



MELIÀ  
ALICANTE

# GALAS NAVIDAD 2018

MELIÀ  
HOTELS & RESORTS  
Soul Matters





MELIÀ  
ALICANTE

**Una aroma puede cumplir un deseo,  
un sabor puede llenarte de ilusión  
y una simple textura puede inundarte de paz**

Disfruta de una Navidad con alma en Meliá

El diseño de esta carta está inspirado en la última creación de nuestro chef  
Ginés Lorente, una sorpresa navideña que puedes ver aquí:  
*[elalmadelanavidad.com](http://elalmadelanavidad.com)*

MELIÀ  
HOTELS & RESORTS

**Soul Matters**





# CENA NOCHEBUENA 2018

MELIÀ  
ALICANTE

## Aperitivo Individual

Tartar de Atún rojo estilo nipón con tostada de especias

## MENÚ

BOGAVANTE GRILLADO CON CAMITA DE RIGATONI Y TRUFA NEGRA

\*\*\*

SORBETE DE MANDARINA CON COULIS DE HIERBABUENA

\*\*\*

TRADICIONAL PALETILLA DE LECHAZO DE NAVIDAD CON SETAS SALVAJES

\*\*\*

PANETTONE DE LA CASA CON SALSA DE VAINILLA Y HELADO DE TURRÓN

## BODEGA

Vino Blanco Laudum Chardonnay ecológico D.O. Alicante

Vino Tinto Cune Crianza D.O. Rioja

Cava Marina Espumante Rosado

Aguas Minerales

Café

DULCES Y GOLOSINAS NAVIDEÑAS

PRECIO POR PERSONA: 79 €

# ALMUERZO DE NAVIDAD 2018

## Aperitivos Centro de Mesa

Rulada de Salmón con cremoso de Espinacas  
Jamón Ibérico DOP Guijuelo con Pan de Cristal  
Pulpo Confitado con majado de Patata y Pimentón  
Carpaccio de Remolacha con Tartar de Tomate Raf

\*\*\*

CALDO CASERO DE PAVO CON PELOTA, FINO Y CRUJIENTE DE HOGAZA

\*\*\*

SUQUET DE RAPE CON LANGOSTINOS Y ALMEJAS Y REDUCCIÓN DE ANÍS

Ó

SOLOMILLO BLACK ANGUS CON VERDURITAS GLASEADAS Y PASTEL DE BONIATO

\*\*\*

COULANT DE CHOCOLATE CON HELADO DE MANTECADO

## BODEGA:

Vino Blanco Monopole D.O. Rioja  
Vino Tinto Cune Crianza D.O. Rioja  
Marina Espumante Blanco  
Aguas Minerales  
Café

*Dulces y Golosinas Navideñas*

PRECIO POR PERSONA: 64 €



# GALA FIN DE AÑO 2018

MELIÀ  
ALICANTE

## Copa de Bienvenida

Jamón 5J y su Maestro Cortador  
Ostras de Arcade con su Vinagreta  
Estación de Sushi

*Precio por persona  
220 € IVA incluido*

Vinos de la Región – Refrescos  
Cervezas y Zumos

## Aperitivos Individuales

Medallón de Bogavante con bolitas de Cantaloupe y reducción de Vinagre de Xerez Reserva

## Entrante Individual Caliente

CREMA DE CIGALAS SOBRE RAVIOLI DE CENTOLLO Y MINI VERDURAS OSMOTIZADAS

## Entrante Individual Frío

FOIE GRAS DE PATO BRASEADO ACOMPAÑADO DE BROTES DE HIERBAS, AGUA DE ROSAS Y CHUTNEY DE MANGO

\*\*\*

SORBETE NUESTRA INTERPRETACIÓN DE LA PIÑA COLADA

\*\*\*

SOLOMILLO DE TERNERA RUBIA GALLEGA CON PURÉ DE PATATA DULCE, VERDURITAS GLASEADAS Y REDUCCIÓN DE SALSA DE FRUTOS ROJOS

\*\*\*

MOUSSE DE CHOCOLATE GUANAJA CON HELADO DE FRUTA DE LA PASIÓN ESPECIADO

\*\*\*

## Bodega:

Vino Blanco Vionta Albariño  
Vino Tinto Viña Tondonia Reserva DO. Rioja.  
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial  
Cafés Infusiones  
Aguas Minerales  
Barra Libre

Caldo Casero  
Chocolate con Churros  
Fuente de Chocolate con Frutas y Gominolas  
Cotillón y Uvas de la Suerte  
*Dulces y Golosinas Navideñas*



# BRUNCH AÑO NUEVO 2019

MELIÀ  
ALICANTE

De 11,30 a 15,30 hrs

## Bollería:

*Croissants, Pains au Chocolat, Rollos de Pasas, Muffins, selección de Pastas danesas*

## Fruta y Yogurts:

*Ensalada de Fruta fresca, Nueces, Bircher Müesli, Yogurts naturales y de sabores variados, Zumos de Fruta*

## Pan y Waffle:

*Pan de cereales, pan de maíz, baguette, pan tradicional, pan de semillas de girasol, pan de centeno y waffle con aderezos*

## Ensaladas y Entrantes Fríos:

*Barra de Ensaladas con aderezo, ensalada César, ensalada de Espárragos verdes y queso Parmesano, Ensalada de Remolacha asada con Queso Stilton y Vinagre balsámico*

## Platos Principales:

*Costillar de cordero con costra de pistacho y salsa de Vino Tinto  
Lubina frita en cama de Lima y salsa Lemongrass  
Selección de Verduras*

## Rincón de Huevos:

*Su selección de huevos preparada en el momento*

## Rincón de la Pasta:

*Pasta fresca preparada con Salsas variadas*

## Postres:

*Selección de Postres y Quesos*

## Bebida:

*Té, Café, Aguas y Refrescos*

**Precio clientes no alojados: 25 € + bebida**

**Suplemento clientes alojados la noche del 31 de Diciembre: 15 € por persona**

**CONTACTO:**

**Teléfono:** 965 20 50 00

**Mail:** [eventos.melia.alicante@melia.com](mailto:eventos.melia.alicante@melia.com)  
[melia.alicante@melia.com](mailto:melia.alicante@melia.com)

[www.melia.com](http://www.melia.com)