

RESTAURANTE

L'ALBUFERA



Gastronomía para cada paladar con una cocina variada y equilibrada.

Menú L'Albufera 1

59€

Entrante

Canelón de pato a la crema de foie y trufa

Plato principal

Lomo de dorada con tallarines de verduras y salsa tibia de cigalas

Postre

Tartaleta de limón y merengue italiano

Refrescos, Agua mineral, Cerveza
Vino Blanco Bellori (D.O. Rueda)
Vino Tinto Solar de Samaniego, crianza (D.O. Rioja)
Café y té

(Mínimo 10 personas)

Menú L'Albufera 2

59€

Entrante

Ensalada de tomate raff con ventresca de atún y cebolleta fresca

Plato principal

Meloso de ternera con cremoso de raíz de apio y salsa de jerez

Postre

Vaina de cacao con crumble de chocolate y frutos rojos

Refrescos, Agua mineral, Cerveza
Vino Blanco Bellori (D.O. Rueda)
Vino Tinto Solar de Samaniego, crianza (D.O. Rioja)
Café y té

(Mínimo 10 personas)

RESTAURANTE
L'ALBUFERA



RESTAURANTE

L'ALBUFERA



Menú L'Albufera 3

59€

Entrante

Ensalada de burrata sobre salsa de tomate amarillo

Plato principal

Arroz a banda y paella valenciana

Postre

Pañuelo de chocolate sobre crumble de chocolate y naranja

Refrescos, Agua mineral, Cerveza

Vino Blanco Bellori (D.O. Rueda)

Vino Tinto Solar de Samaniego, crianza (D.O. Rioja)

Café y té

(Mínimo 10 personas)

Menú L'Albufera 4

65€

Entrante

Terrina de foie con queso de cabra y manzana granny con láminas de jamón de pato y coulis de frutos rojos

Plato principal

Paella de bogavante y arroz negro

Postre

Duo de chocolates blanco y negro y su ganache

Refrescos, Agua mineral, Cerveza

Vino Blanco Bellori (D.O. Rueda)

Vino Tinto Solar de Samaniego, crianza (D.O. Rioja)

Café y té

(Mínimo 10 personas)

Suplementos de vinos

Blancos

Viñas de Vero, Chardonnay

3€ p/p

Marina Alta, Moscatel de Alejandría

3€ p/p

Vionta, Godello

4€ p/p

Tintos

Viña Mayor Roble, Tempranillo

2€ p/p

Beso de Requena Crianza, Bobal

3€ p/p

Juan Gil 12 meses Crianza, Monastrell

4€ p/p

RESTAURANTE

L'ALBUFERA

PARA COMPLETAR SU OFERTA ANTES DEL MENÚ

Plato de jamón 100% ibérico	29€
Queso manchego D.O.	20€
Anchoa de santoña sobre pan crujiente	5€ / UND
Cucharitas de tartar de salmón y aguacate	3,5€/ UND



MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters