



NAVIDAD
CHRISTMAS

Puente Romano

BEACH RESORT & SPA

MARBELLA



Celebre las Navidades

CON GASTRONOMÍA

The holiday season is

FULL OF FLAVOUR

NAVIDADES A PIE DE PLAYA

La cena de Nochebuena consistirá en un delicioso menú de cuatro platos.
· Cena a partir de las 20h

Celebre el día de Navidad saboreando nuestro buffet tradicional y disfrutando de los festejos en un incomparable marco frente al mar.
· Buffet de almuerzo a partir de las 13h

Christmas Eve dinner is celebrated with a delicious four-course menu.
Dinner from 8pm

Celebrate Christmas Day with our Traditional Buffet Lunch and enjoy the festivities in a stunning setting next to the beach.
Lunch Buffet from 1pm

BEACHFRONT CHRISTMAS

MENÚ DE NOCHEBUENA



CHRISTMAS EVE MENU

Ceviche de Ostras Fines de Claire
· 2 piezas

Crema Trufada de Apio Rave
· con Chantarella

Solomillo de Buey a la Brasa
· Patata Fondant y Salsa de Pinot Noir

o
Rodaballo al Tandoor
· Pak Choy y Salsa de Jengibre

Tarta Tatín
· Chocolate y Especies Navideñas

Fine de Claire Oyster Ceviche
2 pcs

Truffled Celeriac Cream Soup
with Chanterelle

Charcoal Grilled Beef Tenderloin
Fondant Potato and Pinot Noir Jus

or
Tandoori Turbot
Ginger Sauce and Pak Choy

Tarte Tatin
Chocolate and Christmas Spices

Sábado 24 de diciembre a partir de las 20h · 100 € p/persona · Saturday 24th December from 8pm
IVA INC

Bebidas no incluidas · Drinks not included

BRUNCH NAVIDEÑO

Seagrill

CHRISTMAS BRUNCH

Tradicionales platos navideños

Pavo relleno, ostras, bogavante
y otras muchas delicatessens,
terminando con una amplia selección
de postres y dulces navideños.

Traditional Christmas Fare

Turkey, oysters and lobster
within an abundant choice of delicacies,
followed by a grand assortment of
desserts and special Christmas pastries.

Domingo 25 de diciembre a partir de las 13h · 150 € · p/persona · Sunday 25th December from 1pm
IVA INC

Bebidas no incluidas · Drinks not included



LLEGA EL AÑO NUEVO

· WELCOMING THE NEW YEAR ·

2017

Nuestra cena de gala de Fin de Año se celebrará en el **Salón Andalucía**, con una velada mágica de música y gastronomía.

Our New Year's Eve Gala & Dinner will be held in our **Andalucía Ballroom** with a magical night of music and gastronomy!

Sábado 31 de diciembre · Cóctel a partir de las 20h · 350 € p/persona · Saturday 31st December · Cocktail from 8pm

IVA INC

Cena de gala de cinco platos, maridaje de vinos, actuaciones y baile · Gala dinner with wines, performances and dancing

MENÚ DE GALA · GALA MENU

Selección de Canapés del Chef

Chef's Selection of Canapés

Parfait de Foie Gras al Sauternes

Foie Gras Parfait marinated in Sauternes

Trufa Negra Melanosporum y Brioche

Black Winter Truffle and Brioche

Cremoso Puré de Patata con Caviar

Creamy Potato Mash with Caviar

Nata Agria

Sour Cream

Sorbete de Champagne

Champagne Sorbet

Copos de Oro de 24 Quilates

24K Gold Flakes

Solomillo de Buey

Beef Tenderloin

en Costra de Boletus, Muselina de Coliflor y Tirabeque

with Porcini Crust, Cawliflour Mouseline and Sugar Snaps

Esfera

Sphere

Uvas de la Suerte

The Twelve Grapes for Good Luck

Vino Blanco · White Wine · NORA DA NEVE · D.O. Rías Baixas

Vino Tinto · Red Wine · BAIGORRI RESERVA · D.O.Ca Rioja

Champagne · LAURENT PERRIER · Brut LP

FIN DE AÑO EN NUESTROS RESTAURANTES · NEW YEAR'S EVE AT OUR RESTAURANTS

Sea Grill

Sea Grill y UNI

Servirán menús especiales
en un maravilloso ambiente festivo.

· Cenas a partir de las 21h

Sea Grill and UNI

will be offering special menus
and a fabulous festive atmosphere.

Dinners served from 9 pm ·

UNI



· ¡FELIZ 2017! HAPPY NEW YEAR! ·

CENA DE FIN DE AÑO

Sea Grill

NEW YEAR'S EVE MENU

ENTRANTES A ELEGIR

Tartar de Ternera con Caviar
Carpaccio de Atún con Caviar
Ensalada de Alcachofas con Cilantro y Lima

FETTUCCINI FRESCO

Trufa de Invierno y Apio Curado de 6 Meses

SORBETE

Marc de Champagne

TIERNO BRAZUELO DE WAGYU

Crema de Morilla y Sherry

o

ROSA DE RODABALLO

Charlotas y Remolacha

DACQUOISE DE PISTACHO Y CASSIS

Uvas de la Suerte

CHOICE OF STARTERS

Steak Tartare with Caviar
Tuna Carpaccio with Caviar
Artichokes and Coriander Salad with Lime (v)

FRESH FETTUCCINI

Winter Truffle and 6-month aged Celeriac

SORBET

Marc de Champagne

TENDER WAGYU SHOULDER

with Morels and Sherry Cream

or

TURBOT ROSE

Charlotte and Beetroot

PISTACHIO AND CASSIS DACQUOISE

And the Twelve Grapes of Good Luck

Sábado 31 de diciembre a partir de las 21h · 250 € · p/persona · Saturday 31st December from 9pm

IVA INC

Bebidas no incluidas · Drinks not included

CENA DE FIN DE AÑO



NEW YEAR'S EVE MENU

Selección de Canapés del Chef

Tartar de Toro con Caviar

Rulo de Centollo y Aguacate

Sorbete de Pisco Sour

Wagyu 'Karubi Eye' a la Robata con Verduras Baby

Esfera UNI

Uvas de la Suerte

Chef's Selection of Canapés

Tuna Belly Tartare with Caviar

King Crab and Avocado Roll

Pisco Sour Sorbet

Robata-cooked Wagyu Karubi Eyewith Baby Vegetables

UNI Sphere

The Twelve Grapes for Good Luck

Vino Blanco · White Wine · HUGEL RIESLING · A.O.C. Alsace

Vino Tinto · Red Wine · ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL · V.T. Castilla y León

Champagne · POL ROGER · Brut Réserve

Sábado 31 de diciembre a partir de las 21h · 295 € · p/persona · Saturday 31st December from 9pm

IVA INC

Cena de gala maridada con vinos y Champagne · Gala Dinner with Wines and Champagne

FIESTAS DE FIN DE AÑO · NEW YEAR'S EVE PARTIES

Para quienes deseen tomar las uvas con un brindis,
Joe's Bar y La Plaza ofrecen cotillón y copas.

· A partir de las 23h y fiesta ¡hasta la madrugada!

Nuestros DJs marcarán el ritmo
del año nuevo en **La Suite**.

· A partir de la 1 de la madrugada y hasta que salga el sol.

For those who prefer to celebrate with a toast,
Joe's Bar and La Plaza will be open for drinks.

From 11 pm and party 'til the early hours ·

Night owls can dance
in **La Suite** to the DJ's beats.

From 1 am 'til sunrise ·



LA SUITE

LA PLAZA

Sábado 31 de diciembre · Saturday 31st December

BRUNCH DE AÑO NUEVO



NEW YEAR'S BRUNCH

Comience el 2017 con un espectacular surtido de delicatessens nacionales e internacionales: ternera Wellington, ostras, caviar y especialidades al grill y al horno tandoor.

· Buffet de almuerzo a partir de las 13h

Y por supuesto, ¡no se pierda nuestros postres!

Welcome the New Year with a splendid array of local and international delicacies, such as Beef Wellington, Oysters, Caviar and specialities cooked on the Grill & in the Tandoor Oven.

Buffet Lunch from 1pm ·

And, of course, our desserts are not to be missed!

TODOS LOS DÍAS SON EL MEJOR DÍA DEL AÑO, PERO ÉSTE ¡ES EL PRIMERO!

Every day is the best day of the year - but this is the first!

Domingo 1 de enero a partir de las 13h · 150 € p/persona · Sunday 1st January from 1pm

IVA INC

ESTANCIAS NAVIDEÑAS

· Room Rates for Christmas Stays ·

Desde · from · 360 € IVA INC

Desayuno incluido · Breakfast included

PAQUETE ESPECIAL DE NOCHEVIEJA PARA DOS

· Special New Year's Eve Package for Two ·

Dos noches en una Junior Suite con desayunos incluidos y la cena de gala de nochevieja.

Two nights in a Junior Suite with breakfast included and the New Years' Eve Gala Dinner.

Desde · from · 1.252 € IVA INC

reservas@puenteromano.com · (+34) 952 820 900 · puentoromano.com

Nuestras galas, cenas y almuerzos navideños tienen precios especiales para niños*
Please enquire about our special prices for children at our galas, dinners and lunches*

*Excepto · except: Uni Restaurant

...¡y un muy feliz año nuevo!

...AND A VERY HAPPY NEW YEAR

Puente Romano

BEACH RESORT & SPA

Bulevar Príncipe Alfonso von Hohenlohe, s/n · 29602 · Marbella · Spain

T(+34) 952 820 900 · restaurantes@puenteromano.com