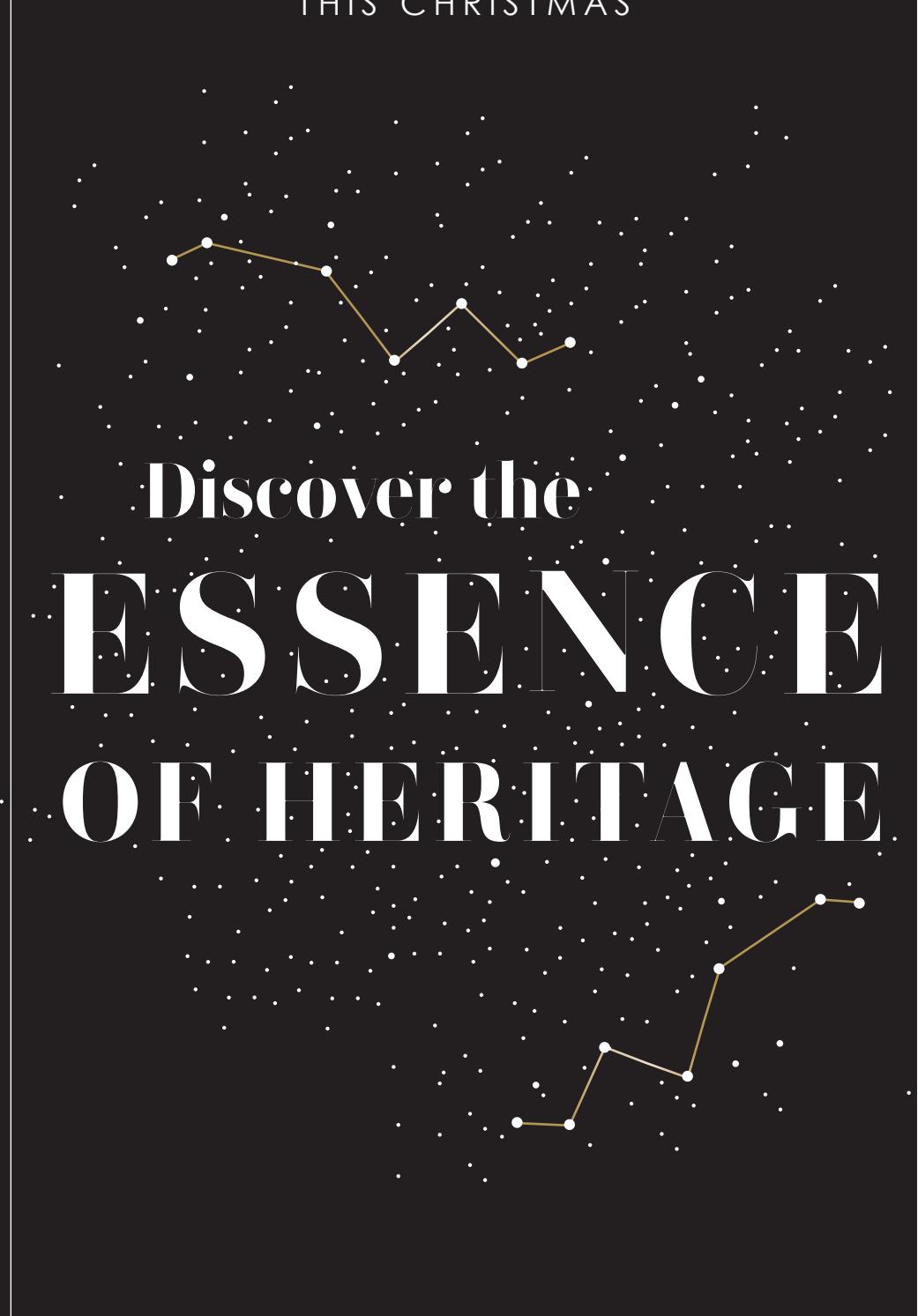


THIS CHRISTMAS

Discover the
ESSENCE
OF HERITAGE.



El preludio a la Navidad suele estar cargada de magia y simbología. Los preparativos son el momento más especial del año en Gran Meliá. Cuidar los pequeños detalles, seleccionando y pensando cada momento para ofrecer el mayor confort: Sentirte como en casa en Navidades, rodeado de seres queridos.

Tras el solsticio de invierno aparece la belleza pura de un cielo estrellado capitaneado por la constelación de Orión; inspirarse en su belleza y rodearse de la arquitectura de nuestros hoteles, el dress code y música perfectos para cada gala acompañado de la gastronomía y maridaje más exquisitos.

El placer de captar los instantes únicos, como una estrella fugaz, persuadidos por el arte, la moda, la música y la cultura.

DESCUBRE LA ESENCIA DE LA TRADICIÓN

The prelude of Christmas is usually full of magic and symbolism. The preparations are the most special moments of the year at Gran Meliá. Take care of small details, selecting and thinking each moment to offer the greatest comfort: Feel like home at Christmas, surrounded by the loved ones.

After the winter solstice appears the pure beauty of a starry sky captained by the constellation of Orion; to be inspired by its beauty and surround itself with the architecture of our hotels, the perfect dress code and music for each gala accompanied by the most exquisite gastronomy and pairing.

The pleasure of capturing unique moments, like a shooting star, persuaded by art, fashion, music and culture.

DISCOVER THE ESSENCE OF HERITAGE



CENA DE NOCHEBUENA
RESTAURANTE MONTMARTRE
24 de diciembre 2018

REENCUENTRO DE NAVIDAD

Copa de Champagne R Ruinart
Poke de Atún rojo
Zamburiñas de Montmartre

ELECCIÓN DEL TEMA

Raviolis de Carabinero con pepitoria de foie y boletus

DIBUJO PREVIO

Lubina al vapor, chutney de mango

IMPREGNACIÓN DE COLOR

Bombón de col, meloso de buey encebollado

ÚLTIMOS RETOQUES

Appletini
Crumble de Baileys, café y chocolate

SORPRESAS DE NAVIDAD

Turrones

BODEGA

Terras Gaudas, Rias Baixas
Pago de Carraovejas, Ribera del Duero

195€
Precio por persona. IVA incluido

CHRISTMAS EVE DINNER
MONTMARTRE RESTAURANT
24th of December 2018

CHRISTMAS REUNION

Glass of R Ruinart Champagne
Bluefin Tuna Poke
Montmartre variegated scallops

CHOICE OF THEME

Red Prawn ravioli with foie gras pepitoria and mushrooms

PRELIMINARY SKETCH

Steamed sea bass with mango chutney

ADDING SOME COLOUR

Cabbage bonbon of tender beef with onions

FINAL TOUCHES

Appletini
Baileys, coffee and chocolate crumble

CHRISTMAS DELIGHTS

Nougat

WINES

Terras Gaudas, Rias Baixas
Pago de Carraovejas, Ribera del Duero

195€
Price per person. VAT included

CENA DE NOCHEBUENA
RESTAURANTE DOS CIELOS
24 de diciembre 2018

RECIBIR Y COMPARTIR

Copa de Champagne rosado
Ostra 2019 y suquet de mariscos

MENÚ

- Cangrejo real con caviar lima
- Carabinero, papada y ponzu
- Cazuela de setas de invierno con almendras

- Empanadilla de jarrete de ternera
- Rodaballo con coliflor y brócolis
- Paletilla de cabrito lechal con raíces

- Miel y Hierba Luisa
- Especias naranja y chocolate
- Cielo y café

BODEGA

Macon Joseph Drouhin, Bourgogne, France
Les terrasses Alvaro Palacio, Priorat, Cataluña

225€
Precio por persona. IVA incluido

CHRISTMAS EVE DINNER
DOS CIELOS RESTAURANT
24th of December 2018

RECEIVING AND SHARING

Glass of rosé champagne
2019 oyster and seafood suquet

MENU

- King crab with lime caviar
- Red Prawn, dewlap and ponzu
- Winter mushroom stew with almonds

- Veal shank dumplings
- Turbot with cauliflower and broccoli
- Suckling kid shoulder with root vegetables

- Honey and Lemon Verbena
- Spices, orange and chocolate
- 'Cielo' house dessert and coffee

WINES

Mâcon Joseph Drouhin, Bourgogne, France
Les Terrasses, Alvaro Palacios, Priorat, Catalonia

225€
Price per person.VAT included

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA

MADAMA BUTTERFLY

DOS CIELOS - MONTMARTRE / 31 de diciembre 2018

ACT I

PRESENTACIÓN DE CIO CIO SAN Y PINKERTON

- Ruinart Rosado
- Ostra Ponzu apio y lima
- Hamburguesa de pastel de cangrejo

ACT II

ESPERA FLORAL

- Colina de Nagasaki; nigiris anguila, atún rojo, cigala y pez limón
- Guisantes con jamón de los Hermanos Torres, flores y brotes
- San Pedro, dashi y zanahorias
- Solomillo de Black Angus

ACT III

EL PUÑAL FINAL

- Mochi de cheesecake, sake dulce de litchi
- Té matcha, limón y algas
- Turrón y café
- Uvas

BODEGA

Ruinart rosado

Belondrade y Lurton, Rueda
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero
R de Ruinart
Open bar

395 €

Precio por persona. IVA incluido

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

MADAMA BUTTERFLY

DOS CIELOS - MONTMARTRE / 31th of December 2018

ACT I

INTRODUCTION OF CIO CIO SAN AND PINKERTON

- Ruinart rosé
- Ponzu oyster with celery and lime
- Crabcake burger

ACT II

WAITING WITH FLOWERS

- Nagasaki Hill; unagi, bluefin tuna, crayfish and Greater amberjack nigiris
- Torres Brother's peas with ham, flowers and shoots
- John Dory fish, dashi and carrots
- Black Angus tenderloin

ACT III

THE FINAL DAGGER

- Cheesecake mochi, sweet lychee sake
- Matcha Tea, lemon and seaweeds
- Nougat and coffee
- Grapes

BEVERAGES

Ruinart rosé

Belondrade y Lurton, Rueda
Malleolus, Emilio Moro, Ribera del Duero
R de Ruinart
Open bar

395 €

Price per person. VAT included

GRAN MELIÁ

HOTEL

PALACIO DE LOS DUQUES
MADRID • SPAIN



THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Información y reservas / Information & Reservations:

+ 34 915 416 700

reservations.gmpalacio@melia.com

WITH

GRAN MELIÁ
HOTELS & RESORTS