entre CIELOS

MENÚS NAVIDAD
EMPRESAS Y GRUPOS

LO MÁS CERCA DEL CIELO
QUE ESTARÁS EN BARCELONA

BY BORJA INSA



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

entre CIELOS

Menú Grand Cocktail

Foie & Sauternes

Surtido de crujientes (tomate, olivas y parmesano)

Aperitivos Fríos

Jamón de ibérico & pan soplado
Coca de foie, anguila y manzana
Mini blini con caviar imperial y crema agria
Mini brioche de centollo y mayonesa de lima
Taco de atún marinado, cremoso de soja ahumada y sisho verde

Aperitivos Calientes

Velouté de castaña y rossinyols
Bikini de queso Comté y trufa en pan de briox
Tortilla de patata y ceps a nuestra manera
Vieira asada, panceta ibérica y sofrito mediterráneo
Crujiente de ibérico y orejones
Brocheta de secreto de atún con puré de guisantes
Corvina asada con aceite especiado
Croqueta de rustido casero

entre CIELOS

DEGUSTACIÓN CALIENTE
(A ESCOGER 1)

Arroz de calamar y gamba roja
Rissoto de Idiazábal y ceps
Salteado de verduras, langostinos, jengibre y lima kaffir
Capón relleno de Navidad

POSTRE

Brocheta asada de piña al cardamomo
Tartaleta de *bavaroise* de frambuesa
Mousse de chocolate, garrapiñado de café y cremoso de vainilla
Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya
M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat
Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat
Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 150€
IVA incluido

TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA



entre CIELOS

MENÚ NAVIDAD

Sherry Paloma

MENÚ

Escudella tradicional con pilota, *galets* y mini verduras

Canelón de pollo de corral, setas de temporada, trufa y virutas de parmesano

Lomo de lubina asada, *cocotte* de verduras, *velouté* de cava y caviar

POSTRE

Esfera de chocolate y frutos del bosque

Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya

M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat

Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat

Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 115€
IVA incluido

TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA



entre CIELOS

MENÚ NAVIDAD

Adonis

MENÚ

Crema de erizos, lubina glaseada y mini verduras

Raviolotti de langostinos, tartar de ceps, tomate confitado y cremoso de lima

Solomillo crujiente, foie, setas y salsa de pimienta verde

POSTRE

Ganache montada de chocolate blanco, lima y bizcocho de albahaca

Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya

M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat

Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat

Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 120€
IVA incluido

TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA



entre CIELOS

MENÚ NAVIDAD

Lichi Fizz

APERITIVO FRÍO

Surtido de crujientes (tomate, olivas y parmesano)

Jamón ibérico & pan soplado

Mini brioche de centollo y mayonesa de lima

MENÚ

Escudella tradicional con pilota, *galets* y mini verduras

Canelón de pollo de corral, setas de temporada, trufa y virutas de parmesano

Lomo de lubina asada, *cocotte* de verduras, *velouté* de cava y caviar

POSTRES

Esfera de chocolate y frutos del bosque

Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya

M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat

Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat

Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 125€
IVA incluido

TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL
BARCELONA



entre CIELOS

MENÚ NAVIDAD

Espresso Martini Tonic

APERITIVO FRÍO

Surtido de crujientes (tomate, olivas y parmesano)

Jamón ibérico & pan soplado

Mini brioche de centollo y mayonesa de lima

MENÚ

Crema de erizos, lubina glaseada y mini verduras

Raviolotti de langostinos, tartar de ceps, tomate confitado y cremoso de lima

Solomillo crujiente, foie, setas y salsa de pimienta verde

POSTRES

Ganache montada de chocolate blanco, lima y bizcocho de albahaca

Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya

M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat

Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat

Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 130€
IVA incluido

TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL
BARCELONA



entre CIELOS

MENÚ NAVIDAD

Piparra

APERITIVO FRÍO Y CALIENTE

Surtido de crujientes (tomate, olivas y parmesano)

Velouté de castaña y chantarelas

Jamón ibérico & pan soplado

Mini brioche de centollo y mayonesa de lima

Bikini de queso Comté y trufa en pan de briox

Corvina asada con aceite especiado

Croqueta de rustido casero

MENÚ

Escudella tradicional con pilota, *galets* y mini verduras

Canelón de pollo de corral, setas de temporada, trufa y virutas de parmesano

Lomo de lubina asada, *cocotte* de verduras, *velouté* de cava y caviar

POSTRES

Esfera de chocolate y frutos del bosque

Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya

M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat

Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat

Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 135€
IVA incluido

TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL
BARCELONA



entre CIELOS

MENÚ NAVIDAD

Ron Punch

APERITIVO FRÍO Y CALIENTE

Surtido de crujientes (tomate, olivas y parmesano)

Velouté de castaña y rossinyols

Jamón ibérico & pan soplado

Mini brioche de centollo y mayonesa de lima

Bikini de queso Comté y trufa en pan de briox

Corvina asada con aceite especiado

Croqueta de rustido casero

MENÚ

Crema de erizos, lubina glaseada y mini verduras

Raviolotti de langostinos, tartar de ceps, tomate confitado y cremoso de lima

Solomillo crujiente, foie, setas y salsa de pimienta verde

POSTRES

Ganache montada de chocolate blanco, lima y bizcocho de albahaca

Turrones y barquillos

BODEGA

Creu de Lavit, D.O. Catalunya

M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat

Cinta Púrpura Juvé & Camps, Corpinnat

Agua mineral, cafés e infusiones

Precio por persona 140€
IVA incluido

TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL
BARCELONA



entre CIELOS

CONDICIONES

- Duración máxima del almuerzo/cena: 90 minutos (aperitivos aparte)
- Los servicios que se alarguen más de esta duración tendrán un cargo extra de 50€/h y camarero que esté de servicio
- Menús para un mínimo de 50 personas; para menos comensales, rogamos consultar
- Incluye montaje estándar y servicio de gala de pie o sentado en mesas redondas de banquete. Se incluye centro de navidad y mantel estándar
- Mismo menú para todos los comensales, consultar para dietas especiales

entre CIELOS

Para más información y reservas:

Pcc.sales@melia.com

+34 93 256 08 00

Descubre nuestro perfil de Instagram

