



Cena de Gala

*Jamón Ibérico con crujiente de pan y tomate confitado y
aceite de Oliva Extra Virgen
Brocheta de Langostinos y Mayonesa de Chardonnay*

Menú:

Foie asado Frio con Cremoso de castañas, reducción de cítricos y
Cristal de pistachos

Sorbete de Campari y Naranja

Medallón de Solomillo de Buey con Colmenillas al Moscatel y Graten
Dauphinoise

Semifrío de Turrón , Chocolate Blanco y Crumble de Avellanas
Tostadas
Dulces navideños
Uvas de la suerte

Bodega:

Vionta D.O. Rias Baixas
Ysios D.O. Rioja
Anna de Codorniu D.O. Cava
Aguas minerales
Café e infusiones

150 € por persona
IVA incluido



ESTAS FIESTAS COMPARTE MELIÁ
SEASON'S GREETING FROM MELIÁ

MELIÁ
HOTELS & RESORTS
meliahotels.com