

ESTA NAVIDAD

Live Our Culture of Hosting

*Nochebuena y Navidad
2026*

Restaurante L'Albufera · Meliá Castilla

Alrededor de la mesa

MELIÁ
HOTELS & RESORTS

CENA DE GALA NOCHEBUENA

24.12.2026

Salpicón de langosta, manzana Granny Smith y su aliño

—

Consomé de ternera y profiteroles provenzales rellenos

—

Suprema de rodaballo, muselina de chirivía, pisto de Alboronía y velouté de fruta de la pasión

—

Sorbete de piña a la menta

—

Capón relleno “Meliá Castilla”

—

Mousse de lima con interior de frutos rojos y baño crujiente de chocolate blanco

—

Selección de dulces navideños

Agua mineral, refrescos y cerveza

Rafael Palacios Louro, Godello

Juan Gil Etiqueta plata, Monastrell

Café y infusiones

225€/persona IVA incluido

Live OUR CULTURE *of* HOSTING

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

CENA DE GALA NOCHEBUENA

24.12.2026

MENÚ VEGANO

Carpaccio de remolacha

—

Crema de castañas y boletus con aceite de trufa

—

Asadillo de tomates, pimientos, dátiles y feta vegano

—

Sorbete de piña a la menta

—

Solomillo vegano a la pimienta negra, patatas y espárragos

—

Tartaleta de frutos rojos con ganache de chocolate negro 70%

—

Selección de dulces navideños

*Agua mineral, refrescos y cerveza
Rafael Palacios Louro, Godello
Juan Gil Etiqueta plata, Monastrell
Café y infusiones*

225€/persona IVA incluido

Live OUR CULTURE *of* HOSTING

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

CENA DE GALA NOCHEBUENA

24.12.2026

MENÚ INFANTIL

Selección de chacinas ibéricas

Sopa de cocido con fideos

—

Ravioli relleno de burrata con salsa de queso y albahaca

—

Sorbete de piña

—

*Cachopín de Rubia Gallega, jamón ibérico, queso tetilla y patatas
fritas*

—

Tronco de Noel

Selección de dulces navideños

Agua mineral y refrescos

112€/persona

Niños hasta 12 años

IVA incluido

Live OUR CULTURE *of* HOSTING

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

COMIDA DE NAVIDAD

25.12.2026

Jamón ibérico

Ceviche de tomates con edamame, aguacate y mango

Vieira a la plancha sobre mousse de coliflor y boletus confitados

—

*Arroz a elegir**

Paella valenciana

Arroz a banda

Arroz del Senyoret

Paella L'Albufera

Paella de Marisco

**Mínimo dos personas por arroz*

—

Tronco de navidad de castaña y streusel

—

Bellori, D.O. Rueda

Solar de Samaniego, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

109€/persona

78€/niños hasta 12 años IVA incluido

Live OUR CULTURE *of* HOSTING

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

MENÚS

Nochevieja y Año Nuevo

Meliá Castilla



CREEMOS
Momentos para
RECORDAR

MELIÀ
HOTELS & RESORTS



CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31.12.2026

Ensalada de bogavante, tartar de tomate, hinojo y elixir de sus corales

Foie sobre tatín de manzana Reineta y queso de cabra

Crema de castañas, setas trufadas y ravioli de foie

—

Popietas de lenguado, velouté de cava, cigala, céleri y albahaca

—

Sorbete de Caipirinha

—

*Solomillo de vaca rubia gallega, puré Robuchon trufado, foie, garden de
verduras y su jugo al palo cortado*

—

Bombón de lotus sobre crumble de vainilla de Madagascar

*Wellington de manzana Reineta, pasas de Corinto, canela y streusel de
avellana*

—

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€/persona * IVA incluido

***Incluye habitación en cortesía con
desayuno incluido, cotillón y barra libre premium**

hasta las 3 am

MELIÀ
HOTELS & RESORTS





CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31.12.2026

MENÚ VEGANO

Carpaccio de remolacha, pera y rúcula

Crema de castañas, boletus y aceite de trufa

Asadillo de tomates, pimientos, dátiles y queso feta vegano

—

Salteado thai de verduras frescas al curry rojo

—

Sorbete de Caipirinha

—

Solomillo vegano a la pimienta negra, patatas y espárragos

—

Bombón de lotus sobre crumble de vainilla de Madagascar

*Tartaleta de naranja confitada con fina capa de chocolate
70%*

—

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€/persona * IVA incluido*

**Incluye habitación en cortesía con*

desayuno incluido, cotillón y barra libre premium

hasta las 3 am

MELIÀ
HOTELS & RESORTS





CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31.12.2026

MENÚ INFANTIL

Ensaladilla española con virutas de jamón ibérico, regañas y aceite de oliva virgen extra

Croquetitas de pollo sobre patatas paja

Mini quiches Lorraine

Fish and chips "Meliá Castilla"

—

Sorbete de mandarina y granadina

—

Escalopines de solomillo de ternera rubia gallega y su puré de patatas

—

Cremoso de tres chocolates

Selección de dulces navideños

Agua mineral y refrescos

218€/persona IVA incluido
(incluye habitación en cortesía con desayuno
incluido y cotillón)

Niños hasta 12 años

MELIÀ
HOTELS & RESORTS



BUFFET DE GALA DE NOCHEVIEJA

31.12.2026

Selección de lechugas, brotes y germinados
Barra de complementos de la huerta
Selección de semillas y vinagretas

—
Crema de aguacate con canela
Caldo de cocido
Crema de cigalas

—
Jamón ibérico al corte
Degustación de chacinas ibéricas con pan de cristal y tomate
Mesa de quesos del mundo variadas
Estación de sushi variado
Estación de ostras
Estación de jardín vegano

—
Salpicón de marisco y su vinagreta
Ensalada de cogollos, piquillos, ventresca de atún y polvo de aceituna negra
Ceviche de corvina, maíces, cebolla roja y ají amarillo
Surtido de ahumados, salsa tártara y crackers
Cascada de gambas y langostinos cocidos y sus salsas
Poke bowls veganos
Guacamole, pico de gallo y totopos

Bodega

Vizar Lías Finas Verdejo, D.O. Rueda
Emilio Moro, D. O. Ribera del Duero
Freixenet Brut Nature, D.O. Cava
Agua mineral, refrescos y cerveza
Café e infusiones

255€/persona

285€/persona (pack especial con habitación)

150€/precio niños hasta 12 años

Incluye cotillón y barra libre hasta las 3 am

IVA incluido

Paella Valenciana y opción vegana
Arroz negro

—
Pisto de Alboronía con proteína de guisantes
Surtido de patatas
Verduras invernales a la parrilla con pesto de pistachos y albahaca

—
Solomillo de cerdo ibérico, espárragos trigueros, tomatitos y salsa de queso Cabrales
Pollo al curry rojo, verduras al wok y leche de coco
Carrillera de ternera guisada, mix de setas silvestres y su jugo
Bacalao en salsa verde, almejas y perejil
Jamón de Praga con su jugo

—
Degustación de tartas: boniato especiado, manzana con pasas y canela, queso con frambuesa, Sacher y Selva Negra
Vasitos: dos chocolates, licor de manzana, pistacho, tiramisú y lemon pie
Tartaletas variadas: frutos rojos y maracuyá con merengue tostado
Fruta variada

Trufas, pastas y macarons

Opciones sin gluten y veganas

MELIÀ
HOTELS & RESORTS





COMIDA DE AÑO NUEVO

01.01.2027

Jamón Ibérico

Ensaladilla L'Albufera

*Alcachofa confitada, cremoso de patata, olivas negras con crujiente de
cecina de buey*

—

Crema de boletus y su guarnición

—

*Arroz a elegir**

Paella valenciana

Arroz a banda

Arroz del Senyoret

Paella L'Albufera

Paella de Marisco

**Mínimo dos personas por arroz*

—

Tarta Ópera con crema namelaka de café de Colombia

—

Bellori, D.O. Rueda

Solar Samaniego, D.O. Rioja

Freixenet Brut Nature, D.O. Cava

Agua mineral, refrescos y cerveza

Café e infusiones

109€/persona

78€/ niños hasta 12 años

IVA incluido

MELIÀ
HOTELS & RESORTS

