

## BRUNCH

### Comenzamos con .....

Selección de panes

Bollería variada

Mantequilla, mermeladas

\*\*\*\*\*

Sopa de cocido

Crema caliente de calabacín al queso con curry

Chupito de crema fría de foie con dados de

manzana caramelizada

Chupito de brandada de bacalao con crema

de guisantes y huevas de salmón

Bombón de foie con frutos secos, puré de pera y

reducción de Módena (chucharita)

\*\*\*\*\*

Selección de ensaladas

(Polinesia, pepino con menta, raíz de apio,

remolacha con naranja

Alemana, tomate y queso fresco)

Escalivada con ventresca

Salpicón de marisco con vinagreta de kaki

\*\*\*\*\*

ESTAS FIESTAS COMPARTE MELIÁ  
SEASON'S GREETING FROM MELIÁ

**MELIÁ**

HOTELS & RESORTS

[melihotels.com](http://melihotels.com)



**MELIÀ**  
CASTILLA  
MADRID

Continuamos con...

Maki, Sushi, Niguiiri

\*\*\*\*\*

Tortilla española y de bacalao

\*\*\*\*\*

Pizarra de ibéricos

Tabla de quesos variados (en pizarra)

Tabla de salmón y bacalao ahumados (en pizarra)

\*\*\*\*\*

Langostinos fríos, dos salsas (vinagreta de aguacate y mayonesa de mostaza)

Rape con almendras a la catalana

\*\*\*\*\*

Surfido de verduras a la plancha

Paella de verduras

Paella de marisco

Mini hamburguesas de solomillo de ternera

Mini hamburguesas de pavo con cebolla caramelizada y queso de cabra

Callos a la Madrileña

Pierna de cerdo asada

Roast beef

Pavo relleno

\*\*\*\*\*



**MELIÀ**  
HOTELS & RESORTS  
meliahotels.com

Y para finalizar...

Tronco de navidad de mousse de ron con pasas  
Tarta de queso con frambuesas  
Tarta de trío de chocolate  
Copa de crema de leche y compota de setas  
Arroz con leche de coco caramelizado  
Copa de dúo de chocolate  
Surfido de pastelería francesa  
Fruta pelada  
Fruta entera

BODEGAS:

Vino blanco Oter de Cillas (D.O. Rueda)  
Vino tinto Vallís Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Cava Freixenet Vintage  
Agua Mineral  
Café  
Infusiones

PRECIO POR PERSONA: 49 € (IVA incluido)

