



NAVIDADES

GASTRONÓMICAS

2019

MENÚS DE EMPRESA



MENÚ MEDITERRÁNEO

Entrantes al centro

- Pan de masa madre, hogaza de centeno, tomate, AOVE y ajitos
- Degustación ibéricos, charcutería selecta y 4 quesos nacionales
- Ensaladilla de merluza, huevas de trucha y regañás
- Timbal de habitas baby, ajetes, chipirones crispy y salsa Mary

Principal a elegir

- Brocheta de secreto de atún Balfegó al carbón y verduritas
- Canelón de carrillera de buey y pepitas de chocolate blanco

Postre

Duo de coulants: chocolate blanco y negro 70% cacao

24€

MENÚ VANGUARDISTA

Entrantes al centro

- Pan de masa madre, hogaza de centeno, tomate, AOVE y ajitos
- Guacamole, chips de yuca y remolacha, plátano macho
- Ravioli de pato, romescu de almendras y su flor
- Mini carrot cake, vieiras y confit de chalotas
- Boquerones crujientes en costra de pan y salsa Japón

Principal a elegir

- Bacalao al pil pil, cerealía en suquet de trigo y torrezno
- Abanico ibérico, Idiazabal ahumado y niscalos salteados con tacos de jamoncito

Prepostre

- Sorbete de ginebra con té Matcha

Postre

Sopa de fresón y menta, gelatina de membrillo, mousse de Idiazabal

30€

*Oferta: incluye las bebidas (refrescos, agua, vino, cerveza, cava y café) durante el servicio por tan sólo 6€ por persona. IVA incluido.

MENÚS DE EMPRESA



GASTROBAR

MENÚ FOODIE

A centro de mesa

- Causa peruana de merluza
- Pirámide de berenjena en tempura con hummus cítrico de Ras-el-Hanout
- Croqueta de rabo de toro
- Nuestra ensalada César
- Tortilla francesa abierta al gambón
- Tacos coreanos de costilla

Postre

Panna Cotta verde, apio, ganache de té matcha y granizado de manzana

29€

MENÚ SIBARITA

A centro de mesa

- Nuestra gilda con ventresca de atún
- Pirámide de berenjena en tempura con hummus cítrico de Ras-el-Hanout
- Croqueta de rabo de toro
- Poke bowl de salmón, gambón, aguacate y edamame
- Ceviche templado de pescado
- Bocaditos de carrillera al vino tinto y tortilla de patata deconstruida

Postre

Chocolate 2.0

32€

*Oferta: incluye las bebidas (refrescos, agua, vino, cerveza, cava y café) durante el servicio por tan sólo 6€ por persona. IVA incluido.

NOCHEVIEJA

Cóctel de bienvenida

- Dúo de ostras *Gillardeau* nº2: original y versionada
- Brocheta de langostinos, higos osmotizados y bourbon
- Bites de jamón ibérico 5 Jotas y queso manchego
- Mini Bloody Mary
- Rolls vietnamitas de lubina, leche de tigre y tallarines de verduritas al wok

Menú

- Ensalada de bogavante, crema de nuez caramelizada y vinagreta de caviar
- Carpaccio de Black Angus, mini cup cake de finas hierbas y gelée de ibéricos
- Ravioli de atún rojo *Balfegó* sobre cama de fideuá negra
- Sorbete de naranja y campari
- Solomillo de vaca madurada, crema de setas y hongos, gratén de patata trufada y parmesano

Postre

Coulant de chocolate blanco y helado de Moët & Chandon Rosé

Bodega

- Vino blanco: Rioja Iselen
- Vino tinto: Avan OAK
- Espumoso: Cava Anna de Codorniu

*Incluye: Bodega, refrescos, agua, cerveza, café e infusiones

*** Reserva la cena antes del 15 de diciembre
¡y te invitamos a una copa!**

¿Cómo quieres acabar el año?

Cóctel de bienvenida + Cena de Gala

88€

Barra libre + Cotillón + Fiesta con DJ + Resopón

42€

Alojamiento en habitación doble + Desayuno buffet (de 9 a 12h) + Late check-out (18h)

68€

Oferta Nochevieja

Cóctel de bienvenida + Cena + Barra libre + Cotillón

125€

Pack Especial Fin de Año

Cóctel de bienvenida + Cena de Gala + Barra libre + Cotillón + Alojamiento en habitación doble estándar + Desayuno buffet (de 9 a 12h) + Late check-out (18h)

185€

Pack Nochevieja y Año Nuevo

Cóctel de bienvenida + Cena de Gala + Barra libre + Cotillón + Alojamiento en habitación doble estándar + Desayuno buffet (de 9 a 12h) + Almuerzo de Año Nuevo + Late check-out (18h)

215€

* Precios por persona. IVA incluido. Depósito del 25% al hacer la reserva. El total del importe se abonará antes del día 31 de diciembre

NOCHEBUENA



Aperitivo

Sangría casera de cava

Entrantes a centro de mesa

- Ensalada templada de jamón de pato, nueces de pecán caramelizadas y lascas de foie
- Calamar relleno de muselina de dorada y puré de chipirones en su tinta

Entrante individual

Canelón de mango, tartar de salmón, sopa de plátano y wasabi

Principal a elegir

- Taco de bacoreta, tomates verdes confitados y piparras
- Cordero confitado relleno de turrón y piñones, jugo de naranja sanguina

Postre

Semifrío de mascarpone y helado de tomate seco

32€

NAVIDAD



Aperitivo

Tequila rosé, trufa blanca y lima

Entrantes a centro de mesa

- Ensalada de tomate pata negra, mollitas y salazones
- Huevo cocinado a baja temperatura, migas ruleras, pisto manchego y corteza de jamón ibérico

Entrante individual

Caldo con pelotas 2.0

Principal a elegir

- Picantón relleno de puré de castañas, gratén de patata y boniato
- Salmón con salsa tártara, olivada negra y verde y puerros confitados

Postre

Terrina de turrón de Jijona, de almendra y Suchard; con helado de mantecado

32€

* IVA incluido

MENÚ AÑO NUEVO



Entrantes al centro de mesa

- Torrija de patata en ajada y pulpo gratinado en alioli de pera
- Ensalada ibérica: Panna Cotta de romero y tomillo, escama de parmesano, jamón ibérico, concassé de tomate pata negra
- Tartar de atún, dip de aguacate y huevo trufado

Entrante individual

Caldo con pelotas 2.0

Principal a elegir

- Arroz empedrado de bacalao y verduras
- Solomillo de ternera envuelto en Wonton, salsa de frutos rojos con vino tinto y foie
- Rodaballo, picadillo de gamba roja al ajillo y romesco

Postre

La primera tentación del año

37€

*Precio por persona. IVA incluido



 HOTEL ★ ★ ★ ★
MERIDIONAL

Gastronomía frente al mar

Avda. de la Libertad, 64
Guardamar del Segura

El Jardín · +34 96 572 83 40

www.hotelmeridional.es

info@hotelmeridional.es



Ñam · +34 659 181 652

www.namgastrobar.es

info@namgastrobar.es

