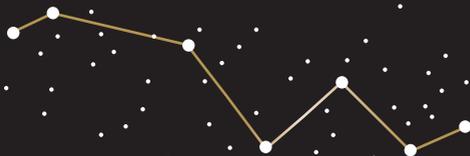


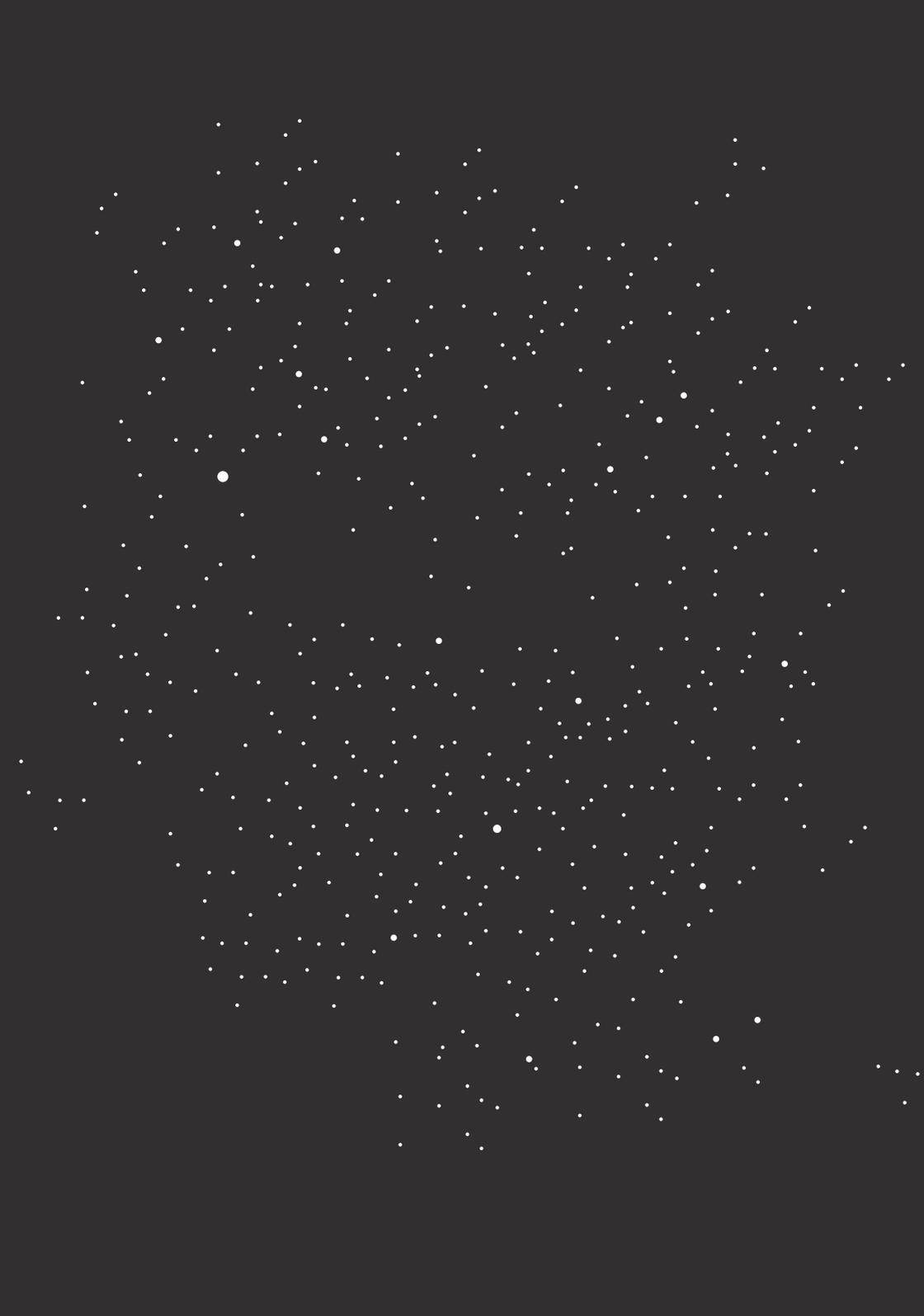
THIS CHRISTMAS



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

24 de diciembre 2018

APERITIVO

Milhojas de foie, anguila ahumada y manzana verde

ENTRANTE

Sopa de trufa con pan de pistachos y aire de mandarina

PRINCIPALES

Lubina salvaje con hortalizas pochadas y emulsión de ibérico
Carré de cordero con jugo de su asado, parmentier de calabaza
y crujiente de avellanas y jerez

POSTRE

Pastel ópera con frutas del bosque y vainilla

BODEGA

José Pariente D.O. Rueda
El Regajal D.O. Madrid
Champagne Henri Abelé Rosé
Refrescos
Agua y café

200€

Persona (IVA incluido)

Menú Infantil 50%. Niños hasta 11 años

CHRISTMAS EVE DINNER

24th of December 2018

APPETIZER

Foie, smoked anguilla and green apple "strudel"

STARTER

Truffle soup with pistachio bread and mandarin-infused foam

MAIN COURSES

Wild seabass with poached vegetables and iberian emulsion
Hazelnut and sherry crusted rack of lamb in its own jus with
pumpkin parmentier

DESSERT

Opera cake with berries and vanilla

BEVERAGES

José Pariente D.O. Rueda
El Regajal D.O. Madrid
Champagne Henri Abelé Rosé
Soft drinks
Water and coffee

200€

Person (VAT included)

Children's menu 50%. Children up to 11 years old

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA
EL FANTASMA DE LA ÓPERA
31 de diciembre 2018

ACTO I

LA INOCENCIA DE CHRISTINE
Consomé gelée con caviar y crema agria
Ostras con lentejas al hinojo y al azafrán

ACTO II

LA CAJA DE MÚSICA
Centollo con emulsión de yema, soja y fruta de la pasión

ACTO III

LA OBSESIÓN DEL FANTASMA
Rodaballo con verduras anisadas y crema de hongos

ACTO IV

LOS SECRETOS DE LAS CATACUMBAS
Solomillo de vaca con milhojas de patata y grana padano, salsa de su jugo y trufa negra

ACTO V

EL BAILE DE MÁSCARAS
Chocolate y oro en texturas

BODEGA

Paco & Lola D.O. Rías Baixas
Pago De Carraovejas D.O. Ribera Del Duero
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial
Dos Copas en El Dry Martini by Javier de las Muelas
Refrescos
Agua y café

350 €

Persona (IVA incluido)

Menú Infantil 50%. Niños hasta 11 años

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
THE PHANTOM OF THE OPERA
31st of December 2018

ACT I

THE INNOCENCE OF CHRISTINE
Consommé en gelée with caviar and sour cream
Oysters with fennel and saffron lentils

ACT II

THE MUSIC BOX
Spider crab with egg yolk emulsion, soya and passion fruit

ACT III

THE OBSESSION OF THE PHANTOM
Turbot with anisated vegetables and mushroom cream

ACT IV

THE SECRETS OF THE CATACOMBS
Beef sirloin in a black truffle jus with potato and parmesan cheese "strudel"

ACT V

THE MASQUERADE
Textured chocolate and gold

BEVERAGES

Paco & Lola D.O. Rías Baixas
Pago De Carraovejas D.O. Ribera Del Duero
Champagne Moët & Chandon Brut Imperial
Two drinks in Dry Martini by Javier de las Muelas
Soft drinks
Water and coffee

350 €

Person (VAT included)

Children's menu 50%. Children up to 11 years old



GRAN MELIÁ
HOTEL

FÉNIX
MADRID • SPAIN

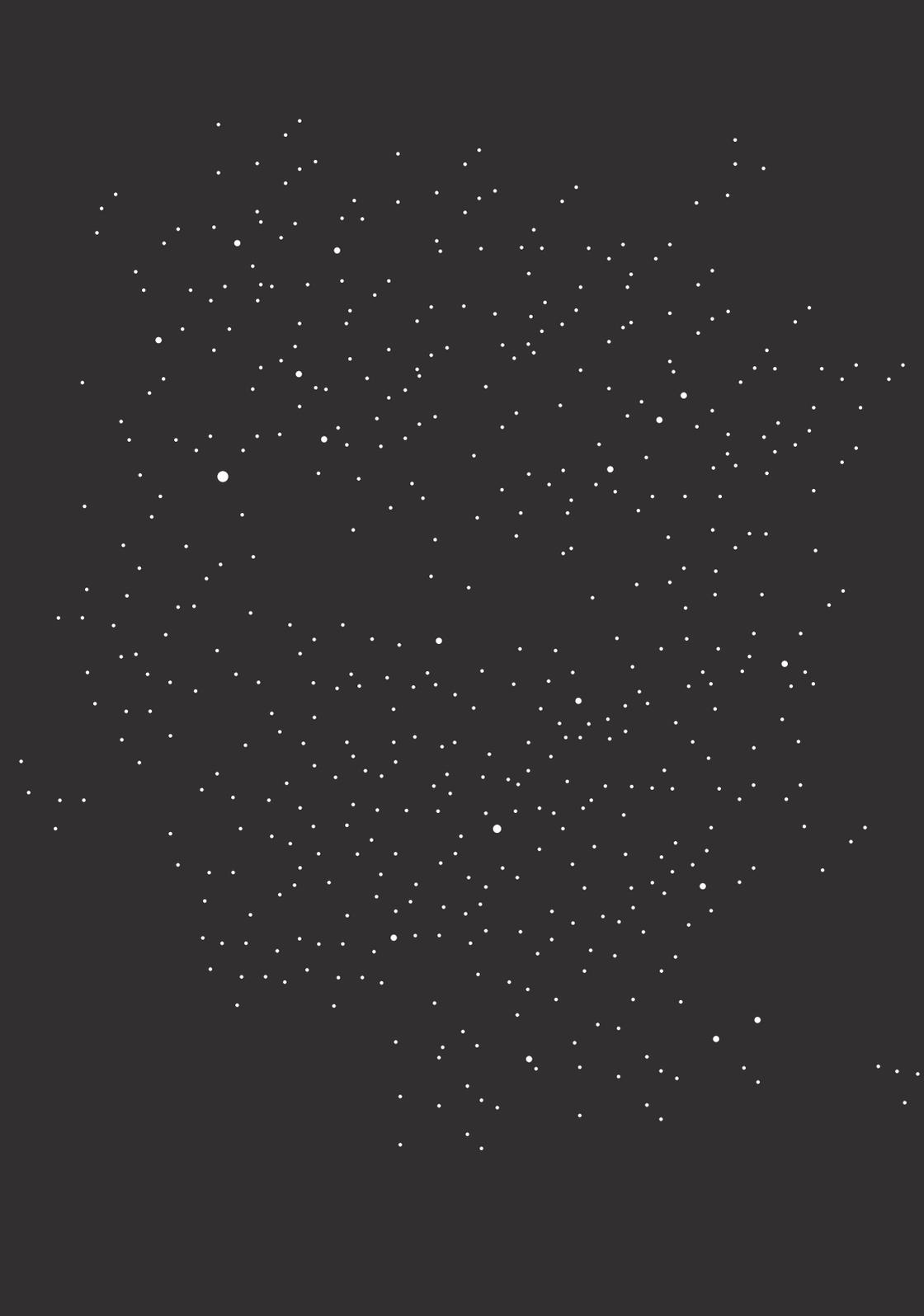


THE LEADING HOTELS
OF THE WORLD®

Información y reservas / Information & Reservations:

+34914316700

sales.gmfenix@melia.com



WITH

GRAN MELIÁ
HOTELS & RESORTS