TORRE MELINA

— A GRAN MELIÁ HOTEL —

BARCELONA

The GRAND CHRISTMAS



Tenemos el placer de presentarle las propuestas exclusivas con las que Torre Melina, a Gran Meliá Hotel, celebra la llegada de la Navidad: una cuidada oferta gastronómica y un programa de actividades pensado para disfrutar y compartir la magia de estas fechas.

Durante estas semanas, podrá deleitarse con menús especialmente diseñados para la ocasión, que combinan tradición e innovación y reflejan la excelencia y el buen gusto que caracterizan a nuestro hotel.

BARCELONA
ERRE
& URRECHU

Nochebuena

24 de diciembre del 2026

Aperitivos

Turrón salado de piñones y foie gras

Tartaleta de atún Balfegó con rayadura de lima y esferas de salsa Ponzu

El Menú

Canelón de confit de pato con bechamel de boletus, piñones, ciruelas y foie gras

Lubina salvaje a la parrilla de olivo, parmentier de castaña ahumada, colmenillas a la crema y salsa de cava

Carrillera de vaca glaseada al vino tinto, cremoso de chirivía, cebollitas francesas y jugo reducido

Postre

Mousse de chocolate blanco y negro con su helado

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Mas Igneus La Capelleta | D.O.Q. Priorat

Mas Igneus Fusió | D.O.Q. Priorat

Juvé & Camps Reserva de la Familia, Corpinnat

Precio por persona | 145€
IVA incluido



TORRE MELINA
GRAND CAFE

Brunch de Navidad

25 de diciembre del 2026

Surtido de quesos

Rocas de Parmesano, Payoyo, Flor de Esgueva,
Torta del Casar, Brie trufado y Garrotxa

Acompañados de confituras, galletas, grisines, tostas y miniaturas de pan

Surtido de embutidos ibéricos

Lomo, salchichón, chorizo y longaniza

Jamón D.O. Extremadura al corte

Con coca de cristal, tostas de pan de leña y tomate de colgar

Bufet de ensaladas

Bufet de marisco

Langostinos, almejas, cigalas, pulpo y mejillones

Ostras con sus toppings

Bufet de salmón

Salmón ahumado, marinado y nature

Acompañado de tostas, variedad de mantequillas y encurtidos

Bufet de sushi y sashimi

Showcooking

Carré de vaca del norte a la parrilla y cremoso de múrgulas

Mini verduras de temporada asadas

Milhojas de patata al tomillo limonero

Bufet caliente

Crema de bogavante

Escudella i carn d´olla

Tortelli de calabaza con salsa de trufa

Arroz caldoso del Delta con bogavante, majado de ñoras y azafrán

Pavo relleno tradicional

Lubina asada, espárragos verdes, tirabeques y alcachofas

Risotto de boletus en rueda de Parmesano

Postres

Tartaletas de fruta

Repostería variada

Mini tronquitos de navidad

Mini éclair

Selección de frutas

Rocas, catanias, turrones y barquillos

Fuente de chocolate

Nubes, bizcochos, brocheta de frutas, pannetone y chucherías

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Mas Igneus La Capelleta, | D.O.Q. Priorat

Mas Igneus Fusió | D.O.Q. Priorat

Juvé & Camps Reserva de la Familia, Corpinnat

Precio por persona | 160€
IVA incluido


TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL
BARCELONA

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

Navidad

25 de diciembre del 2026

Aperitivos

Turrón salado de piñones y foie gras

Tartaleta de atún Balfegó con rayadura de lima y esferas de salsa Ponzu

El Menú

Escudella i carn d'olla con galets y pelota trufada

Lubina salvaje a la parrilla de olivo, parmentier de castaña ahumada, colmenillas a la crema y salsa de cava

Carrillera de vaca glaseada al vino tinto, cremoso de chirivía, cebollitas francesas y jugo reducido

Postre

Mousse de chocolate blanco y negro con su helado

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Mas Igneus La Capelleta | D.O.Q. Priorat

Mas Igneus Fusió | D.O.Q. Priorat

Juvé&Camps Reserva de la Familia, Corpinnat

Precio por persona | 145€
IVA incluido



BARCELONA
ERRE
& URRECHU

San Esteban

26 de diciembre del 2026

Aperitivos

Carpaccio de gamba roja, vinagreta de cítricos y aceite de aromáticos

Tartaleta de steak tartar y trufa de invierno

El Menú

Canelón de confit de pato con bechamel de boletus, piñones, ciruelas y foie gras

Rodaballo a la parrilla de olivo, cremoso de coliflor tostada, colmenillas a la crema y pil pil

Medallón de solomillo a la parrilla de encina, parmentier de patata trufada, jugo de romero y salsifíes

Postre

Ensalada de cítricos con sorbete de yuzu y citronela

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Mas Igneus La Capelleta | D.O.Q. Priorat

Mas Igneus Fusió | D.O.Q. Priorat

Juvé & Camps Reserva de la Familia, Corpinnat

Precio por persona | 145€
IVA incluido



TORRE MELINA
GRAND CAFE

Fin de Año

31 de diciembre del 2026

Aperitivos

Blinis con caviar Imperial, crema agria y lima
Ostra Louis nº 3 con perla mignonette
Jamón ibérico, pan soplado, tomate de colgar y coca de cristal
Croqueta cremosa de cochinillo
Tartaleta de txangurro a la donostiarra
Brioche trufado y queso Comté

El Menú

Consomé de caza, ravioli de pularda a la Perigord
Ensalada de bogavante, lechuga de mar, cremoso de aguacate y vinagreta de su coral
Solomillo de ternera, crujiente de patata, múrgula y jugo de escalonias

Postre

Cremoso de cítricos, mousse de lima limón, té matcha y sorbete de mano de buda
Mousse de chocolate con maíz salado crujiente, bizcocho tierno de chocolate y salsa de cacao
Uvas de la suerte y cotillón

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones
Mas Igneus La Capelleta | D.O.Q. Priorat
Mas Igneus Fusió | D.O.Q. Priorat
Juvé & Camps Reserva de la Familia, Corpinnat

Solo para huéspedes alojados en el hotel.

Precio por persona | 190€
IVA incluido

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

Fin de Año

31 de diciembre del 2026

Aperitivos

Turrón salado de piñones y foie gras

Tartaleta de steak tartar y trufa de invierno

Envoltini de aguacate y cangrejo Real con perlas de soja

El Menú

Carpaccio de cigala y vieira, vinagreta de cítricos con Caviar Oscietra y aceite de cebollino

Ravioli de pularda y trufa con consomé clarificado

Suprema de pescado de roca en suquet, ñoquis caseros,cañaíllas con jugo yodado

Tataki de chuleta de Wagyu, cremoso de patata, trufa de invierno y colmenillas a la crema

Postre

Hugo Spritz

Mousse de mango, fruta de la pasión y chocolate blanco con coco

Uvas de la suerte y cotillón

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Château d'Esclans Whispering Angel | Côtes de Provence

Mas Igneus La Capelleta | D.O.Q. Priorat

Mas Igneus Coster de l'Ermita | D.O.Q. Priorat

Ruinart Brut R de Ruinart | D.O. Champagne

Incluye acceso a nuestra fiesta exclusiva en nuestro Rooftop, Entre Cielos, con barra libre durante toda la velada y resopón.

Precio por persona | 360€
IVA incluido



BARCELONA
ERRE
& URRECHU

Día de Reyes

6 de enero del 2027

Aperitivos

Tartaleta de salmón, langostino y caviar

Turrón salado de piñones y foie gras

El Menú

Ensalada de bogavante, nabo, boletus y vinagreta de su coral

Rodaballo a la parrilla de olivo, cremoso de coliflor tostada, colmenillas a la crema y pil pil

Solomillo de ternera con milhojas de patata, cama de espinacas con salsa demiglace

Postre

Roscón de reyes

Bodega

Agua, refrescos, cervezas, cafés e infusiones

Mas Igneus La Capelleta | D.O.Q. Priorat

Mas Igneus Fusió | D.O.Q. Priorat

Juvé & Camps Reserva de la Familia, Corpinnat

Precio por persona | 145€
IVA incluido



*P*ara más información y reservas:

restaurantes.torre.melina@melia.com

+34 933 64 40 40

@torremelinagranmelia





TORRE MELINA

— A GRAN MELIÁ HOTEL —

BARCELONA