

Siente el  
*ritmo* de la



Y también *su sabor...*



MELIÀ  
HOTELS & RESORTS  
Soul Matters

Nochebuena 2023

más

*deliciosa*



Trío de tartar | Atún rojo | salmón de Alaska | Black Angus steak

\*\*\*\*

Canelón de verduras y gambón | sopa de maíz

\*\*\*\*

Rodaballo | coliflor | naranja y tobiko

\*\*\*\*

Sorbete de mandarina al cava

\*\*\*\*

Capón relleno de navidad

\*\*\*\*

Tronco de Navideño con cremoso de castaña y avellana

\*\*\*\*

Bombón navideño de licor de manzana y turrone

\*\*\*\*

Dulces de Navidad

Bar

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

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te desamos unas  
*felices fiestas.*

Precio por persona: 195 EUR, 10% IVA incluido



\*Nochebuena 2023  
más  
*deliciosa*



Ensalada de bimi y kale con lactonesa de sésamo, alga nori y vinagreta de mostaza

\*\*\*\*

Parmentier trufada con boletus confitados

\*\*\*\*

Tartar de tomates variados con aguacate y su vinagreta de albahaca

\*\*\*\*

Sorbete de mandarina al cava

\*\*\*\*

Lingote vegano con piñones y sus verduritas mini salteadas al tomillo

\*\*\*\*

Cremoso de almendra y trufa

\*\*\*\*

Tronco de Noel

\*\*\*\*

Dulces de Navidad

Bar

Bellori, D.O. Vinos de la Tierra de Castilla y León

Finca Resalso Crianza, D.O. Ribera del Duero

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te desamos unas  
*felices fiestas.*

Precio por persona: 195 EUR, 10% IVA incluido

\*vegano



\*Nochebuena 2023

más

*deliciosa*



Langostino rayados y calamares fritos sobre quínoa roja y doble mahonesa

\*\*\*

Sopa de cocido con fideos

\*\*\*

Virutas de Jamón de ibérico

\*\*\*

Escalopines de solomillo de vaca con sus patatas

\*\*\*

Tronco de Noel

Bar

Agua mineral, refrescos y zumos

Infusiones

Te desamos unas  
*felices fiestas.*

Precio por persona: 95 EUR, 10% IVA incluido

\*Menu infantil, menores de 12 años



Día de Navidad 2023

más

*deliciosa*

**Picadas a Compartir**

Jamón ibérico

Carpaccio de bacalao

Pulpo y su parmentier

Ceviche de tomates

**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

Bellori, D.O. Rueda

Solar Samarniego, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te desamos unas  
*felices fiestas.*

Precio por persona: 95 EUR, 10% IVA incluido  
Precio niños hasta 12 años 65 EUR, 10% IVA incluido



\*mínimo 2 personas por paella ;  
máximo 2 paellas por mesa



Nochevieja 2023

más

*deliciosa*



Huevo trufado Poché con salsa holandesa, caviar y espárragos trigueros.

\*\*\*\*\*

Roseta de vieira sobre tatín de endivia y reducción de Balsámico

\*\*\*\*\*

Crema de cigalas con crujiente de jamón ibérico

\*\*\*\*\*

Lubina salvaje con puré de topinambur y Romanescu

\*\*\*\*\*

Sorbete de limón y Jengibre

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera lechal con salsifí y mini verduras

\*\*\*\*\*

Explosión de año nuevo de chocolate y bergamota

\*\*\*\*\*

Lingote de chocolate y oro con interior de mango y fruta de la pasión

\*\*\*\*\*

Dulces Navideños

Bar

Martin Codax, D.O. Rias Baixas

Marques de Murrieta Reserva, D.O. Rioja

Henir Abele Brut , Champagne

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te desamos unas

*felices fiestas.*

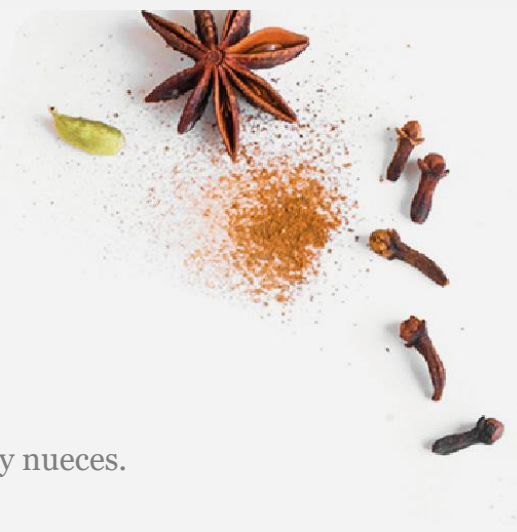
Precio por persona: 360 EUR, 10% IVA incluido  
Incluye cena de gala, cotillón y barra libre hasta las 3am.  
Se ofrece habitación estándar para la noche del 31.12.23  
en cortesía.



\*Nochevieja 2023

más

*deliciosa*



Carpaccio de remolachas con pera, rúcula y nueces.

\*\*\*

Berenjena asada especiada con salsa hoisin y sésamo

\*\*\*

Crema de patata morada, polvo de Feta vegano y aceite de albahaca

\*\*\*

Canelón de tofu y setas con salsa de trufas

\*\*\*

Sorbete de piña y coco

\*\*\*

Solomillo vegano a la pimienta negra con patatas y espárragos

\*\*\*

Explosión de año nuevo de chocolate y bergamota

\*\*\*

Cremoso de almendra y trufa

\*\*\*

Dulces Navideños

Bar

Martin Codax, D.O. Rias Baixas

Marques de Murrieta Reserva, D.O. Rioja

Henir Abele Brut , Champagne

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te desamos unas  
*felices fiestas.*

Precio por persona: 360 EUR, 10% IVA incluido  
Incluye cena de gala, cotillón y barra libre hasta las 3am.  
Se ofrece habitación estándar para la noche del 31.12.23  
en cortesía.

\*vegano



# Buffet Nochevieja 2023

## más *deliciosa*



Selección de lechugas, brotes y germinados

Barra de complementos de la huerta

Variedad de semillas y vinagretas

Ajoblanco de avellanas con virutas de jamón y melón

Crema de aguacate

Caldo de cocido

Jamón Ibérico de bellota 100% cortado al momento

Degustación de embutidos ibéricos con pan de cristal y "Tumaca"

Tabla de quesos del Mundo con mermeladas y grissinis

Estación de makis y nigiris con soja y jengibre

Estación de hummus variados; de pimiento de piquillo, lentejas, remolacha, tradicional

Estación de Tartares: Salmón, solomillo de ternera, atún rojo

Ceviche de corvina "Acapulqueño"

Ceviche de gambas

Salmon ahumado con pan de centeno y alcaparras

Guacamole con pico de gallo y totopos

Cascada de gambas y langostinos cocidos con sus salsas

### Bar

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

Martinez la cuesta, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Sopa Bullabesa con rape y almejas

Solomillo de vacuno con salsa de mostaza antigua

Cordero lechal asado

Poularda rellena

Rodaballo con gambas y mejillones

Langostinos al ajillo

Nuestro salmón Wellington de espinacas

Jamón de Praga a la piña flambeado al ron

Arroz cremoso de boletus y Parmesano

Arroz del señorito

Curry de verduras y Heura con leche de coco y citronela

Patatas asadas con alioli suave de manzana

Verduras a la parrilla con esencia de trufa negra

### Postres

Degustación de tartas:

Chocolate, Queso, Manzana, San Marcos

Tataletas de limón y frutos rojos

Macarons, trufas y pastas

Postres navideños

Te desamos unas *felices fiestas.*



Precio por persona: 210 EUR, 10% IVA incluido  
Precios niños hasta 12 años 125 EUR, 10% IVA incluido  
Incluye cena de gala, cotillón y barra libre hasta las 3am.

*Precio especial de habitación doble estándar de 100€ (IVA incluido) en solo alojamiento*





Año Nuevo 2024

más

*deliciosa*



**Picadas a Compartir**

Jamón ibérico

Salmorejo de manzana granny

Dados de salmón marinado con emulsión de wasabi

Chipirones a la plancha con salsa romescu

**Dos arroces a elegir \***

Paella Valenciana

Arroz Abanda

Arroz del Señoret

Arroz Huertano

Paella Albufera

Paella de Marisco

**Postres**

Cremoso de Roscón de Reyes

Dulces Navideños

Bar

Bellori, D.O. Rueda

Solar Samarniego, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te desamos unas  
*felices fiestas.*

Precio por persona: 95 EUR, 10% IVA incluido  
Precio niños hasta 12 años 65 EUR, 10% IVA incluido

\*mínimo 2 personas por paella ;  
máximo 2 paellas por mesa

