



sweet:hoteles

En estas galas de navidad 2018-19, confíe en nuestro equipo para sus celebraciones familiares y de empresa.

Nuestro salón Acuario, tiene una capacidad de hasta 80 comensales para servicios de banquetes, y nuestras espaciosas terrazas pueden albergar su coctel de bienvenida si el tiempo lo permite.

Cocina con alma mediterránea, platos de cocina tradicional, firmados por nuestro Chef con estilo propio, Sergi Peris.

Estas navidades, celebre sus fiestas en Sweet hoteles.

Feliz Navidad

MERAKI
BEACH HOTEL - RESTAURANT - SKY BAR



24 de diciembre
Cena de Nochebuena

Aperitivo:

Ensalada templada de alcachofas y foie

Entrante:

Ravioli de langosta con jugo de mar

Principal:

Picantón con castañas y camagroc

Pre-postre:

Borracho de naranja, crema de chocolate y fruta de la pasión

Postre:

Semifrío de turrón

Bodega:

Vino blanco Las 3 de Chozas Carrascal, DO Utiel-Requena

Vino tinto Viña de Moya DO Bierzo

Cava Roxane, Chozas Carrascal DO Cava

Refrescos, cervezas y aguas

Cafés e infusiones

Petifours y turrónes artesano

54€



25 de diciembre
Comida de Navidad

Aperitivo:

Croquetón de cocido navideño en su crema

Entrante:

Chipirón relleno de blanquet

Principal:

Cochinillo lechal

Pre-postre:

Textura de piñas

Postre:

Couland de chocolate con helado de te matcha

Bodega:

Vino blanco La tarea, DO Rueda

Vino tinto La Planta, de Arzuaga navarro, DO Ribera del Duero

Cava Roxane, DO Cava, Chozas Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cafés e infusiones

Petifours y turrónes artesanos

56€



Aperitivo:

Tartar de quisquillas y cítricos

Entrante:

Roll de bogavante y yuzu

Pescado:

Pargo real con coco picantito

Carne:

Cordero relleno de verduritas de temporada

Pre-postre:

Macarrón de frambuesa, clorofila, cerezas y estragón

Postre:

Sweet tic tac

Bodega:

Vino blanco Baloiro DO Rias Baixas

Vino blanco Hermanos Lurtón DO Rueda

Vino tinto La Vicalanda DOC Rioja

Cava Chozas Carrascal DO Cava

Refrescos, cervezas y aguas

Cafés e infusiones

31 de diciembre
Cena de Nochevieja

125€



31 de diciembre Cena de Nochevieja

Menú completo

Uvas de la suerte

Bolsa de cotillón premium

Animación musical

Resopón de madrugada

Barra libre

Fin de fiesta a las 03:00

Paquete de alojamiento + cena de gala +desayuno

- Habitación Doble vista al Mar: 187€ por persona en habitación doble
- Habitación Suite vista al Mar: 199€ por persona en habitación doble

Este establecimiento es "only adults"



1 de Enero

Brunch de Añonuevo

Selección de panes de la casa

Rincón saludable

Bloody Mary

Caldo de consomé navideño

Tabla de quesos nacionales con Chutney y uvas

Tabla de ibéricos

Rincón de mariscos

Selección de carnes, pescados y mariscos a la parrilla

Paella de marisco

Caldereta de bogavante

Buffet de postres navideños

Bodega:

Las Dos Ces de Chozas Carrascal DO Utiel-Requena

Viña Bujanda Crianza DOC Rioja

Cava Roxane DO Cava

Cafés e infusiones

Petifours y turrónes artesanos

45€



6 de Enero

Comida Dia de Reyes

Entrantes a centro de mesa:

Ensalada de semi-mojama y encurtidos

Tartar de aguacate, foie y salmón

Crujiente de rabo de toro

Principal:

Pierna de cordero con crema de manzana asada

Pre-postre:

Aire de turrón y arena

Postre:

Roscón de reyes

Bodega:

Vino blanco La Trucha, DO Albariño

Vino tinto La Planta de Arzuaga Navarro, DO Ribera del Duero

Cava Roxane, DO cava, Chozas Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cafés e infusiones

Petifours y turrónes artesanos

45€



Menú de grupos Acuario

Vino de honor de llegada

Entrantes a centro de mesa:

Bonito y caldo dashy

Albóndigas melosas

Nem vietnamita de cordero glaseado y pistachos

Elije un principal:

Presas ibérica con calabaza asada

Besugo con asadillo

Postre:

Escarchado de fruta de la pasión

Bodega:

Vino blanco Marques de Caro DO Valencia

Vino tinto Viña Bujanda Crianza DOC Rioja

Cava Roxane, DO Cava, Chozas Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cafés e infusiones

Petifours y turrone artesanos

34€



Menús de grupos Sky Bar

Vino de honor de llegada

Entrantes a centro de mesa:

Cogollos de tudela y sardina ahumada

Croquetas de ibéricos navideños

Bacon, setas y gambas

Elije un principal:

Canelón de pollo con manzana y foie

Suquet de rape

Postre:

Espuma de mojito y su helado

Bodega:

Vino blanco Las Dos Ces, DO Utiel-Requena

Vino tinto Viña Bujanda Crianza DOC Rioja

Cava Roxane, DO Cava, Chozas Carrascal

Refrescos, cervezas y aguas

Cafés e infusiones

Petifours y turrónes artesanos

38€

Menús de grupos

Vino de honor incluye:

Una copa de vino, cerveza o refresco por asistente, antes del comienzo de la comida o cena

En nuestro salón, disponemos de altavoces con USB o Bluetooth, así como pantalla y proyección.

Bebidas posteriores:

Copas posteriores a 6€/unidad

Barra libre 2h, 15€

Barra libre 3h, 20€

Animación musical:

DJ, desde 350€

Dúo musical desde 450€





IVA 10% (sujeto a cambios) incluido por persona. Todos los precios están expresados en Euros.

Agradecemos las consultas de aquellos clientes que deseen saber si algún plato contiene o no ciertos ingredientes en particular. Disponemos de fichas de alérgenos.

Rogamos informen a la persona que les tome la comanda de cualquier alergia o requisito dietético especial que debemos tener en cuenta a la hora de preparar su menú.

M E R A K I
BEACH HOTEL - RESTAURANT - SKY BAR