
Meliá te desea
una Navidad llena de
#euforidad

MELIÀ
SARRIÀ
BARCELONA

#euforia

//n. Eufórica curiosidad e ilusión que nos invade al saber que nos espera una deliciosa Navidad de encuentros emocionantes.

#onlyinmelia

APERITIVO «The Little Drummer Boy»

Esférico de vermut

Esferas de Gin Tonic

Cono de ensalda César con parmesano

Cono de ensalada Waldorf con queso Gorgonzola

Bombón de foie con chocolate

Piruleta de foie con frambuesa

Dado de sandía en infusión de albahaca

Dado de melón con infusión de menta

Espuma de parmesano y kikos

Espuma de foie con pasas al Pedro Ximénez

Cucurucho de chipirones andaluza

Croquetas caseras de jamón ibérico

Croquetas caseras de ceps

Brocheta de pulpo, patata y pimentón de la Vera

Buñuelos de bacalao como los hacía la abuela

Bikini de queso Comte y jamón ibérico

Brocheta de gambón con ciruela

Aperitivo sujeto a la contratación de menú o cocktail navideño

Copa de cava y 2 Items

7€/ persona

(1 Item extra 1,50€)

10% IVA incluido

CHRISTMAS HEAVY COCKTAIL I

Esferas de Gin Tonic

Cono de ensalada cesar con parmesano

Bombón de foie con chocolate

Dado de sandía en infusión de albahaca

Espuma de parmesano y kikos

Ceviche de mero con leche de tigre y naranja sanguina

Degustación de queso de nuestro Afinador

Selección de charcutería italiana y trufada

Cucurucho de chipirones andaluza

Croquetas caseras de jamón ibérico

Mini hamburguesas de ternera y queso cheddar

Pan Bao al vapor con costilla de cerdo confitado, menta y cilantro

Brocheta de pulpo, patata y pimentón de la Vera

Selección de repostería y dulces navideños de nuestra pastelera

45,00€/ persona
10% IVA incluido

CHRISTMAS HEAVY COCKTAIL II

Esférico de Vermut

Cono de ensalada Waldorf con queso Gorgonzola

Piruleta de foie con frambuesa

Dado de melón con infusión de menta

Espuma de foie con pasas al Pedro Ximénez

Focaccia de Porchetta, chutney de mango y rúcula

Degustación de queso de nuestro Afinador

Fideua de ceps con allioli tradicional

Buñuelos de bacalao como los hacía la abuela

Croquetas caseras de jamón ibérico

Mini hamburguesas de calamar con salsa tártara

Bikini de queso Comte y jamón ibérico

Brocheta de gambón con ciruela

Selección de repostería y dulces navideños de nuestra pastelera

48,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «Joy to the World»

*Sopa cremosa de patata ahumada con boletus de temporada
y panceta ibérica*

Pollo rustido a la catalana con manzana caramelizada

Crema catalana a nuestro estilo

Dulces navideños

41,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «Santa Claus is Coming»

Escudella casera con su « Carn d'Olla»

Lomo de bacalao negro, dátiles, lima y cremoso de coliflor

Cremoso de maracuyá, mango y cítricos

Dulces navideños

41,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «We Wish you a Merry Christmas»

*Ensalada de roast-beef de ternera con cebolla roja,
tomate seco , espárrago y vinagreta de verduras*

Pescado de lonja de Barcelona asado con salsa Boullabaise

Nuestra versión de Tarta Sacher

Dulces navideños

41,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «Let it Snow»

*Canelón de ceps frescos , gambas al vapor
y crema de queso Compte*

*Fricando de ternera Gallega con setas frescas de temporada
y puré de patata trufado*

Mouse de chocolate blanco y vainilla, mango y té verde

Dulces navideños

41,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «White Christmas»

Vieiras, parmesano y Pedro Ximénez

Lomo de rape a baja temperatura con cous-cous vegetal

Mousse de chocolate blanco y vainilla, mango y té verde

Dulces navideños

47,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «Silent night»

*Ensalada de «micro lechugas» , tataki de atún rojo
con vinagreta de yuzu y jengibre*

*Solomillo de ternera reposado, membrillo casero
y shitake a la soja*

Esféricos de mango con espuma de coco

Dulces navideños

47,00€/ persona
10% IVA incluido

MENÚ «Jingle Bells Rocks»

Ensalada de bogavante tibio y cítricos

Cochinillo «sense feina», terrina de calabaza y guanciale

Tronco de navidad s. XXI

Dulces navideños

51,00€/ persona
10% IVA incluido

Nuestros menús & cocktail incluyen...

Cafés e infusiones

Aguas Minerales

Vinos blanco y tinto

Minutas y Centros de mesa

MELIÀ
SARRIÀ
BARCELONA

Sofia Triay

Head of Events & Conference Department

sofia.triay@melia.com

Avda. Sarrià, 50

08029 Barcelona, Spain

T: +34 93 410 60 60 Ext. 2233 F: +34 93 410 77 44

Mob: +34 626 924 277

melia.com | [@meliasarria](https://www.instagram.com/meliasarria)