



Cena Fin de Año 2011

MELIÁ
CASTILLA
MADRID

Terrina de foie gras artesanal al aroma de Sauternes
Crema de castañas
Jugo de trufas gelatinado

Milhojas de txangurro con caviar de salmón

Sopa Burride

Rodaballo salvaje
Crema de patatas violetas
Salsa de albariño de Fefiñanes

Perdiz roja rellena al estilo de Alcántara
Papada confitada, cebollas glaseadas
y colmenillas

Fresón al aroma de Módena
Y espuma de queso

Café
Uvas de la suerte



ESTAS FIESTAS COMPARTE MELIÁ
SEASON'S GREETING FROM MELIÁ

MELIÁ
HOTELS & RESORTS
melihotels.com

Cena Fin de Año 2011

Acompañado con:

BODEGA:

Albariño Vionta (D.O. Rías Baixas)
Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)
Champagne Mumm Cordon Rouge
Chivite Colección 125 Vendimia Tardía

COTILLON

DISCOTECA Y BARRA LIBRE (3 horas)

PRECIO POR PERSONA: 239 € (IVA INCLUIDO)

Cena Fin de Año 2011

MELIÁ
CASTILLA
MADRID

Menú Niños:

Crujiente de verduritas y gambas

O

Empanado de lubina con salsa Tártara

•••••

Solomillo de ternera a la plancha

Patatas fritas

•••••

Helado de vainilla y arroz inflado

•••••

Refrescos

Uvas de la suerte

Precio: 71,00 € (IVA Incluido)

Para niños menores de 12 años.

MELIÁ
HOTELS & RESORTS
meliahotels.com

