

MELIÀ

HOTELS & RESORTS

Soul Matters



Compartir es
tenerlo todo



Cena de Gala de Nochebuena



Restaurante L'Albufera

Bogavante sobre quínoa roja y vinagreta templada

Sopa de castañas con moras secas

Foie-gras laminado con puré ligero de higos

Capón relleno de navidad

Tronco de Noel

Dulces de Navidad

Bar

Agua mineral, refrescos y cerveza

Vizar Ecológico sobre lías, D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y
León

Finca Resalso Crianza, D.O. Ribera del Duero

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Café e infusiones

Adultos: 190€

Menú de Niños

hasta 12 años: 89€



Las Navidades son un momento para compartir con los que
más quieres. Saborea este menú con la mejor compañía.

¡Felices fiestas y Feliz 2023!

Almuerzo de Navidad



Restaurante L'Albufera

Picadas a Compartir



Jamón 5J

Lomo de anchoa de Santoña

Chipirones a la plancha con salsa Romescu

Croquetas de marisco

Dos arroces a elegir *

Paella Valenciana

Arroz Abanda

Arroz del Señoret

Arroz Huertano

Paella Albufera

Paella de Marisco

Bar

Agua, refrescos y cerveza

Bellorí, D.O. Rueda

Martinez de la cuesta, D.O. Rioja

Café e infusiones

Postres

Caña frita con crema pastelera

Dulces Navideños

Adultos: 89€

Niños hasta 12 años: 59€

* mínimo 2 personas por paella,
máximo 2 arroces por mesa



Las Navidades son un momento para compartir con los que más quieres. Saborea este menú con la mejor compañía.

¡Felices fiestas y Feliz 2023!

Cena de Gala de Nochevieja



Restaurante L'Albufera

Ravioli de gamba blanca con humus de aguacate y toque de pomelo rosa

Sopa reducida bullabesa con láminas de langosta

Esparrago blanco de Navarra asado relleno de foie y chocolate negro

Rodaballo horneado acompañado de salsa de pimiento seco y almendra

Sorbete de manzana verde

Solomillo de vaca gallega con salsa trufada y verduras mini

Yuzu con fresitas y crujiente de alga Wakame

Dulces de Navidad

Uvas de la suerte

Bar

Água mineral, refrescos y cerveza

Martin Codax, DO Rías Baixas

Marqués des Murrieta Reserva, DO Rioja

Henri Abelé brut nature, AOC Champagne

Café e infusiones

Adultos: 325€

Menú de Niños hasta 12 años: 170€

Cotillón, Discoteca y Barra Libre (3 horas)

Sala infantil (21:30 a 03:00)



Las Navidades son un momento para compartir con los que más quieres. Saborea este menú con la mejor compañía.

¡Felices fiestas y Feliz 2023!

Buffet de Gala de Noche Vieja

Comenzamos con...

- Foie con aceite de albahaca
- Tartar de lubina salvaje con cebolla morada
- Buffet de ensaladas individuales
 - Crema de aguacate
 - Salmorejo y su crujiente
 - Salpicón de pulpo
- Jamón 5 j y pan tumaca (show cooking)
- Salmon ahumado con pan de centeno y alcaparra
 - Ceviche de corvina
 - Langostino rayado cocido
 - Gamba blanca cocida
- Mesa de quesos nacionales e internacionales
 - Makis y niguiris con wasabi y soja

Después...

- Lentejas de año nuevo
- Crema de castañas
- Caldo de cocido madrileño
- Pierna de ternera lechal
- Jamón de Praga con salsa Oporto
- Cordero lechal asado
- Patata roja panadera
- Puolarda rellena
- Rodaballo con ajada de ajo negro
- Rape salsa verde con gambón
- Patrillada de verduras

Y para finalizar...

- Duquesitas de nata
- Vasito de dos chocolates y fresa
- Vasito de queso y mango
- Tarta de 3 chocolates
- Tatin de manzana y esponjoso de tofi
- Tarta San Marcos
- Tarta Santiago
- Uvas de la suerte
- Turrones y dulces navideños
- Fruta cortada

Bar

- Bellori, DO Rueda
- Solar de Samaniego Crianza, DO Rioja
- Codorniu 1551, Brut Nature
- Barra Libre
- Agua mineral, refrescos y cerveza
- Café, infusiones
- Adultos: 199€
- Niños hasta 12 años: 105€
- Cotillón, Discoteca y Barra Libre (3 horas)
- Sala Infantil (21:30 a 03:00)

Las Navidades son un momento para compartir con los que más quieres. Saborea este menú con la mejor compañía.

¡Felices fiestas y Feliz 2023!



Almuerzo de Año Nuevo



Restaurante L'Albufera

Picadas a Compartir

Jamón 5J

Pimiento relleno de rape y gambas

Alcachofa salsa de frambuesa y foie

Tomate raf con ventresca

Dos arroces a elegir *

Paella Valenciana

Arroz Abanda

Arroz del Señoret

Arroz Huertano

Paella Albufera

Paella de Marisco

Postres

Pannacota con salsa de maracuyá

Dulces Navideños

Bar

Agua, refrescos y cerveza

Bellorí, D.O. Rueda

Martinez de la cuesta, D.O. Rioja

Café e infusiones

Adultos: 89€

Niños hasta 12 años: 59€

* mínimo 2 personas por paella, máximo 2
arroces por mesa



Las Navidades son un momento para compartir con los
que más quieres. Saborea este menú con la mejor
compañía.

¡Felices fiestas y Feliz 2023!



TARIFAS CON ALOJAMIENTO- NOCHEVIEJA 2022:



TARIFAS ALOJAMIENTO + GALA RESTAURANTE ALBUFERA NOCHEVIEJA 2022:

Habitación con cena, cotillón y barra libre (desayuno incluido)

- Habitación Individual: 475€ (IVA incl.)
- Habitación Doble: 800€ (IVA incl.)
- Habitación Triple: 1.200€ (IVA incl.)
- Habitación Triple Niños -12 años: 970€ (IVA incl.)

TARIFAS ALOJAMIENTO + BUFFET GALA SALON TAPICES NOCHEVIEJA 2022:

Habitación con cena buffet, cotillón y barra libre (desayuno incluido)

- Habitación Individual: 350€ (IVA incl.)
- Habitación Doble: 550€ (IVA incl.)
- Habitación Triple: 750€ (IVA incl.)
- Habitación Triple Niños -12 años: 655€ (IVA incl.)



Las Navidades son un momento para compartir con los
que más quieres. Saborea este menú con la mejor
compañía.

¡Felices fiestas y Feliz 2023!