

Cena Nochebuena

Tartar de atún y carabineros con mango
al aroma de jengibre

Natillas de foie gras templadas
con espuma de crema de whisky

Zamburiña glaseada al Dom Pérignon
y gelée de Bloody Mary
con brocheta de berberechos y caviar de salmón

Tradicional Capón de Villaalba relleno
Con ciruelas y manzana
o

Lubina salvaje sobre verduras salteadas
Salsa de hinojos y Pernod

Tronco de Navidad

Café

Turronec cascajo

BODEGA:

Albariño Vionta (D.O. Rías Baixas)
Viña Pomal, Reserva 2005 (D.O. Rioja Alta)
Freixenet Elyssia Gran Cuvée
Aureus de Sauternes

PRECIO POR PERSONA: 120 € (IVA incluido)

ESTAS FIESTAS COMPARTE MELIÁ
SEASON'S GREETING FROM MELIÁ

MELIÁ

HOTELS & RESORTS

meliohotels.com

Cena Nochebuena

Menú Niños:

Croquetitas de jamón

o

Crujiente de langostino sobre salsa de tomate

•••••

Mini hamburguesas de pollo y ternera
Patatas paja

•••••

Tronco de Noël sobre salsa de vainilla y
helado de leche merengada

•••••

Refrescos
Turrones

Precio: 46,00 € (IVA Incluido)

Para niños menores de 12 años.