-GRAN MELIÁ-

UNA Navidad Muy Nuestra

VIVIDA EN CADA DETALLE

TORRE MELINA
A GRAN MELIÁ HOTEL

BARCELONA

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.

Además, hemos preparado un **programa de actividades** que permite vivir la Navidad de forma divertida y memorable: talleres creativos, experiencias de ocio y momentos de bienestar, todos pensados para conectar con el espíritu de la temporada.

Descubra las actividades y reserve su plaza

Torre Melina se viste de luz, color y elegancia para que cada visita sea una celebración de los sentidos y un recuerdo imborrable de la Navidad. Le invitamos a descubrir y disfrutar de cada detalle de esta experiencia única.

L'AMARANTA

Brunch de Navidad

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

Buffet de Ensaladas

Buffet de Marisco
Langostinos, almejas, cigalas, pulpo y mejillones

Ostras con sus Toppings

Buffet de Salmón
Salmón ahumado, marinado y nature
Acompañado de tostas, variedad de mantequillas y encurtidos

Buffet 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

Buffet 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
Surtido de fruta
Repostería variada
Mini tronquitos de Navidad
Mini éclair
Rocas y catanias
Turrones y barquillos

Fuente de Chocolate
Nubes, bizcochos, brocheta de frutas, panetone y chucherías

Bodega
Miranda d' Espiells, D.O. Penedés
Jean Leon Vinya Le Havre, D.O. Penedés
Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava
Agua, refrescos y cervezas
Café e infusiones

Precio por persona | 125€
IVA incluido

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

25 de diciembre

Aperitivo en mesa

Cracker de escalivada y anchoa "000" Santoña

Turrón salado de foie gras y avellana

Platos Principales

Escudella i carn d'olla con galets y pilota trufada

Salmonete a la parrilla de olivo, Tumbet mallorquín y velouté de su hígado

Costillar de cochinillo deshuesado, manzana al cardamomo,
mousse de albahaca, chalotas y su jugo reducido

Postres

Arroz inflado, compota de mandarina y chocolate late caramel

Dulces navideños

Café e infusiones

Bodega

Conreria Scala Dei Les Brugueres, D.O. Priorat

Azpilicueta Colección Privada, D.O. Rioja

Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Precio por persona | 145€

IVA incluido

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

26 de diciembre

Aperitivo en mesa

Carpaccio de picaña madurada y crema de foie

Tartar de langostino con crujiente de panko y lima

Platos Principales

Canelón tradicional, bechamel de foie, boletus y jugo de rustido

Suprema de rodaballo a la brasa con su pil-pil, chips de ajo
y patatas asadas en mantequilla tostada

Paletilla de cordero lechal, cremoso de berza, calabaza rustida
y salsa de naranja sanguina

Postres

Castaña, chocolate y vainilla

Dulces navideños

Café e infusiones

Bodega

Conreria Scala Dei Les Brugueres, D.O. Priorat

Azpilicueta Colección Privada, D.O. Rioja

Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Precio por persona | 145€

IVA incluido

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

31 de diciembre

Fin de año

Aperitivo en mesa

Ostra en ceviche
Carpaccio de rubia gallega y caviar
Bogavante crujiente con mayonesa de lima kéfir

Platos Principales

Tartar de gamba roja y pescado blanco con caviar ahumado
Ravioli de pularda a la Périgueux con consomé
Lubina salvaje con nuestra Meunière, ñoquis de hierbas frescas,
gel de perejil y mojo verde
Medallón de Wagyu nacional a la parrilla con parmentier de patata,
trufa de invierno y colmenillas a la crema

Postres

Manzana en ósmosis de lima, pesto de avellana y sorbete de sidra
Cremoso de chocolate y vainilla con cereza gelificada y virutas de chocolate
Uvas de la suerte y cotillón
Café e infusiones

Bodega

Château Miraval, Miraval Rosé, Côtes-de-Provence, A.O.C. Francia
Mas Igneus La Capelleta, D.O. Priorat
Mas Igneus Costers de l'Ermita, D.O. Priorat
Ruinart "R" Brut, Champagne, A.O.C. Francia

Precio por persona | 350€*

IVA incluido

*Incluye barra libre en Entre Cielos, nuestro bar ubicado en el Rooftop.

L'AMARANTA

31 de diciembre

Fin de año

Aperitivo en mesa

Tosta con jamón Ibérico bellota con tomate
Mini blini con caviar y crema agria
Ensaladilla de bogavante
Macaron de foie y trufa
Maki de langostino
Dado de salmón nature y cítricos

Platos Principales

Velouté de escalonias tostadas y trufadas con hojaldre de parmesano
Lubina asada, fricasé de rebozuelos y espárragos verdes
Solomillo crujiente, setas y salsa de pimienta

Postres

Suprema de chocolate, cremoso de naranja y canela
Uvas de la suerte
Café e infusiones

Bodega

Conreria Scala Dei Les Brugueres, D.O. Penedés
Azpilicueta Colección Privada, D.O. Rioja
Ars Coleccta Blanc Blanc, D.O. Cava

Precio por persona | 120€*

IVA incluido

*Menú disponible sólo para clientes alojados en el hotel.

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

6 de enero

Aperitivo en mesa

Tartaleta de salmón, langostino y caviar

Turrón salado de foie gras y avellana

Platos Principales

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

Suquet de pescado de roca, alcachofas y cañaíllas con jugo yodado

Solomillo de ternera con milhojas de patata

y cama de espinacas con salsa demi-glace

Postres

Sorbete de lima-limón sobre carbón de reyes y teja de naranja

Roscón de ReyesCafé e infusiones

Café e infusiones

Bodega

Idoia, D.O. Catalunya

Casa Vella Espiells, D.O. Penedés

Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Precio por persona | 145€

IVA incluido

We are delighted to present the **exclusive offerings** through which **Torre Melina, a Gran Meliá Hotel**, celebrates the arrival of Christmas: a carefully curated **gastronomic experience** and a **program of activities** designed to enjoy and share the magic of the season.

Throughout these weeks, you can indulge in **menus specially created** for the occasion, combining tradition and innovation while reflecting the excellence and refined taste that define our hotel.

In addition, we have prepared a **program of activities** that allows you to experience Christmas in a fun and memorable way: creative workshops, leisure experiences, and moments of well-being, all designed to connect with the spirit of the season.

Discover the activities and book your spot

Torre Melina is adorned with light, color, and elegance so that each visit becomes a celebration of the senses and an unforgettable memory of Christmas. We invite you to discover and enjoy every detail of this unique experience.

L'AMARANTA

Christmas Brunch

Cheese Selection
Parmesan Rocks, Payoyo, Flor de Esgueva, Torta del Casar, Truffled Brie and Garrotxa.
Served with artisan jams, gourmet crackers, grissini, toasted bread, and miniature rolls

Assortment of Fine Iberian Cured Meats
Including Lomo, Salchichón, Chorizo, and Longaniza

Hand-carved D.O. Extremadura Iberian Ham
Served with flat bread, wood-fired bread toasts, and hanging vine tomatoes

Salad Buffet

Seafood Selection
Prawns, clams, crayfish, octopus and mussels

Oyster Selection with Signature Garnishes

Salmon Selection
Smoked, Marinated, and Natural Salmon, accompanied by Artisan Toasts, Variety of Flavored Butters, and House-Pickled Accents

Artisan Sushi & Sashimi Selection

Showcooking
Grilled Northern Beef Rack with Morel Mushroom Cream
Roasted Seasonal Baby Vegetables
Lemon Thyme Potato Millefeuille

Hot Buffet
Lobster Bisque
Escudella i Carn d'Olla (Traditional Catalan Meat and Vegetable Stew)
Pumpkin Tortelli with Truffle Sauce
Delta-Style Brothy Rice with Lobster, Ñora Pepper Paste, and Saffron
Traditional Stuffed Turkey
Roasted Sea Bass with Green Asparagus, Sugar Snap Peas, and Artichokes
Porcini Risotto served in a Parmesan Wheel

Desserts
Fruit Tartlets
Assorted Fresh Fruits
Selection of Pastries
Mini Christmas Logs
Mini Éclairs
Chocolate Rocks and Catanias
Nougats and Wafers

Chocolate Fountain
Marshmallows, Sponge Cake, Fruit Skewers, Panettone, and Confectionery

Cellar
Miranda d' Espiells, D.O. Penedés
Jean Leon Vinya Le Havre, D.O. Penedés
Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava
Water, soft drinks and beers
Coffee and herbal teas

Price per person | 125€
VAT included

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

December 25th

Appetizers

Cracker Topped with roasted vegetables and '000' Santoña Anchovy

Savory Nougat of Foie Gras and Hazelnut

Main Courses

Traditional Escudella i Carn d'Olla, served with Galets Pasta and Truffled Meatball

Olive-Grilled Red Mullet accompanied by Mallorcan Tumbet and a Velouté of its Liver

Deboned Suckling Pig Rack, Cardamom Apple, Basil Mousse, Glazed Shallots

Dessert

Puffed Rice with Mandarin Compote and Caramelized Dark Chocolate

Assorted Christmas Sweets

Coffee and Herbal Infusions

Cellar

Conreria Scala Dei Les Brugueres, D.O. Priorat

Azpilicueta Colección Privada, D.O. Rioja

Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Price per person | 145€

VAT included

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

December 26th

Appetizers

Aged Picanha Carpaccio with Foie Gras Cream

Prawn Tartare with Crispy Panko and Lime

Main Courses

Traditional Cannelloni with Foie Gras Bechamel, Porcini Mushrooms, and Roasted Jus

Grilled Turbot Supreme with its Pil-Pil, Garlic Chips, and Butter-Roasted Potatoes

Suckling Lamb Shoulder with Savoy Cabbage Purée, Roasted Pumpkin, and Blood Orange Sauce

Dessert

Chestnut, chocolate and vanilla

Assorted Christmas sweets

Coffee and herbal infusions

Cellar

Conreria Scala Dei Les Brugueres, D.O. Priorat

Azpilicueta Colección Privada, D.O. Rioja

Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Price per person | 145€

VAT included

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

December 31th

New Year's Eve

Appetizers

Oyster ceviche

Rubia Gallega Beef Carpaccio with Caviar

Crispy Lobster with Lime-Kefir Mayonnaise

Main Courses

Tartare of Red Prawn and White Fish, accented with Smoked Caviar

Pularda Ravioli à la Périgueux, served with a Refined Consommé

Wild Sea Bass, Our Signature Meunière, Fresh Herb Gnocchi, Parsley Gel, and Green Mojo Sauce

Chargrilled national Wagyu Medallion with Potato Parmentier, Winter Truffle, and Creamed Mushrooms

Desserts

Apple in Lime Osmosis with Hazelnut Pesto and Cider Sorbet

Chocolate and Vanilla Cream with Glazed Cherry and Chocolate Shavings

Lucky Grapes and Festive Party Favors

Coffee and Herbal Infusions

Cellar

Château Miraval, Miraval Rosé, Côtes-de-Provence, A.O.C. Francia

Mas Igneus La Capelleta, D.O. Priorat

Mas Igneus Costers de l'Ermita, D.O. Priorat

Ruinart "R" Brut, Champagne, A.O.C. Francia

Price per person | 350€*

VAT included

*Includes open bar at Entre Cielos, our bar located on the rooftop.

L'AMARANTA

December 31th

New Year's Eve

Appetizers

Toast with acorn-fed Ibérico ham and tomato
Mini blini with caviar and sour cream
Lobster saladFoie and truffle macaron
Prawn maki
Salmon cube with citrus notes

Main Courses

Toasted shallot and truffle velouté with Parmesan puff pastry
Roasted sea bass with chanterelle and green asparagus fricassée
Crispy beef tenderloin with mushrooms and pepper sauce

Desserts

Chocolate supreme with orange and cinnamon cream
Lucky grapes
Coffee and herbal infusions

Cellar

Conreria Scala Dei Les Brugueres, D.O. Penedés
Azpilicueta Colección Privada, D.O. Rioja
Ars Coleccta Blanc Blanc, D.O. Cava

Price per person | 120€*

VAT included

*Menu available exclusively for guests staying at the hotel.

BARCELONA

ERRE

& URRECHU

January 6th

Appetizers

Salmon, Prawn, and Caviar Tartlet

Savory Foie Gras and Hazelnut Nougat

Main Courses

Lobster Salad with Turnip, Porcini Mushrooms, and Coral Vinaigrette

Rockfish Stew with Artichokes and Cañaíllas, served in a Briny Jus

Beef Tenderloin with Potato Millefeuille on a Bed of Spinach, accompanied by Demi-Glace Sauce

Dessert

Lime-Lemon Sorbet on King's Charcoal with Orange Tuile

Traditional King's Cake (Roscón de Reyes)

Coffee and Herbal Infusions

Cellar

Idoia, D.O. Catalunya

Casa Vella Espiells, D.O. Penedés

Juvé & Camps Reserva de la Familia, D.O. Cava

Price per person | 145€

VAT included

TORRE MELINA

A GRAN MELIÁ HOTEL

BARCELONA

restaurantes.torre.melina@melia.com
+34 933 64 40 40
melia.com