

A close-up photograph of a glass filled with a warm, golden-brown beverage. A single, round, golden-brown cookie is perched on the rim of the glass. Wisps of white steam are rising from the surface of the drink. The background is dark and out of focus.

A
CHRISTMAS
TALE

PLATE *by* PLATE

GRAN MELIÁ
HOTELS & RESORTS

En Navidad, las familias y amigos se juntan
alrededor de la mesa para compartir un
menú especial basado en platos tradicionales.

Este año, en Gran Meliá, también nosotros
nos hemos juntado para crear un menú
único, inspirado en nuestra gran familia
repartida
por todo el mundo.

Un homenaje a la historia de la familia Gran
Meliá a través de la gastronomía y sus
tradiciones navideñas.

A CHRISTMAS TALE
PLATE *by* PLATE

GM

MENÚ

MENU ERRE I

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Carpaccio de Vacuno Madurado con Emulsión de Cítricos

Mini brioche de *Pringá*

Croquetas de Gamba Pil Pil

Torreznos Rústidos

PLATO PRINCIPAL

Carrillera Ibérica con Risotto de puntalete y setas

O

Merluza Ahumada, Crema de Espinacas y Zanahoria Asada a la sal

POSTRE

Creme Brulée de Queso de Cabra con helado de miel

Dulces Navideños

40.00€

(IVA incluido)

* Servicio de Bodega no incluido, a elegir.

MENÚ

MENU ERRE II

ENTRANTES A COMPARTIR

Ensalada de Tomates de invierno con Tomatada y Trufa

Rollitos de Langostino con Vinagreta de Soja y Ensalada

Croquetas de Chuleta

Mini brioche de Centollo

PLATO PRINCIPAL

Canelón de Rabo de Toro y Boletus

O

Bacalao *Tellagorri*

POSTRE

Dado de Torrija Artesana y Crema helada de café con leche

Dulces Navideños

45.00€

(IVA incluido)

* Servicio de Bodega no incluido, a elegir.

MENÚ

MENU ERRE III

ENTRANTES A COMPARTIR

Steak Tartar de Vacuno con Tuétano

Rollitos de Cigala con vinagreta de Soja y Ensalada

Txangurro Asado

Croquetas de Carabinero

PLATO PRINCIPAL

Solomillo con Foie a la plancha, cebollita caramelizada y Px

O

Lubina Salvaje Asada con mantequilla de Hierbas y Setas

POSTRE

La Manzana Prohibida

Dulces Navideños

50.00€

(IVA incluido)

* Servicio de Bodega no incluido, a elegir.

MENÚ

SERVICIO DE BODEGA

BODEGA BRONCE (20.00€ p.p)

Orube Crainza 2019, D.O.P Ca Rioja

Viñas del Vero, Chardonnay, D.O Somontano

Roger de Flor, D.O Cava

Refrescos, Cerveza, Agua Mineral incluido

BODEGA PLATA (25.00€ p.p)

Pago del Espino, D.O Sierras de Málaga

Cloe Chardonnay, D.O Sierras de Málaga

Carles Andreu Gran Reserva, D.O Cava

Refrescos, Cerveza, Agua Mineral incluido

BODEGA ORO(30.00€ p.p)

Emilio Moro Crianza, D.O Ribera del Duero

Louro, Godello, D.O Valdeorras

Agustí Torelló Reserva, D.O Cava

Refrescos, Cerveza, Agua Mineral incluido

UN HOMENAJE
A LA FAMILIA

GRAN MELIÀ

A TRAVÉS DE
LA GASTRONOMÍA