

HOTEL DON PEPE, A GRAN MELIA HOTEL

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

ERRE & URRECHU

CENA DE GALA NOCHEBUENA

24 DICIEMBRE

- ENTRANTES-

Papada con Tartar de Carabinero Marinado

Huevo Poché con Royal de Foie y Setas

- PLATOS PRINCIPALES-

Rape con Carpaccio de Gamba Roja de Denia y Pan Marino

Canelón de Wagyu con Puré de Patata Ratte a la Vainilla y Trufa de Invierno

- DESSERT-

Pascuero Dulce de Navidad

Petit Fours

**Servicio de Bodega no incluido*

€215.00 por persona
(10% IVA incluido)

GM

MENÚ

ERRE & URRECHU

CENA DE GALA NOCHEBUENA-MENU VEGETARIANO

24 DICIEMBRE

- ENTRANTES -

Tartar de Celery Asado a la Sal y Aguacate

Salteado de Setas con Puré de Raíces

- PLATOS PRINCIPALES-

Alcachofas a la Brasa con Crema de Castaña

Ravioli de Berenjena asada , Sopa de Cebolla y Trufa

- POSTRE-

Sopa de Chocolate y Praliné con Frutos Rojos y Marron Glace

Petit Fours

**** Servicio de Bodega no incluido***

€215.00 por persona
(10% IVA incluido)

GM

MENÚ

ERRE & URRECHU

CENA DE GALA NOCHEBUENA-MENU INFANTIL

24 DICIEMBRE

- ENTRANTES-

Jamón Ibérico

Pechuga de Pavo

Queso Suave

Croquetas de Pringá

Finger de Pollo

Mini Rollitos de Langostino

- PLATOS PRINCIPALES-

Rigatoni con salsa de Tomate Casero

Solomillo con Patata Asada

- DESSERT-

Cascabel de Chocolate

Petit Fours

****Servicio de Bodega no incluido***

€95.00 por persona
(10% IVA incluido)

GM

MENÚ

ERRE & URRECHU

CENA DE GALA NOCHEVIEJA

31 DICIEMBRE

- ENTRANTES -

Salpicón de Nécora al Armagnac

Caviar Imperial con Royal de Esparrago Blanco

Brioche de Wagyu y Huevas de Erizo

- PLATO PRINCIPAL-

Raviolis de Boletus y Trufa con Carabinero y Consomé de sus Cabezas

Taco de Vaca Rubia Gallega con Puré de Patata al Carbón y Trufa Melonosporum

- POSTRE-

“Bola” de Navidad

Petit Fours

Ritual de las Uvas

Bodega de nuestro Master Sommelier

A Pedreira 2022 (Albariño) D.O Rías Baixas

Numanthia 2018 (Tinta de Toro) D.O Toro

Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2015 D.O Champagne

*** Una consumición en nuestro Audrey Bar y Recena**

€350.00 por persona

(10% IVA incluido)

GM

MENÚ

ERRE & URRECHU

CENA DE GALA NOCHEVIEJA- MENU VEGETARIANO

31 DICIEMBRE

- ENTRANTES -

Menestra de Setas Confitadas a Baja Temperatura

Flor de Alcachofa y Trufa

Tartar de Tomate de Invierno Aliñado y Trufa

- PLATOS PRINCIPALES-

Guiso de Alcachofas y Níscalos en Demi Glace vegetal

Albóndigas Vegetales Puré de Boniato y Trufa Melanosporum

- POSTRE-

Tartar de Piña Osmotizada con Coco y Maracuyá

Petit Fours

Ritual de las Uvas

Bodega de nuestro Master Sommelier

A Pedreira 2022 (Albariño) D.O Rías Baixas

Numanthia 2018 (Tinta de Toro) D.O Toro

Moët & Chandon Grand Vintage Brut 2015 D.O Champagne

*** Una consumición en nuestro Audrey Bar y Recena**

€350.00 por persona

(10% IVA incluido)

GM

MENÚ

ERRE & URRECHU

CENA NOCHEVIEJA- MENU INFANTIL

31 DICIEMBRE

- ENTRANTES -

Jamón Ibérico

Pechuga de Pavo

Queso Suave

Croquetas de Puchero

Rollitos de Langostino Tigre

- MAIN COURSE-

Rigatoni con Salsa de Tomate Casero

Solomillo con Patata Casera Frita

- DESSERT-

« Cascabel » de Chocolate

Petit Fours

Ritual de las Uvas

****Servicio de Bodega incluido y Recena***

€145.00 por persona
(10% IVA incluido)

GM

A TRIBUTE TO
*G*RAN MELIÁ
FAMILY THROUGH
GASTRONOMY