



Recepción Champagne Melia

Precio: 113,00€

Frío

Sopa fría de melón cantaloup a la serranilla
Ostras súper vivas de Arcade sobre nieve
Jamón Ibérico de Jabugo cortado en virutas por nuestro maître
Hojaldre de langostinos sobre ensaladilla de verduras a la Kiew
Terrina de hígado de pato natural con higos secos en fina gelatina al estragón
Salmón ahumado en nuestra casa sobre pan de ajonjolí
Centros de lechuga tierna y endibias al aceite virgen y trufas negras
Darne de lubina de línea en escamas de pepinos agrios norvegienne
Ramilletes de espárragos gruesos en salsa maltesa
Bastoncitos de hortalizas frescas en boleos

Caliente

Sopa especial de pescados y mariscos
Raviolis frescos con ceps a la crema y perfumado de eneldo
Fideuà de sepia y almejas a nuestro estilo
Fricandó de dorada de playa a la catalana
Medallones de solomillo de ternera flambeados a la pimienta de Jamaica
Costillas de cabrito a la parrilla
Graten de patatas Saboyarda
Judías verdes extrafinas salteadas con jamón Ibérico
Tomates a la provenzal

Postres

Carpaccio de cítricos a la miel de romero
Góndolas de frutas talladas
Selección de quesos regionales
Gran surtido de pastelería variada

Bodega

Agua mineral
Blanco Canals & Nubiola
Tinto René Barbier Crianza
Cava Freixenet Brut Nature
Cafés y licores