

LIVE  
Puente Romano

¡Celebremos!

---

CELEBRACIONES PARA EMPRESAS - CHRISTMAS OFFICE PARTY **MENUS**

---

**SEA GRILL** | A pie de playa - Fine dining on the beachfront

PUENTE ROMANO BEACH RESORT | T (+34) 952 820 900 | [restaurantes@puenteromano.com](mailto:restaurantes@puenteromano.com) | [puenteromano.com](http://puenteromano.com)

*Sea Grill*

MENU I

EUR 38 p/persona

ENTRANTES A ELEGIR - CHOICE OF STARTERS

Ensalada fattoush  
Fattoush salad

Ensalada de aguacate con brotes de verano  
Avocado salad with summer sprouts

Salmón ahumado con cítricos  
Smoked salmon with citrus

PRINCIPALES A ELEGIR - CHOICE OF MAINS

Medallón de rape con risotto de azafrán  
Monkfish medallion with saffron risotto

Solomillo de cerdo ibérico con manzanas asadas y jugo de tomillo  
Iberian pork tenderloin with roasted apples and thyme juice

Risotto de quinoa con pesto vegetal  
Quinoa risotto with vegetable pesto

POSTRE A ELEGIR - CHOICE OF DESSERT

Canelón de chocolate con naranjas marinadas  
Chocolate cannelloni with marinated oranges

Barquito de piña y fresas  
Sliced pineapple and strawberries

MENU II

EUR 42 p/persona

ENTRANTES A ELEGIR - CHOICE OF STARTERS

Cóctel de langostinos con aguacate  
King prawn and avocado cocktail

Carpaccio de ternera con rúcula y parmesano  
Beef carpaccio with rocket and parmesan

Tabbouleh de quinoa con naranja, limón, pasas y perejil  
Quinoa tabbouleh with orange, lemon, raisins and parsley

PRINCIPALES A ELEGIR - CHOICE OF MAINS

Costillas de cordero con hinojo marino y aceitunas  
Lamb cutlets with sea fennel and olives

Lubina al grill con espaguetis de verdura y salsa de albahaca  
Grilled sea bass with vegetable spaghetti and basil sauce

Berenjena asada al carbón con salsa tahini y almendras  
Charcoal roasted aubergine with tahini sauce and almonds

POSTRE A ELEGIR - CHOICE OF DESSERT

Dacquoise de pistacho y cassis  
Pistachio and cassis dacquoise

Piña asada con vainilla y helado de coco  
Roasted pineapple with vanilla and coconut ice cream

MENU III

EUR 55 p/persona

ENTRANTES A ELEGIR - CHOICE OF STARTERS

Steak tartar de solomillo de ternera  
Beef tenderloin steak tartare

Tartar de atún con crema de aguacate y sésamo  
Tuna tartare with avocado cream and sesame

Ensalada de tomate con crema de mascarpone al estragón y piñones  
Tomato salad with tarragon mascarpone cream and pine nuts

PRINCIPALES A ELEGIR - CHOICE OF MAINS

Solomillo de buey con patatas gratinadas, judías verdes y salsa de vino tinto  
Beef tenderloin with grated potatoes, green beans and red wine sauce

Rodaballo con puré de zanahoria al jengibre y salsa de mostaza y estragón  
Turbot with ginger carrot purée and mustard and tarragon sauce

Tagliatelle con trufa  
Truffle tagliatelle

POSTRE A ELEGIR - CHOICE OF DESSERT

Chocolate blanco y Champagne con verbena  
White chocolate with champagne and 'verbena'

Carpaccio de piña con frutos rojos y sorbete de mango  
Pineapple carpaccio with red fruits and mango sorbe