HOTEL
VELADA
MÉRIDA

MENÚ ESPECIAL PARA LOS DÍAS:

24 DE DICIEMBRE 2026 (ALMUERZO)
25 DE DICIEMBRE DE 2026
31 DE DICIEMBRE DE 2026 (ALMUERZO)
Y 1 DE ENERO DE 2027

Reservas:

924 31 51 10
banquetes.merida@hotelesvelada.com

MENÚ

ENTRANTES INDIVIDUALES

Regañá de cóctel de surimi
Blinis de mousse de roquefort y salmón marinado
Paté con tostas de pan
Mini croissant de gulas al ajillo
Tartaleta de mousse de atún con pimientos del piquillo
Crunchy de queso con mermelada de tomate
Tosta de patatera con rulo de cabra y miel

PRIMER PLATO

Quiché lorraine 3 quesos con salsa vizcaína y bouquet de verduras

PLATO PRINCIPAL

Dorada a la espalda con salteado de setas
Ó
Presa de cerdo con mojo verde y patatas baby asadas y especiadas

POSTRE

Tarta de milhoja con salsa de vainilla

BODEGA

Vino Blanco Paiva Semidulce
Vino Tinto Paiva 10 Meses
Cerveza, Refrescos, Agua Mineral,
Cava Extremeño Y Café

PRECIO POR PERSONA: 45 €

(IVA INCLUIDO)