

A woman with dark hair, wearing a grey off-the-shoulder sweater, is smiling and holding black chopsticks. She is in a restaurant setting with warm lighting and a blurred background. The text 'OFERTA GASTRONÓMICA' is overlaid on the image in a large, white, serif font.

OFERTA GASTRONÓMICA

2026

CONTENIDO

01

COFFEE BREAKS

03

FINGER FOOD & COCKTAILS

05

MENÚS DE TRABAJO & IN ROOM
LUNCH

07

BARRA LIBRE

02

APERITIVOS

04

SERVICIO DE BUFFET

06

MENÚS DE GALA



Comida para todos los GUSTOS

Queremos ayudarle a cuidarse
y seguir disfrutando
de la buena gastronomía.

En la elaboración de nuestros menús utilizamos los mejores productos en su mejor momento: Ingredientes llenos de sabor, ricos en antioxidantes y fitonutrientes que ayudan a mantener un organismo saludable.

Además, nuestra filosofía de cultura local y comercio justo se une al concepto "km.0" y nos permite ofrecerle lo mejor de cada zona, junto con la cuidada elaboración de nuestros profesionales.

Permítanos que le mimemos y le cuidemos por dentro y por fuera. Permítanos que le ayudemos a cuidarse comiendo.





1

COFFEE
BREAKS

COFFEE BREAKS



Break Dulce

- Selección de cafés, té e infusiones
- Leche entera, semi-desnatada y de soja
- Agua mineral
- Zumos variados
- Pastas de té o cookies variadas
- Mini croissant
- Mini napolitanas

14,00€ (IVA inc.)

Break Completo

- Selección de cafés, té e infusiones
- Leche entera, semi-desnatada y de soja
- Agua mineral
- Zumos variados
- Brocheta de fruta
- Bollería
- Pastas variadas
- Flautín de jamón ibérico y tumaca
- Sandwich de salmón ahumado, chutney de mango y crema de queso

16,00€ (IVA inc.)

COFFEE BREAKS



Break Saludable

- Selección de cafés, té e infusiones
- Leche entera, semi-desnatada y de soja
- Agua mineral
- Zumos detox
- Zumo vitamínico
- Fruta cortada
- Mini croissant integrales
- Kefir de fresón
- Tosta de aguacate, bimi, miel, polen y lima
- Wrap de pavo, arándanos, queso y nueces

18,00€ (IVA inc.)

Break Mediterráneo

- Selección de cafés, té e infusiones
- Leche entera, semi-desnatada y de soja
- Agua Mineral
- Zumos variados
- Croissants
- Mini tostadas con mantequilla y mermelada
- Brochetas de frutas
- Yogurt con variedad de toppings
- Sandwich mixto
- Pan de cristal con tomate, jamón ibérico y aceite de oliva virgen
- Bocatín de tortilla española

20,00€ (IVA inc.)

COFFEE BREAKS

Selección de artículos

SUP (€)

SALADOS

- Sandwich de pastrami, rúcula y pepinillo **2,70 €**
- Chapatin cristal de stracciatella a la napolitana **2,30 €**
- Croissant relleno de pavo, aguacate, pesto y rúcula **3,00 €**
- Pan de cristal con tomate, jamón ibérico y AOVE. **4,00 €**
- Blinis de salmón, mostaza y miel. **2,50 €**
- Blinis de sobrasada y queso Payoyo **2,30 €**
- Hummus con pisto de chirivía **2,00 €**
- Bocatín de tortilla española **2,50 €**

LÍQUIDOS

- Ice tea **1,90 €**
- Limonada casera (con jengibre y menta) **1,90 €**
- Zum de naranja natural **3,00 €**
- Refrescos **3,00 €**
- Smoothie de Fresa, mango o piña colada **3,90 €**

SUP (€)

DULCE

- Bollería variada **2,00 €**
- Banana bread **2,00 €**
- Mini tostadas con mantequilla y mermelada **2,00 €**
- Macarons surtidos **2,50 €**
- Cookies de chocolate **2,50 €**
- Fruta cortada de temporada **2,50 €**
- Yogurt con toppings variados **2,50 €**
- Chocolate con churros (solo de mañana) **4,00 €**

SUP (€)

Duración aproximada del Servicio 30 minutos - Mínimo 10 personas





COFFEE BREAKS

Condiciones Break

Duración del servicio máximo: 30 min

Mínimo de personas: 10 pax y 5 PAX en STUDIO 2 y 3

Asistido a partir de 20 PAX.

Precios por persona IVA incluido

Todos los productos de la SELECCIÓN DE ARTÍCULOS deberán ser solicitados como mínimo por el mismo número de comensales para los que se ha contratado el servicio principal.

Ampliación de 30 minutos de servicio * 4,50€ / PAX

Break permanente en sala (media jornada) ** +50% PVP

Break permanente en sala (jornada entera) ** +100% PVP

*Las ampliaciones de duración del servicio incluirán solo bebidas.

**Las ampliaciones de break permanente de media jornada incluirán 1 reposición de comida y bebida, y el de jornada entera, un total de 2 reposiciones de comida y bebida. Media jornada máximo: 4 horas. Jornada entera máximo: 8 horas. Servicio permanente en sala no incluye personal de servicio permanente.

Duración aproximada del Servicio: 30 minutos. Bajo disponibilidad de Máquinas.



2 APERITIVOS

Aperitivos

■ Bienvenida 1

- Vino blanco y Vino tinto
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Agua Mineral con y sin gas
- Patatas fritas y chips de Yuca, zanahoria, boniato y remolacha
- Frutos secos

12,00€
(IVA inc.)

■ Bienvenida 2

- Vino blanco y Vino tinto
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Agua Mineral con y sin gas
- Patatas fritas y chips de Yuca, zanahoria, boniato y remolacha
- Frutos secos
- Aceitunas gazpachadas
- Nuestras croquetas caseras
- Taquitos de tortilla de patatas

16,00€
(IVA inc.)

■ Bienvenida 3

- Vino blanco y Vino tinto
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Agua Mineral con y sin gas
- Frutos secos
- Nuestras croquetas caseras
- Taquitos de tortilla de patatas recién hecha
- Tosta ibérica con tomate y jamón
- Ensaladilla rusa by Meliá Barajas

20,00€
(IVA inc.)

■ Bienvenida 4

- Vino blanco y Vino tinto
- Cerveza con y sin alcohol
- Refrescos
- Agua Mineral con y sin gas
- Chupito de salmorejo
- Tosta ibérica con tomate
- Ensaladilla rusa by Meliá Barajas
- Bocatín de calamares y ali oli
- Nuestras croquetas caseras
- Taquitos de tortilla de patatas recién hecha

22,00€
(IVA inc.)

Mejora tu experiencia... añade las siguientes opciones a tu aperitivo

BEBIDAS

Zumo de naranja natural 3,00 €

Estación de aguas infusionadas 2,50 €

Sangría 4,50 €

Copa de cava desde 5,00 €

Barra de Vermuth 9,00 €

APERITIVOS



Condiciones Aperitivo

Duración máxima: 30 minutos

Mínimo de personas: 30 pax

Precios por persona, IVA incluido

Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación

* Suplemento 30 minutos bebida 10€/persona

* Suplemento 60 minutos bebida 18€/persona

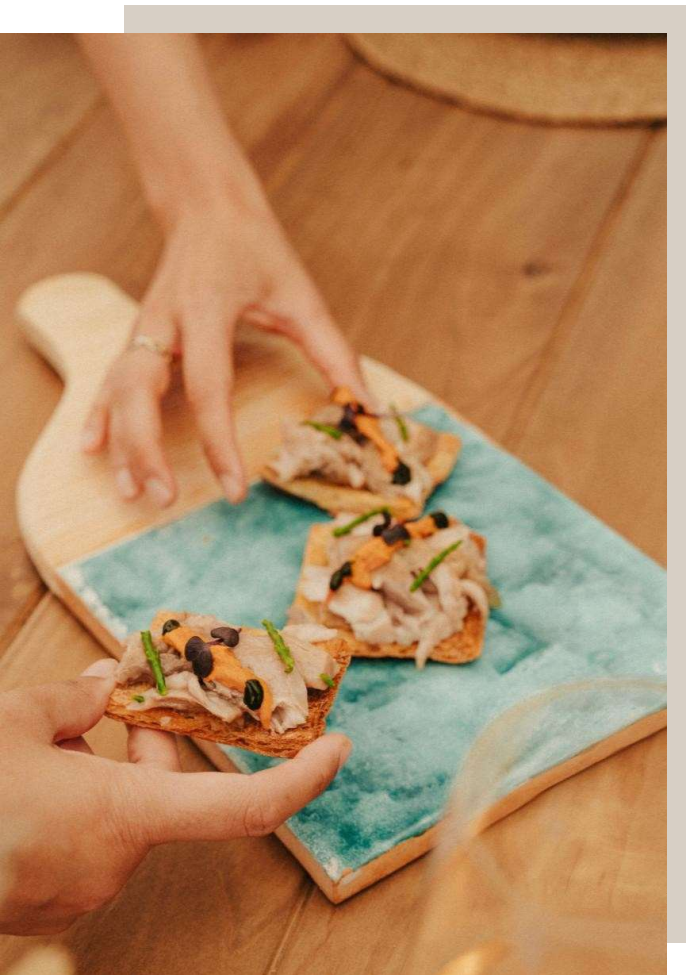
*Todos los aperitivos extras deberán ser solicitados por el mismo número de comensales para los que se ha contratado el servicio principal (Este servicio no sustituye una comida).



3

FINGER FOOD
& COCKTAILS

FINGER FOOD



Finger Food 1

6 FRÍOS

- Ensalada César
- Hummus con pisto de chirivías
- Tabla de quesos
- Blinis de sobrasada, miel y queso Payoyo
- Emparedado de ventresca, piparras y cebolleta fresca
- Roastbeef de picaña sobre wonton

3 POSTRES

- Brochetas de fruta
- Petit fours
- Natillas con feuilletine

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

6 CALIENTES

- Mini burger de ternera del Guadarrama y queso Scamorza
- Brocheta criolla de pollo
- Tempura de verduras con romescu
- Huevos rotos con jamón ibérico
- Croquetas de bacalao ajorriero
- Fideuá de sepia y calamar

48,00€
(IVA inc.)

FINGER FOOD



Finger Food 2

6 FRÍOS

- Guacamole con totopos y chifles
- Ensaladilla by Trasluz
- Brochetas capresse
- Pan de cristal con jamón ibérico y tomate
- Blinis de salmón, mostaza y miel
- Ajo blanco de almendras, uva y aceite de piparra

6 CALIENTES

- Patatas bravas
- Samosas de verduras
- Sam de pato Pekín
- Pulpo sobre cremoso de papas
- Pepito de picaña y chimichurri
- Arroz mar y montañas

3 POSTRES

- Fresas con espuma de yogur griego
- Fruta cortada
- Rocas de chocolate

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

50,00€
(IVA inc.)

FINGER FOOD



Finger Food 3

6 FRÍOS

- Vitello tonatto de pastrami
- Tabla de chacinas ibéricas
- Ensalada de Cous Cous
- Brioché de anchoa y mantequilla ahumada
- Gazpacho de aguacate y manzana
- Pani Puri de queso azul y membrillo

6 CALIENTES

- Tacos de cochinita pibil
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Pakoras de verduras
- Empanadillas de chili con carne
- Buñuelos de bacalao y ajo negro
- Arroz del señoret

3 POSTRES

- Melón al Jerez con helado de limón y menta
- Pannacota de frutos rojos
- Petit Four

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

52,00€
(IVA inc.)

FINGER FOOD



Finger Food 4

6 FRÍOS

- Causa Limeña
- Gildas
- Ceviche de mango y langostinos
- Pan de cristal con jamón ibérico y tomate
- Taco tartar de atún rojo
- Tosta de steak tartar

6 CALIENTES

- Brioche de carrillera y boletus
- Bocatín de calamares y ali oli
- Salteado de habitas baby, chipirones y sobrasada
- Brochetas de pulpo anticuchero
- Croquetas de gamba al ajillo
- Risoni de setas y trufas

3 POSTRES

- Fruta cortada
- Peras al vino tinto, crumble de jengibre y helado de vainilla
- Chocolate con feuilletines y sal maldom

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

54,00€
(IVA inc.)

FINGER FOOD

Tapeo de Taberna Castiza

54,00 €

PLATOS FRÍOS

- Ensaladilla by Trasluz
- Panoli (matrimonio de anchoa y boquerón)
- Taquitos de queso de campo real en aceite
- Tomate Raff con bonito y cebolleta
- Escabeche de mejillones casero con patata baja

PLATOS CALIENTES

- Bocatín de calamares
- Huevos rotos con jamón ibérico
- Patatas bravas
- Croquetas de rabo de toro
- Minutejo (sándwich crujiente de oreja de cerdo)
- Revolconas de cochifrito
- Arroz meloso de puchero madrileño

POSTRES

- Brochetas de fruta
- Torrija de leche merengada
- Biscocho de anís con helado de fresón

Duración aproximada del Servicio 30 minutos - Mínimo 10 personas



FINGER FOOD

Condiciones Finger Food

Duración del servicio máximo: 60 min

Mínimo de personas: 20pax

Precios por persona, IVA incluido

Se servirá la misma composición para todos los comensales (a excepción de las personas alérgicas o con dietas especiales)

Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación.

La elección de menú deberá de notificarse al hotel con una antelación de al menos 10 días, para así poderles garantizar la totalidad de referencias elegidas.

De no ser así, el hotel se guardará el derecho de modificar las referencias no disponibles por otras similares.

La sustitución de una referencia por otra conllevará la revisión del precio final.

Servicio de pie con mesas de apoyo.

Servicio de camarero exclusivamente para la barra de bebida

*Complete su servicio con Café e Infusión por 2,50€/pax

COCKTAIL



Cocktail 1

8 FRÍOS

- Pan de cristal con jamón ibérico y tomate
- Hummus con pisto de chirivías
- Roastbeef de picaña sobre wonton
- Ensaladilla by Meliá Barajas
- Blinis de salmón, mostaza y miel
- Guacamole con totopos y chifles
- Gildas
- Taquitos de queso de Campo Real en aceite

8 CALIENTES

- Samosas de Verdura
- Sam de pato Pekín
- Tacos de cochinita pibil
- Bocatín de calamares y ali oli
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Mini hamburguesas de ternera de Guadarrama y queso scamorza
- Tempura de verduras con romesco
- Fideuá de sepia y calamar

2 POSTRES

- Melón al Jerez con helado de limón y menta
- Petit fours

65,00€
(IVA inc.)

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

COCKTAIL



Cocktail 2

8 FRÍOS

- Pan de cristal con jamón ibérico y tomate
- Ajo blanco de almendras, uva y aceite de piparra
- Pani puri de queso azul y membrillo
- Gildas
- Ceviche de mango y langostinos
- Vitello tonatto de pastrami
- Taco tártar de atún rojo
- Brochetas capresse

2 POSTRES

- Torrija de leche merengada y fresón
- Chocolate con feuilletines y sal maldon

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

8 CALIENTES

- Pakoras de verdura
- Empanadillas de chili con carne
- Salteado de habitas baby, chipirones y sobrasada
- Brochetas de pulpo anticuchero
- Brioché de carrillera y boletus
- Croquetas de jamón
- Tempura de verduras con romescu
- Arroz de mar y montaña

69,00€
(IVA inc.)

COCKTAIL



Cocktail Gala

8 FRÍOS

- Ceviche de mango y langostinos
- Taco tartar de atún rojo
- Gildas
- Tosta de steak tartar
- Blinis de salmón, mostaza y miel
- Escabeche de mejillones casero con patata paja
- Tabla de quesos
- Hummus con pisto de chirivías

3 POSTRES

- Melón al Jerez con helado de limón y menta
- Torrija de leche merengada y fresón
- Chocolate con feuilletines y sal maldon

*Incluye Agua mineral, cerveza, refrescos y vino

9 CALIENTES

- Mini hamburguesas de ternera de Guadarrama y queso scamorza
- Tacos de cochinita pibil
- Empanadillas de chili con carne
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Croquetas de chipirones en su tinta
- Samosas de verdura
- Bocatín de calamares al ali oli
- Brochetas de pulpo anticuchero
- Arroz del señoret

82,00€
(IVA inc.)



COCKTAIL

Condiciones Cocktail

Duración del servicio máximo: 90 min

Mínimo de personas: 30pax

Precios por persona, IVA incluido

Se servirá la misma composición para todos los comensales (a excepción de las personas alérgicas o con dietas especiales)

Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación.

La elección de menú deberá de notificarse al hotel con una antelación de al menos 10 días, para así poderles garantizar la totalidad de referencias elegidas.

De no ser así, el hotel se guardará el derecho de modificar las referencias no disponibles por otras similares.

La sustitución de una referencia por otra conllevará la revisión del precio final.

Servicio de pie con mesas de apoyo.

Servicio de camarero exclusivamente para la barra de bebida

*Complete su servicio con Café e Infusión por 2,50€/pax



4 SERVICIO DE BUFFET



SERVICIO DE BUFFET

Buffet 1

- Estación de pan y aceites
- Salmorejo o crema de tomate y albahaca
- Ensalada con sus toppings y aliños
- Penne rigate con salsa cremosa de bacon y cebolla
- Arroz de secreto ibérico y trigueros
- Pechuga de pollo en adobo anticuchero y aliño criollo
- Redondo de ternera estofado con setas
- Bacalao rebozado con pisto
- Emperador con ajo, perejil y limón
- Patatas gajo con chalotas
- Verduras al vapor
- Selección de tartas del día
- Fruta cortada y entera
- Ensalada de fruta con agua de Jamaica

52,00€
(IVA inc.)

*Incluye Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa y Café.

Buffet 2

- Estación de pan y aceites
- Gazpacho Tradicional o crema de calabaza, cúrcuma y jengibre
- Ensaladas con sus toppings y aliños
- Risone de pasta con brócoli al ajillo
- Fideuá de chipirón
- Costillas de cerdo lacadas en barbacoa
- Vació de ternera con chimichurri
- Dorada con bilbaína de Piquillos
- Suquet de pescado
- Patatas a la gallega
- Verduras asadas al balsámico
- Pizzas de fruta de Temporada Selección de frutas cortadas Tiramisú
- Yogurt con toppings

55,00€
(IVA inc.)

*Incluye Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa y Café.

SERVICIO DE BUFFET

Buffet 3

- Estación de pan y aceites
- Crema de melón y menta o sopa castellana
- Ensalada con sus toppings y aliños
- Rigatoni bolognese
- Arroz del señoret
- Presa con aliño criollo
- Cordero al chilindrón
- Sepia a la plancha
- Merluza en salsa verde
- Patatas duquesa
- Verduras a la plancha
- Fruta de temporada
- Selección de frutas cortadas
- Ensalada de fruta con zumo Detox
- Selección de tartas del día

58,00€
(IVA inc.)

*Incluye Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa y Café.

Buffet 4

- Estación de pan y aceites
- Ajoblanco o gazpachuelo malagueño
- Ensalada con sus toppings y aliños
- Fusilli con setas y langostinos
- Arroz de calamar y pulpo
- Presa con aliño criollo
- Pollo en pepitoria
- Lomo de ternera lechal con pimientos del padrón Salmón con teriyaki y mayonesa de wasabi
- Lubina con ajada de espárragos
- Patatas fritas
- Verduras al curry
- Fruta de temporada
- Ensalada de fruta con té frío de frutos rojos
- Selección de tartas del día
- Natillas

60,00€
(IVA inc.)

*Incluye Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa y Café.



SERVICIO DE BUFFET

Buffet de cocido madrileño

- Estación de pan y aceites
- Sopa de cocido
- Barra de ensaladas con sus toppings y aliños
- Garbanzos, repollo rehogado, zanahoria y patata (Segundo vuelco)
- Carne de puchero (Tercer vuelco)
- Piezas de fruta de temporada
- Selección de frutas cortadas Torrijas de leche merengada

56,00€
(IVA inc.)

*Incluye Agua, Refresco, Cerveza, Vino de la casa y Café.





SERVICIO DE BUFFET

Condiciones Buffet

Buffet para un mínimo de 25 personas

Duración máxima del servicio : 90 minutos

Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación.

La elección de menú deberá de notificarse al hotel con una antelación de al menos 10 días, para así poderles garantizar la totalidad de referencias elegidas.

De no ser así, el hotel se guardará el derecho de modificar las referencias no disponibles por otras similares.

(Precios por persona, IVA inc.)



5

MENÚS
DE TRABAJO



MENÚS DE TRABAJO

Menú 1

- Crema de tomate con aguacate, pollo confitado y crujiente de maíz
- Arroz meloso de sepia y pulpo
- Cookie caliente con helado de plátano
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral, Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

50,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.

Menú 3

- Ravioli de espárragos a la sorrentina
- Salmón asado en soja con verduras salteadas
- Tatín de Manzana con helado de vainilla
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

53,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.

Menú 2

- Burrata a la napolitana con pesto
- Pechuga de pularada asada en adobo anticuchero
- Melón al jerez con sorbete de limón y menta
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

50,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.

Menú 4

- Aguacate relleno de pisto sobre arroz jazmín y curry
- Meloso de ternera con pepitoria de boletus
- Macedonia de fruta con hibisco y sorbete de mandarina
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

53,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.

Suplemento por servicio en piscina 4,00€. Duración aproximada del Servicio: 60 minutos. Mínimo para 15 personas



MENÚS DE TRABAJO

Menú 5

- Ensalada de verduras con romesco
- Merluza al vapor con salsa de lima, coco y jengibre Torrija de leche merengada, fresas y helado de turrón
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

56,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.

Opción 1: vegana y sin gluten

- Crema de tomate, chipotle y crujiente de maíz
- Curry de garbanzos, calabaza, coliflor y seitán
- Arroz con leche de almendras caramelizado
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

43,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales

Menú 6

- Ajoblanco con langostinos, almendra, uva y aceite de piparras
- Presa ibérica con duxelle de champiñón y teriyaki
- Tiramisú
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

56,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.

Opción 2: vegana y sin gluten

- Ceviche de mango y kale
- Aguacate asado con verduras, sobre arroz jazmín y salsa satay
- Ensalada de frutas
- Vino Blanco, Tinto, Agua Mineral , Refrescos y Cerveza Café e Infusiones

46,00€ (IVA inc.)

*Misma composición de menú para todos los comensales.



Condiciones Menús de Trabajo

- Duración máxima del servicio: 60 minutos
- Mínimo de personas: 15
- Precios por persona
- Precios IVA incluido
- Se servirá la misma composición para todos los comensales (a excepción de las personas alérgicas o con dietas especiales)
- Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación.
- La elección de menú deberá de notificarse al hotel con una antelación de al menos 10 días, para así poderles garantizar la totalidad de referencias elegidas.
- De no ser así, el hotel se guardará el derecho de modificar las referencias no disponibles por otras similares.
- La sustitución de una referencia por otra conllevará la revisión del precio final.



IN ROOM LUNCH

In Room Salad lunch

- | | |
|--|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gazpacho de aguacate y tomatillo verde Ensalada Griega ▪ Ensalada de pasta risoni, langostinos y mango Toppings (dados de pollo marinado, mimosa de huevo, salmón ahumado, anacardos) ▪ Pan de cristal con tomate y aceite de oliva virgen | <p>Postres
Macedonia de Fruta Natural</p> <p>Bodega
Vino Blanco, Tinto, Refrescos, Cerveza y Agua Mineral</p> <p>Suplemento Café, Té e Infusiones: 3,00€/persona</p> <p>33,00€ (IVA inc.)</p> |
|--|--|

In Room Sandwich lunch

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ensalada de cous cous Chips de vegetales ▪ Emparedado de atún, huevo y piparras ▪ Pepito de picaña y chimichurri ▪ Brioché de pollo al curry | <p>Postres
Tiramisú</p> <p>Bodega
Vino Blanco, Tinto, Refrescos, Cerveza y Agua Mineral</p> <p>Suplemento Café, Té e Infusiones: 3,00€/persona</p> <p>36,00€ (IVA inc.)</p> |
|---|--|

In Room Burger lunch

- | | |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"> ▪ Totopos con guacamole
Ensalada César ▪ Tomate Raff con ventresca, cebolleta y piparras
Tempura de verduras ▪ Rollitos de primavera sweet chili Mini
hamburguesa de cochinita pibil ▪ Mini hamburguesa de ternera, queso Scamorza y salsa burger Patatas fritas | <p>Postres
Brocheta de Fruta</p> <p>Bodega
Vino Blanco, Tinto, Refrescos, Cerveza y Agua Mineral</p> <p>Suplemento Café, Té e Infusiones: 3,00€/persona</p> <p>40,00€ (IVA inc.)</p> |
|---|---|



Condiciones In room lunch

Sin servicio de camarero

- Mínimo/máximo de personas: de 8 a 30 personas.
- Precios por persona. Precios IVA incluido.
- Suplemento servicio de café e infusiones: 3,00€ por persona.
- Se servirá la misma composición para todos los comensales (a excepción de las personas alérgicas o con dietas especiales).
- Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación.
- La elección de menú deberá de notificarse al hotel con una antelación
- de al menos 10 días, para así poderles garantizar la totalidad de referencias elegidas. De no ser así, el hotel se guardará el derecho de modificar las referencias no disponibles por otras similares.
- La sustitución de una referencia por otra conllevará la revisión del precio final.
- Sin servicio de camarero (**posibilidad de añadir servicio, pida cotización según las necesidades del grupo/evento).



6 MENÚS
DE GALA

BODEGA

Vino blanco

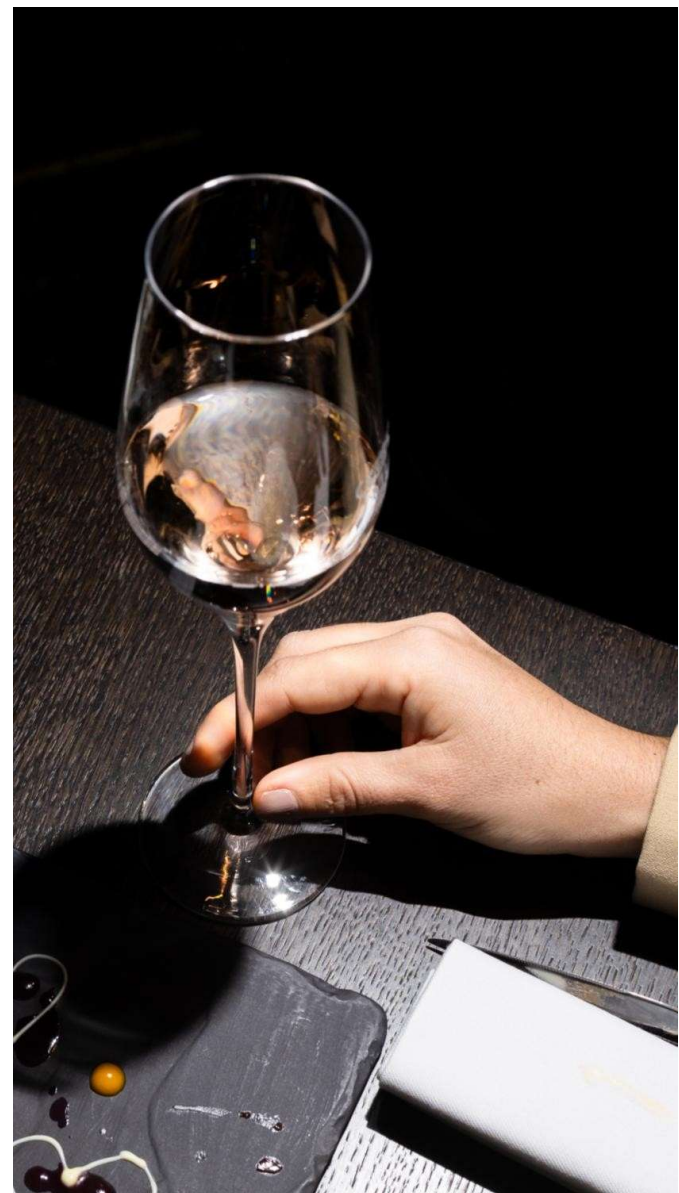
- Etcétera D.O. Rueda (Verdejo) **6,50€**
- Legaris Verdejo D.O. Rueda (Verdejo) **7,00€**
- Valdubon D.O. Rueda (Sauvignon Blanc) **8,50€**
- La Charla D.O. Rueda (Verdejo) **8,75€**
- Monopole D.O. Rioja (Viura) **9,00€**
- Castillo de Mojardin D.O. Navarra (Chardonnay) **9,25€**
- Pulpo D.O. Rías Baixas (Albariño) **11,00€**
- Jose Pariente D.O. Rueda (Verdejo) **13,00€**
- Paco&Lola D.O. Rías Baixas (Albariño) **15,00€**
- Terras Gauda D.O. Rías Baixas (Albariño, Loureira y Caiño blanco) **17,00€**

Vinos tintos

- Mucho Mas Tinto "Black Edition" Sin D.O. (Syrah, Tempranillo) **6,50€**
- Viña Paceta Crianza D.O. Rioja (Tempranillo) **7,00€**
- Legaris Roble D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) **8,50€**
- Orube D.O. Rioja (Tempranillo, Garnacha, Graciano) **10,50€**
- Juan Gil Etiqueta Amarilla D.O. Jumilla (Monastrel) **11,00€**
- Viña Pomal Reserva D.O. Rioja (Tempranillo) **12,50€**
- Quinta De Tarsus Crianza D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) **14,00€**
- Dehesa de Gago D.O. Toro (Tinta de toro) **15,00€**
- Emilio Moro D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) **19,00€**
- Cepa 21 D.O. Ribera del Duero (Tempranillo) **22,00€**
- Mauro V.T. Castilla y León (Tempranillo y Syrah) **36,00€**

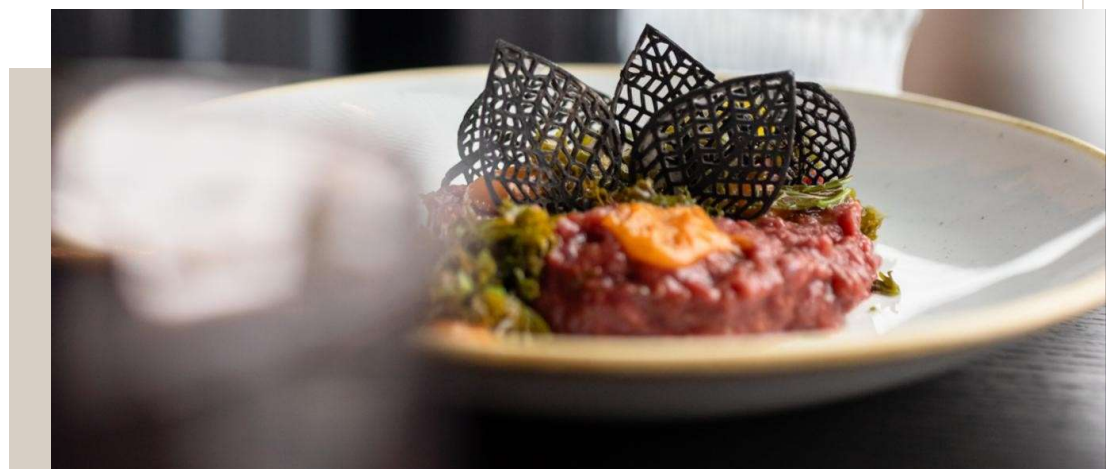
Cavas y Champagnes

- Freixenet Brut Rosé D.O. Cava (Trepal y Garnacha) **5,00€**
- Freixenet Brut Nature Reserva D.O. Cava (Macabeo, Parellada y Xare-lo) **5,50€**
- Anna Blanc de Blancs D.O. Cava (Chardonnay, Pinot Meunier, Pinot Noir) **7,00€**
- Juve Camps Reserva De La Familia D.O. Cava (Macabeo, Parellada y Xare-lo) **12,00€**
- Abele 1757 D.O. Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) **30,00€**
- Moët & Chandon Brut Imperial D.O. Champagne (Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier) **45,00€**

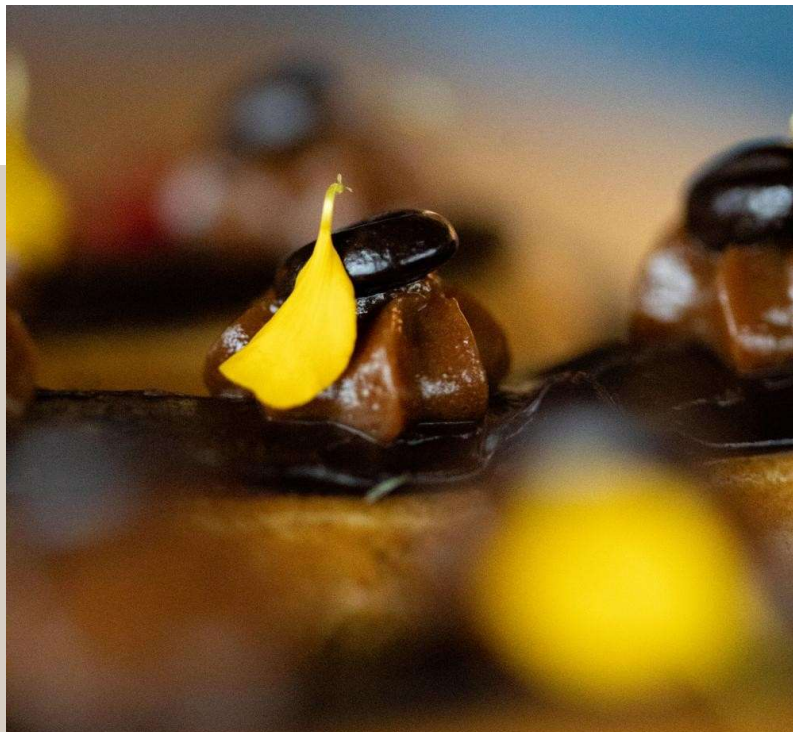


MENÚ DE GALA

ENTRANTES	SUP (€)	CARNES	SUP (€)
<ul style="list-style-type: none">Sopa de cebolla y queso ComtéAjoblanco de almendra, anacardos, gamba roja y aceite de piparrasCrema de tomates asados, langostinos, aguacate y crujiente de maízCoca hojaldrada de aguacate y tártar de atún rojoCeviche de mango y bogavanteStracciatella con cecina, queso payoyo, calabaza y miel trufadaEnsalada de bacalao confitado, boniato, piquillos y escarola al romesco	<ul style="list-style-type: none">14 €22 €16 €30 €33 €20 €21 €	<ul style="list-style-type: none">Solomillo de ternera café de ParísPresa ibérica con duxelle, queso de cabra, confitura de tomate y teriyakiMeloso de carrillada, pepitoria de boletus y foiePaletilla de cordero lechal asada	<ul style="list-style-type: none">38 €29 €27 €40 €
<ul style="list-style-type: none">PESCADOS	SUP (€)		
<ul style="list-style-type: none">Rodaballo napado con velouté de moluscos al azafrán y kaleMerluza en suquet de tamarindoLubina salvaje, verduras y beurre blanc de chirivíaTatín de pulpo, puerros, queso San Simón y mojo de calabazaSalmón asado con salsa de lima, coco, jengibre y finas hierbas	<ul style="list-style-type: none">34 €28 €38 €28 €26 €		



MENÚ DE GALA



POSTRES

SUP (€)

- Bombon de violeta, bizcocho de anís y helado de fresón 9 €
- Torrija de leche merengada, con helado de turrón 8 €
- Dacquoise de chocolate y avellanas, con helado de mango 9 €
- Tiramisú con helado de café 8 €
- Tarta de queso con helado de dulce de leche 9 €



MENÚ DE GALA

APERITIVO 1

Fríos
Roastbeef de picaña sobre
wonton Blinis de salmón,
mostaza y miel

Calientes
Tempura de verduras con
romesco Croquetas de
chipirones en su tinta

Bebidas
Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Zumos y
Agua mineral

SUP (€)

23,00 €

APERITIVO 2

Fríos
Roastbeef de picaña sobre
wonton Ensaladilla by
Trasluz
Blinis de salmón, mostaza y miel

Calientes
Tacos de cochinita pibil
Tempura de verduras con
romesco Croquetas de
chipirones en su tinta

Bebidas
Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Zumos y
Agua mineral

SUP (€)

28,00 €

APERITIVO 3

Fríos
Roastbeef de picaña sobre wonton
Ensaladilla by Trasluz
Blinis de salmón, mostaza y miel Tabla
de quesos
Gildas

Calientes
Samosas de verdura
Bocadín de calamares y ali oli Tacos
de cochinita pibil
Mini hamburguesas de ternera de Guadarrama y queso
Scamorza Risori de setas y trufa

SUP (€)

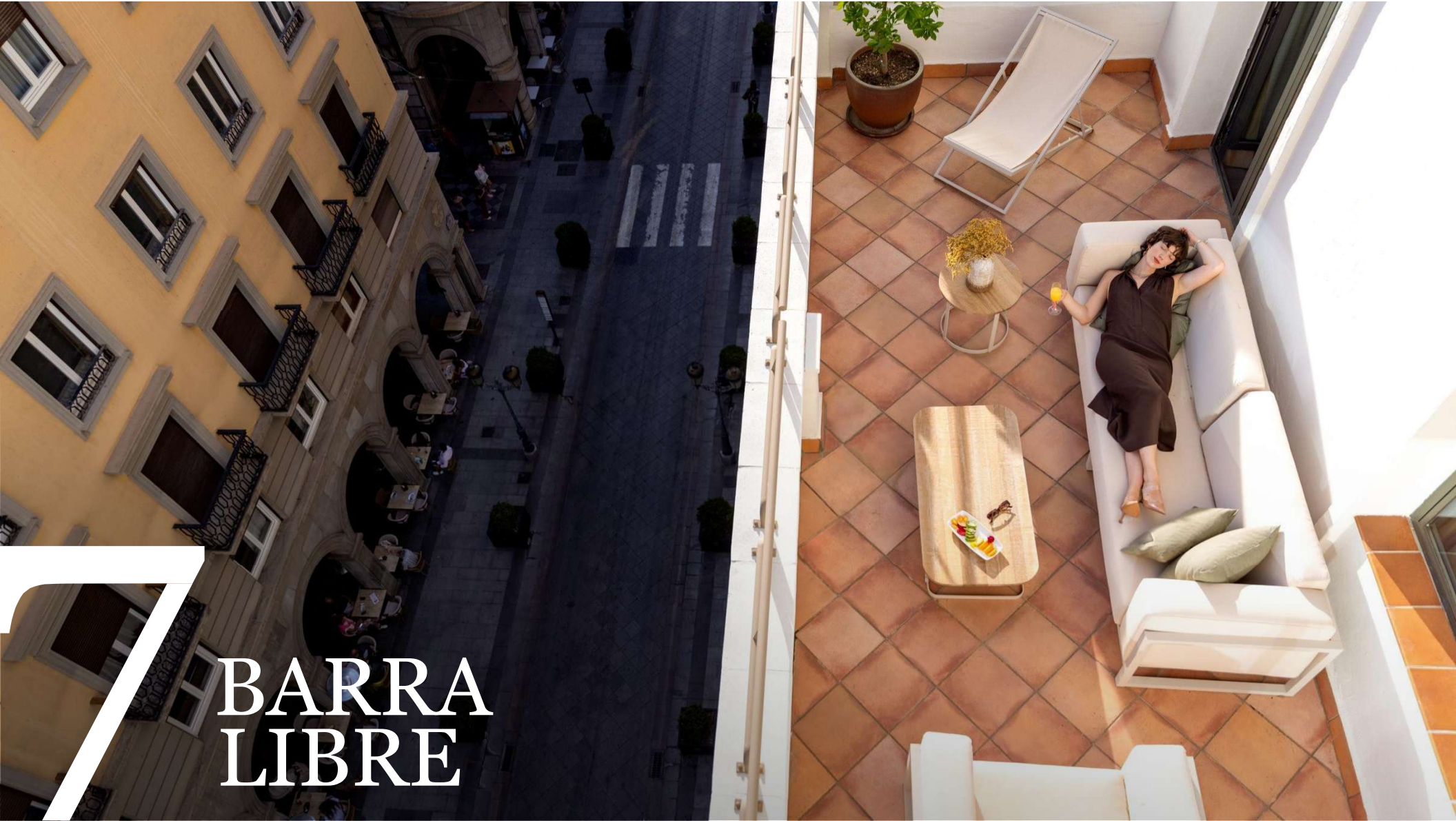
33,00 €

Bebidas
Vino Blanco, Vino Tinto, Cerveza, Refrescos, Zumos y Agua mineral



Condiciones Menú de Gala

- Duración máxima del servicio: 120 minutos
- Mínimo de personas: 25
- Precios por persona
- Precios IVA incluido
- Se servirá la misma composición para todos los comensales (a excepción de las personas alérgicas o con dietas especiales)
- Rogamos indiquen cualquier alergia, intolerancia o dieta especial con antelación.
- La elección de menú deberá de notificarse al hotel con una antelación de al menos 10 días, para poderles garantizar la totalidad de referencias elegidas.
- De no ser así, el hotel se guardará el derecho de modificar las referencias no disponibles por otras similares.



BARRA
LIBRE



BARRA LIBRE

Barra libre estándar

- Oferta 1 hora **18,00€ (IVA incl. /pax)**
- Oferta 2 horas **29,00€ (IVA incl. /pax)**
- Hora extra (a partir de la 3era hora) **15,00€ (IVA incl. /pax)**

RON
Bacardi, Brugal, Havana Club 3 años

GINEBRA
Beefeater, Tanqueray, Bombay

WHISKY
Ballantines J&B, J. Walker Etiqueta Roja, Cutty Sark

VODKA
Smirnoff, Moskovskaya

Barra libre premium

- Oferta 1 hora **28,00€ (IVA incl. /pax)**
- Oferta 2 horas **38,00€ (IVA incl. /pax)**
- Hora extra (a partir de la 3era hora) **20,00€ (IVA incl. /pax)**

RON
Barcelo Añejo, Santa Teresa, Matusalem 7 años

GINEBRA
Puerto De Indias Fresa, Bombay Sapphire,
Martin Millers, , Bulldog

WHISKY
Jack Daniel's, Chivas Regal 12 Años, Johnnie Walker Etiqueta Negra

VODKA
Absolut Azul

*La barra libre se carga por el total de invitados

*A partir de la 3ª hora de Barra Libre se facturara un mínimo del 80% del total de comensales.

*Incluye servicio de camarero.

*Mínimo de personas: 40

A woman with short, wavy brown hair is walking towards the camera on a city street. She is wearing a bright green, sleeveless, cowl-neck crop top and a matching green skirt. She has a black shoulder bag, gold hoop earrings, a necklace, and a ring. The background shows a building with stone columns and a dark doorway. The lighting is bright, suggesting daytime.

MELIÀ
HOTELS & RESORTS
Soul Matters