

Celebra la
melodía de la



Y también *su sabor...*



MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters

El menú

y saborea el *compas*

CENA NOCHEBUENA L'ALBUFERA *24 DICIEMBRE*

Timbal de carabineros, mango, aguacate y tomate concasé especiado

...

Consomé de ternera con huevo de codorniz y verduras de invierno

...

Espirales de lenguado rellenas de txangurro, mariscos y cremoso de apio

...

Sorbete de cava, manzana Granny y canela

...

Capón relleno "Melía Castilla"

...

Copo de nieve : Cremoso de praliné de avellanas con interior de vainilla
de Madagascar y bizcocho de frutos secos

Selección de dulces Navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Rafael Palacios Louro, Godello

Juan Gil Etiqueta plata, Monastrell

Café y infusiones

215€

Te deseamos unas
felices fiestas.

10% de IVA Incluido
Precios por persona

El menú

y saborea
el *compas*

CENA NOCHEBUENA L'ALBUFERA
24 DICIEMBRE – Niños hasta 12años

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

Agua mineral, refrescos y zumos

Infusiones

105€

Te deseamos unas
felices fiestas.

10% de IVA Incluido
Precios por persona

El menú

y saborea el *compas*

MENÚ COMIDA NAVIDAD 25 DICIEMBRE

Jamón ibérico

...

Tartar de tomate con juliana de bacalao ahumado

...

Langostino empanado con panko sobre chutney de mango

...

Alcachofa con foie salsa de frutos del bosque y boniato

...

Arroz a elegir*

Paella Valenciana

Arroz abanda

Arroz del Senyoret

Paella Albufera

Paella Marisco

...

POSTRE

Tronco de Navidad

Bellori, D.O. Rueda

Solar de Samaniego, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

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

100 €

10% de IVA Incluido
Precios por persona

*Precio niños hasta 12 años 70 EUR, 10% IVA incluido

Buffet Gala Nochevieja 2024

más *deliciosa*

Selección de lechugas, brotes y germinados

Barra de complementos de la huerta

Variedad de semillas y vinagretas

Crema fría de aguacate

Caldo de cocido

Crema ligera de bogavante

Jamón Ibérico de bellota 100% al corte

Degustación de chacinas ibéricas variadas con pan de cristal y tumaca

Mesas de quesos del mundo con mermeladas variadas y jengibre

Estación de sushi variado con soja, wasabi y jengibre

Estación de ostras

Tiradito peruano, aji amarillo y cebolla encurtida con maíz

Surtido de ahumados y marinados con salsas y crackers

Gran cascada de gambas y langostinos cocidos con sus salsas

Salmon ahumado con pan de centeno y alcaparras

Guacamole con pico de gallo y totopos

Bar

Vizar Lias Finas Verdejo, D.O. Rueda
Emilio Moro, D. O. Ribera del Duero

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos, Cerveza

Café e infusiones

Precio por persona: 235 EUR
Precios niños hasta 12 años 140 EUR
Incluye discoteca, cotillón y barra libre hasta las 3am.

Precio especial de habitación deluxe 120€ en alojamiento y desayuno
IVA incluido

Roll de cordero confitado y esencias de tomillo

Poularda Rellena

Carrillera de ternera con setas del bosque

Rape con gambas y mejillones

Jamón de Praga con su jugo

Arroz a banda

Arroz de pato

Curry vegano de heura con leche de coco y citronela

Surtido de patatas variadas

Verduras invernales al grill con salsa romescu

Postres

Degustación de tartas variadas

Chocolate, Queso, limón, San Marcos

Mousses

Chocolate, frutos rojos, Coco

Tartaletas variadas

Chocolate y frambuesa, limón con merengue

Fruta Variada

Trufas, pastas, macarrones y veganos

Te desamos unas
felices fiestas.



El menú

y saborea el *compas*

CENA GALA FIN DE AÑO L'ALBUFERA 31 DICIEMBRE

Salpicón de bogavante, brunoise de pimientos y manzana Granny, con brotes tiernos

...

Tataki de atún, tomate especiado, emulsión de ponzu y ajos tiernos

...

Crema de castañas con huevo de codorniz y perlas de A.O.V.E

...

Rodaballo con trinxat, cocochas de bacalao, coliflores de colores y salsa verde

...

Sorbete de ginger passion

...

Solomillo Rossini con foie, garden de verduras y cremoso de patata

...

Pre postre Explosión de Fin de Año: Bizcocho de vainilla, gel de yuzu, crema de albaricoque

...

Postre rojo festejo de media noche: Mousse de chocolate blanco perfumado al Grand Marnier con cremoso de frambuesa y fresas gelificadas con lima café

Valdesil Godello Sobre Lías, D. O. Valdeorras

Marques de Murrieta Reserva, D.O. Rioja

Henri Abele Brut , Champagne

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

Te deseamos unas
felices fiestas.

390 €

10% de IVA Incluido
Precios por persona

Incluye discoteca, cotillón y barra libre hasta las 3am.
Se ofrece habitación deluxe para la noche del 31.12.24 en cortesía.

El menú

y saborea el *compas*

CENA GALA FIN DE AÑO L'ALBUFERA
31 DICIEMBRE – niños hasta 12 años

Plato de jamón ibérico y queso manchego

Canelones de poularda gratinados

Crema de pollo de corral con picatostes

Filetes de lenguado con puré de calabaza

Sorbete de limón

Escalopines de solomillo de ternera lechal con patatas fritas caseras

Postre

Explosión de año nuevo de chocolate y Bergamota

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

Dulces Navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

200 €

Te deseamos unas
felices fiestas.

10% de IVA Incluido
Precios por persona

Incluye discoteca, cotillón y barra libre hasta las 3am.
Se ofrece habitación deluxe para la noche del 31.12.24 en cortesía.

El menú

y saborea el *compas*

MENÚ COMIDA AÑO NUEVO *1 Enero*

Jamón ibérico

...

Tartar de tomate con juliana de bacalao ahumado

...

Langostino empanado con panko sobre chutney de mango

...

Alcachofa con foie salsa de frutos del bosque y boniato

...

Arroz a elegir*

Paella Valenciana

Arroz abanda

Arroz del Senyoret

Paella Albufera

Paella Marisco

...

POSTRE

Tronco de Navidad

Bellori, D.O. Rueda

Solar Samaniego, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

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

100 €

10% de IVA Incluido
Precios por persona

*Precio niños hasta 12 años 70 EUR, 10% IVA incluido