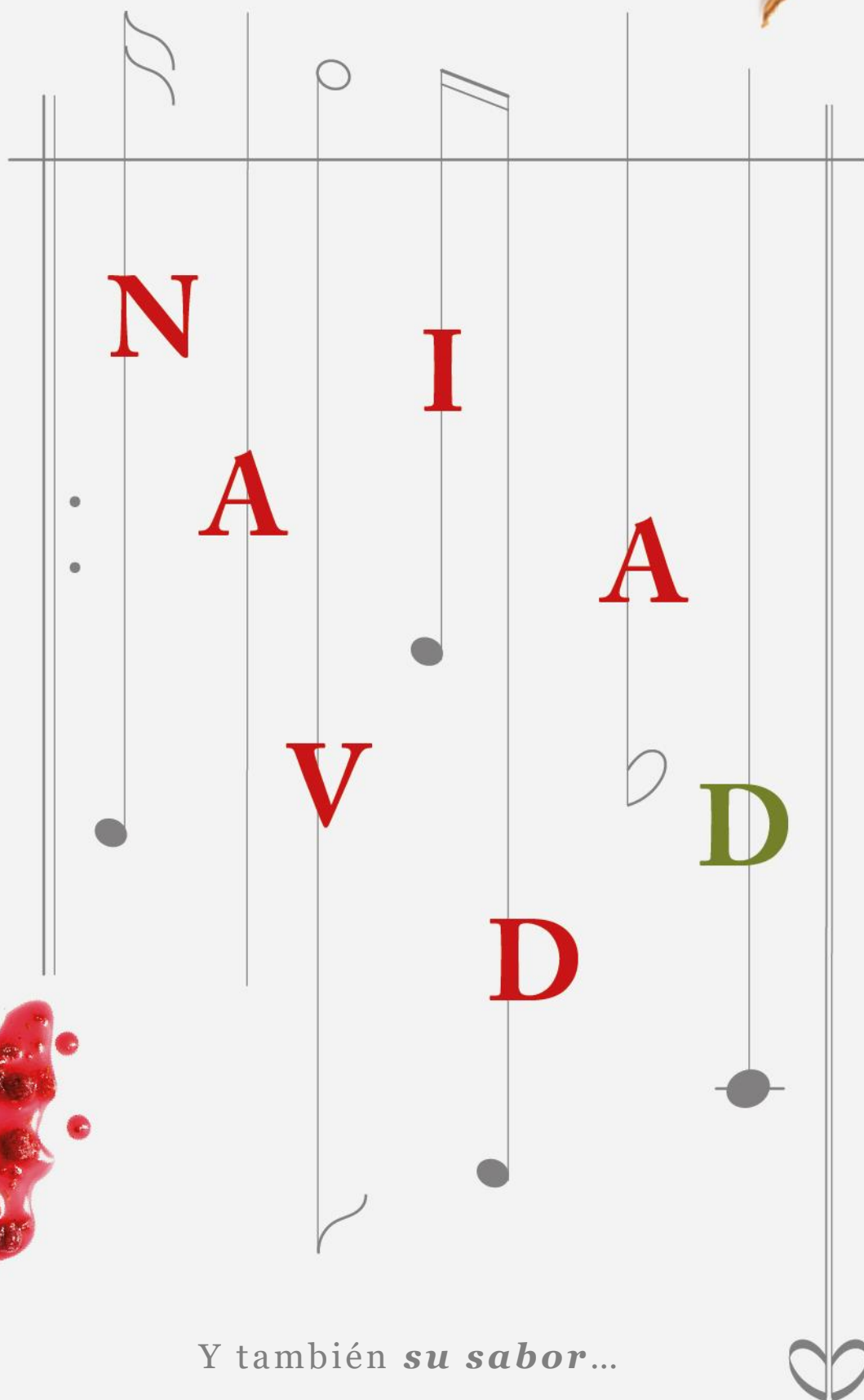


Celebra la
melodia de la



Y también *su sabor...*

MELIÀ

HOTELS & RESORTS

Soul Matters



El menú

y saborea el *compas*

CENA NOCHEBUENA L'ALBUFERA **24 DICIEMBRE**

**Carpaccio de vieiras con edamame, mango, tonos de vinagreta
citrica**

...

Consomé de ternera

...

**Rape sobre lecho cremoso de coliflor y ratatouille,
langostinos y velouté de azafrán**

...

Sorbete

...

Capón relleno "Melia Castilla"

...

Postre

Mousse de canela con corazón de manzana a la sidra

Selección de dulces Navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Rafael Palacios Louro, Godello

Juan Gil Etiqueta plata, Monastrell

Café y infusiones

221€

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

Cocktail Melia Castilla de langostinos

Sopa de cocido con fideos

Selección de chacinas ibéricas

Fish and chips con mayonesa citrica

Tronco de Noel

Agua mineral, refrescos y zumos

Infusiones

109€

Te deseamos unas
felices fiestas.

10% de IVA Incluido
Precios por persona

El menú

y saborea el *compas*

MENÚ COMIDA NAVIDAD L'ALBUFERA *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

105€

10% de IVA Incluido
Precios por persona

*Precio niños hasta 12 años 75 EUR, 10% IVA incluido

BUFFET GALA NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

Selección de lechugas, brotes y germinados

Barra de complementos de la huerta

Variedad de semillas y vinagretas

Ajo blanco de coco

Caldo de cocido

Crema ligera de bogavante

Jamón Ibérico de bellota 100% al corte

Degustación de chacinas ibéricas variadas con pan de cristal y tomate

Mesas de quesos del mundo con mermeladas variadas

Estación de sushi variado con soja, wasabi y jengibre

Estación de ostras

Estación de jardín vegano

Salpicón de mariscos y su vinagreta

Ensalada de asadillo de pimientos con ventresca de atún

Ceviche de lubina con maíces, cebolla roja y ají amarillo

Surtido de ahumados y marinados con salsa tártara y crackers

Gran cascada de gambas y langostinos cocidos con sus salsas

Creme Brulée de foie

Guacamole con pico de gallo y totopos

Taco de cochinitillo confitado con pure de manzana Granny y romero

Pularda Rellena

Medallones de solomillo de ternera con setas del bosque

Zarzuela de bacalao

Jamón de Praga con su jugo

Nuestra paella Valenciana de L'Albufera

Arroz de mariscos

Ratatouille de verduras al wok con patatas paja

Surtido de patatas variadas

Verduras invernales al grill sobre cremoso de alcachofas con salsa romesco

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

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: 245 EUR
Precios niños hasta 12 años 145 EUR
Incluye discoteca, cotillón y barra libre hasta las 3am.

Precio especial de habitación deluxe **125€** en alojamiento y desayuno
IVA incluido

Te desamos unas
felices fiestas.



CENA GALA FIN DE AÑO L'ALBUFERA 31 DICIEMBRE

Tartar de atún rojo, soja texturizada, sésamo y muselina de piquillos

...

Lingote de foie, tierra de cacao amargo y dulce de pera

...

Crema de boletus, queso a las finas hierbas, trufa y perlas de A.O.V.E

...

Lubina soasada, hinojo acaramelado, muselina de apio y albahaca con aliño de tomate provenzal

...

Sorbete

...

Solomillo de Wagyu, chantarellas, cremoso de revolconas y espárragos con salsa bordalesa de cerezas

...

Pre postre

Crujiente de cereza Amarena y crujinte de chocolate blanco

...

Postre

Cremoso de chocolate 54% con interior de mango y vergamota

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

399 €

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 con desayuno para la noche del 31.12.25 en cortesía.

El menú

y saborea el *compas*

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

Ensaladilla española con virutas de jamón ibérico y A.O.V.E

Croquetitas de pollo sobre patatas paja y polvo de tomate

Crema de pollo de corral con picatostes

**Dados de merluza de pincho a la romana con guacamole y
pico de gallo**

Sorbete de mandarina

**Escalopines de solomillo de ternera lechal con patatas fritas
caseras**

Postre

Dulces Navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

210 €

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 31.12.25 en cortesía.

El menú

y saborea el *compas*

MENÚ COMIDA AÑO NUEVO L'ALBUFERA 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

Cubo de texturas de avellana y chocolate con leche

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

105 €

10% de IVA Incluido
Precios por persona

*Precio niños hasta 12 años 75 EUR, 10% IVA incluido