TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

The GRAND CHRISTMAS

Menús de Grupos y Empresas
2026



Cóctel de bienvenida

Aperitivo frío

Coca de cristal, tomate y jamón ibérico
Dado de salmón, *wakame,* crema de soja ahumada y sésamo tostado
Turrón de parmesano
Mini brioche de tartar de ternera y mayonesa de encurtidos

Bodega

Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral

**Duración máxima de 30 minutos | Solo válido si precede a un menú*

Gran Cóctel de bienvenida

Aperitivo frío

Coca de cristal, tomate y jamón ibérico
Dado de salmón, *wakame*, crema de soja ahumada y sésamo tostado
Turrón de parmesano
Mini brioche de tartar de ternera y mayonesa de encurtidos

Aperitivo caliente

Crema de ceps y castañas
Canelón de pollo de corral y trufa
Croqueta de carn d'olla
Brocheta de langostino, crujiente de maíz y mayonesa de chipotle

Bodega

Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral

**Duración máxima de 60 minutos | Solo válido si precede a un menú*



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Menú *Gospel*

Entrante

Canelón de pollo de corral, setas de temporada, virutas de parmesano y jugo de rustido

Principal

Lomo de corvina rex, cremoso de espárragos trigueros y guisantes, albahaca y tomate jardín

Postres

Tronco de Navidad 2026
Turrones y barquillos

Bodega

Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral (Bodega I)

Cafés e infusiones

**Duración máxima de 90 minutos*



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Menú *Coral*

Entrante
Lasaña fría de pasta fresca, langostinos, huevas de trucha y mayonesa de cítricos

Principal
Pollo de payés a la catalana, parmentier de calabaza y jugo de ratafía

Postres
Mousse de chocolate con frambuesa y peta zeta
Turrones y barquillos

Bodega
Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral (Bodega I)

Cafés e infusiones

**Duración máxima de 90 minutos*



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Menú *Sinfonía*

Entrante
Terrina de aguacate, salmón ahumado, mango, chile, germinados y perlas se soja

Principal
Costilla de Angus, cremoso de chirivía, escalonias y jugo de asado

Postres
Mousse de mandarina con mermelada de calamansí y *crumble* de espéculos
Turrones y barquillos

Bodega
Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral (Bodega I)

Cafés e infusiones

**Duración máxima de 90 minutos*



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Menú de *Gala*

Entrante

Parmentier de patata trufada, vieira, crujiente de alcachofas y aceite de avellanas

Principal

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

Solomillo Wellington crujiente, foie, escalonias y demi-glace de Armañac.

Postres

Gelificado de frutos rojos, cremoso de mascarpone y vainilla con bizcocho de albahaca
Turrones y barquillos

Bodega

Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral (Bodega I)

Cafés e infusiones

**Duración máxima de 90 minutos*

TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Gran Cóctel

Aperitivos fríos

Surtido de crujientes (tomate, olivas y parmesano)
Coca de cristal, tomate y jamón ibérico
Ensaladilla de centollo, huevas de pez volador y mayonesa de lima
Dado de salmón, *wakame*, crema de soja ahumada y sésamo tostado
Turrón de parmesano
Panettone crujiente y foie
Mini brioche de tartar de ternera y mayonesa de encurtidos

Aperitivos calientes

Crema de ceps y castañas
Mini burger de Angus con queso Comté y cebolla crujiente
Canelón de pollo de corral y trufa
Croqueta de carn d'olla
Cazuelita de ibérico y setas con reducción de Pedro Ximénez
Brocheta de langostino, crujiente de maíz y mayonesa de chipotle

*Duración máxima de 90 minutos

Degustación fría de quesos y embutidos

Brie, manchego, Idiazábal y rocas de Parmesano
Longaniza, fuet, lomo, butifarra blanca y butifarra negra
Acompañado de tostas, miniaturas de pan, frutos secos y confituras

Degustación caliente (a escoger una opción)

Ternera confitada a baja temperatura, setas y patatas risoladas
Pollo de corral, castañas, escalonias y frutos secos
Risotto de ceps, virutas de parmesano y tomate calabrés
De fideuá, calamar, langostinos con alioli de azafrán

Postres

Mini tronquitos de Navidad
Mini panacota con mango y fruta de la pasión
Tartaletas variadas (*lemon pie*, frambuesa y opera)
Brochetas de frutas
Turrones y barquillos

Bodega

Copa de cava, vino blanco y tinto, refrescos, cervezas, zumo y agua mineral (Bodega I)

Cafés e infusiones



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Tarifas

	A partir de 50 pax
Cóctel de bienvenida	**20,00€**
Gran Cóctel de bienvenida	**27,00€**
Menú 1 y 2	**84,00€**
Menú 3	**89,00€**
Menú de Gala	**109,00€**
Menú Gran Cóctel	**112,00€**

Precios por persona. IVA no incluido. Válidos para 2026

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 sentado en mesas redondas de banquete. Se incluye centro de navidad y mantel estándar.
- Mismo menú para todos los comensales, consultar para dietas especiales



TORRE MELINA
— A GRAN MELIÁ HOTEL —
BARCELONA

Bodega I

Creu de Lavit, D.O.Q. Penedés
Reneixer Negre, D.O.Q. Priorat
Codorniu Cuvée Brut 1872, D.O. Catalunya

Bodega II

9,50€ suplemento p/persona. Por favor escoja una opción

Selección local
Fusió de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat
M de Mas Igneus, D.O.Q. Priorat
Juvé i Camps Reserva de la Familia, D.O. Catalunya

Selección nacional
Terras Gauda Albariño D.O. Rías Baixas
Viña Pomal Reserva D.O. Rioja
Freixenet Brut Nature Reserva, D.O. Catalunya

Botella Moët Chandon Brut Imperial: 75,00 € p/botella, IVA no incl.

Las bodegas deben contratarse con antelación y por la totalidad de asistentes
Precios por persona. IVA no incluido.Válidos para 2026.

TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL
BARCELONA

Barra Libre

Estándar

RON
Bacardí carta blanca
Havana club 3 años
Cacique
Brugal añejo
Barceló

VODKA
Absolut
Stolichnaya
Moskovskaya

GINEBRA
Beefeater
Seagrams
Tanqueray
Puerto de indias

WHISKY
Ballantines
J&B
Red Label
Dewards White label

TEQUILA
Tequila José Cuervo

CAVA
Cava Codorniu Cuvee Brut 1872

CERVEZA

REFRESCOS y ZUMOS

Servicio de 1 hora	**21,00€**
Servicio de 2 horas	**33,00€**

A partir de las 2 horas, cada hora extra tiene un coste de 15,00€ por persona por cada hora extra (o fracción)| Añadir Cocktail Live Station +10,00€/hora

Premium *(incluye bebidas de la opción estándar)*

RON
Havana club 7 años
Brugal extra viejo

VODKA
Belvedere
Grey Goose

GINEBRA
Bombay saphire
Ginraw

WHISKY
Johnnie Walker black label
Dewards 12 años
Cardhu

CAVA
Juvé Camps Reserva Familia

Servicio de 1 hora	**38,00€**
Servicio de 2 horas	**49,50€**

A partir de las 2 horas, cada hora extra tiene un coste de 20,00€ por persona por cada hora extra (o fracción) | Añadir Cocktail Live Station +10,00€/hora

Carritos de licores

Estándar	**11,00€**
Premium	**14,00€**

Para añadir a cualquier modalidad de menú sentado
Incluye una consumición servida en mesa (no incluye combinados)

Las barras deben contratarse con antelación y por la totalidad de asistentes. Precios por persona. IVA no incluido. Válidos para 2026.

Para más información y reservas:

Pcc.sales@melia.com

+34 93 256 08 00

Descubre nuestro perfil de Instagram

TORRE MELINA

– A GRAN MELIÁ HOTEL –

BARCELONA