

A man in a dark suit is shown in profile, holding a tall flute glass filled with sparkling wine. The background is filled with warm, out-of-focus bokeh lights, suggesting a festive holiday setting. The overall mood is elegant and celebratory.

MELIÀ

ALICANTE

**DICEN QUE LA NAVIDAD NOS VUELVE
MÁS CERCANOS, MÁS GENEROSOS.**

2017

A man in a dark suit and tie is shown in profile, holding a champagne flute filled with bubbly liquid. The background is a soft-focus bokeh of warm, golden lights, suggesting a festive or celebratory atmosphere. The overall tone is elegant and sophisticated.

MELIÀ

ALICANTE

¿Y si la Navidad durase todo el año?

EMPIEZA TU METAMORFOSIS
CON UN BUEN PROPÓSITO

#ONLYINMELIA

2017

MELIÀ

ALICANTE

CENA DE NOCHEBUENA

Aperitivo Individual

Kokotxas de Bacalao y Almejas sobre una Patata Violeta

MENÚ

ENSALADA DE AGUACATE Y TXANGURRO CON CÍTRICOS AL AROMA DE TRUFA

CREMA DE GAMBA ROJA SOBRE VIEIRAS MARINADAS

PALETILLA DE LEHAZO RELLENA DE SETAS SILVESTRES

BAVAROIS DE CHOCOLATE SOBRE CREMA INGLESA

BODEGA

Vino Blanco Laudum Chardonnay Barrica D.O. Alicante

Vino Tinto Pomal Crianza D.O. Rioja

Cava Marina Espumante Rosado

Aguas Minerales

Café

DULCES Y GOLOSINAS NAVIDEÑAS

PRECIO POR PERSONA: 75 €

ALMUERZO DE NAVIDAD

Aperitivos Centro de Mesa

Pastel de Dorada con Gambas y All i Oli de Ajo Negro
Jamón Ibérico de Guijuelo, Pa amb Tumaca
Brocheta de Langostinos y Panko
Rulada de Salmón Ahumado y Anchoa

MERLUZA A LA KOXKERA

CAÑAS RELLENAS DE MOUSSE DE CALABAZA Y HELADO DE PLÁTANO

BODEGA:

Laudum Blanco Chardonnay Ecologico
Vino Tinto Laudum Roble
Marina Espumante Blanco
Aguas Minerales
Café

Dulces y Golosinas Navideñas

PRECIO POR PERSONA: 59 €

MELIÀ

ALICANTE

Gala de Fin de Año

Aperitivos Individuales

Gamba Roja sobre Germinados y Lemon Grass
Ostra en Aspic

Entrante Individual Caliente

CREMA DE GALERAS, SAQUITO DE CRÊPE RELLENO DE VERDURAS Y MARISCOS

Entrante Individual Frío

BOGAVANTE EN CAMA DE QUINOA Y CARNE DE CENTOLLO, TOMATE CONFITADO, BROTES, FLORES Y VINAGRETA DE TURRÓN

SORBETE DE MOJITO

SOLOMILLO RELLENO DE CHALOTAS Y NÍSCALOS EN SALSA DE ARÁNDANOS Y VERDURA BABY

CUBO DE TRES CHOCOLATES Y HELADO DE CANELA

Caldo Casero
Chocolate con Churros
Fuente de Chocolate con Frutas y Gominolas
Cotillón y Uvas de la Suerte
Dulces y Golosinas Navideñas

Copa de Bienvenida

Jamón 5J y su Maestro Cortador
Pirámide de Foie de Pato al Armagnac
Envoltini de Langostino

Vinos de la Región – Refrescos
Cervezas y Zumos

Bodega:

Vino Blanco Vionta Albariño
Vino Tinto Viña Tondonia Reserva DO. Rioja.
Champagne Moët & Chandon
Cafés Infusiones
Aguas Minerales
Barra Libre

Precio por persona
220 € IVA incluido
Habitación doble, cena de
gala y desayuno
a partir de 570 €

MELIÀ

ALICANTE

CONTACTO:

Teléfono: 965 20 50 00

**Mail: eventos.melia.alicante@melia.com
melia.alicante@melia.com**

www.melia.com

2017