARTIR DE LAS 20H – SUNDAY, 31ST DECEMBER FROM 8PM

FIESTA TEMÁTICA DE FIN DE AÑO: EL JARDÍN SECRETO
CON ESPECTACULAR AMBIENTE Y DECORACIÓN

THEMED NEW YEAR'S EVE PARTY: SECRET GARDEN
WITH BESPOKE DECOR




CIPRIANI
MARBELLA

Minimum spend - Consumo mínimo **EUR 650/pp**

T. 952 76 82 77

Año Nuevo – New Year's Day

SEA GRILL LUNES, 1 DE ENERO DE 13 - 16H – MONDAY, 1ST JANUARY FROM 1 TO 4PM

Comienza el 2024 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 2023 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 FENTO | Treixadura, Loureiro Blanco, Albariño

VINO TINTO VIÑA TONDONIA RESERVA | Tempranillo, Garnacha, Graciano, Mazuelo

[RESERVA AQUÍ](#)

[BOOK HERE](#)



Sea Grill

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



Andalusian Christmas Tales

Puente Romano

BEACH RESORT