

MELIÀ

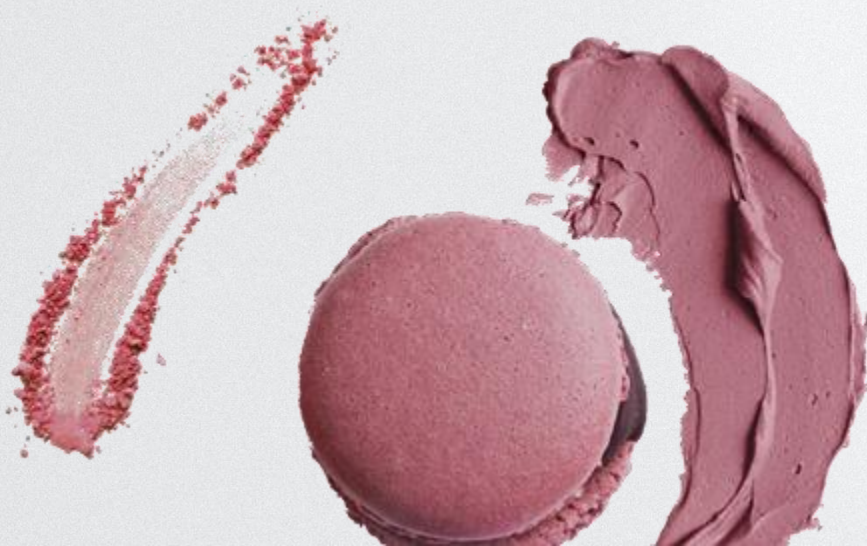
HOTELS & RESORTS

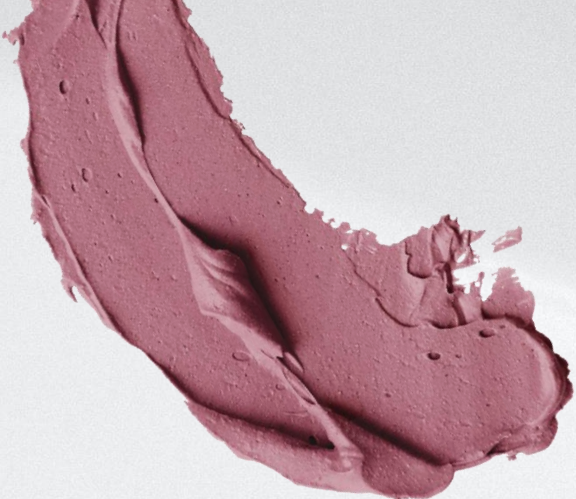
Soul Matters

the Celebrate
rhythm
of 2026

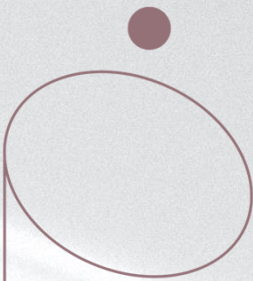
At Meliá, we take care of every little detail
so that you enjoy this culinary experience
with a lot of rhythm and taste.

by Ettore Botrini





And flavour *too*



Amuse-Bouche

Mini arancino on wild mushroom cream.

Μini arancino σε κρέμα άγριων μανιταριών.

Antipasto

Beef carpaccio with parmesan cream, toasted hazelnuts, mini rocket salad, and aged balsamic.

Carpaccio μοσχαριού με κρέμα παρμεζάνας, καβουρδισμένα φουντούκια, μίνι σαλάτα ρόκας και παλαιωμένο βαλσάμικο.

Primo

Risotto cooked with champagne and saffron, finished with beurre noisette and Parma prosciutto crumble.

Ριζότο μαγειρεμένο με σαμπάνια και σαφράν, βούτυρο νουαζέτ και κραμπλ από προσούτο Πάρμας.

Secondo

Braised beef cheeks in vin santo, served with polenta cream and black truffle.

Μοσχαρίσια μάγουλα μαγειρεμένα σε vin santo, κρέμα πολέντας & μαύρη τρούφα.

Dolce

Warm Guanaja chocolate soup with Aegina pistachio ice cream, cocoa crumble, and red berries.

Ζεστή σούπα σοκολάτας Guanaja με παγωτό φιστίκι Αίγινας, κραμπλ κακάο και κόκκινα μούρα.

Mignardises

Chocolate truffles with aged Diplomatico rum and bitter cocoa.

Σοκολατένιες τρούφες με παλαιωμένο ρούμι Diplomatico και bitter κακάο.

Happy *New Year!*

120€ PER PERSON

