

MELVIN

Manten Perasategui.

CENA DE FIN DE AÑO

RESERVAS: +34 922 839 157 / Reception@mywayresorts.com



APERITIVOS

Selección de mantequillas

Panes de larga fermentación y masa madre hechos en casa

Pequeños bocados

GRAN MENU DEGUSTACIÓN

Ostra tibia ligeramente escabechada con granizado de sake de pepino y chalota encurtida

Tomate canario en diferentes texturas con gamba roja y granizado de ají amarillo

Raviolis rellenos de trufa con aire del bosque

lubina asada, cebolleta tierna con salsa de pomelo rosado y pimienta palmera

Carillera de Wagyu guisada con salsa périgueux y cilindros de patata confitada

Cremoso de chocolate con bizcocho de avellanas relleno de crema de cacahuete y helado de turrón

MARIDAJE ESPECIALMENTE SELECCIONADO POR NUESTRO SUMILLER

ANDRÉ CLOUET GRANDE RÉSERVE MÁGNUM

A.O.C. Champagne

Pinot Noir

ENATE DE 234 MÁGNUM 2018

D.O. Somontano

Chardonnay

CORIMBO I MÁGNUM

D.O Ribera del Duero

Tempranillo

ITSASMENDI UREZTI

D.O. Bizkaiko Txakolina

Hondarribi Zuri Zerratie

300 €



MELVIN

Manten Berasategui.

DESDE MELVIN QUEREMOS QUE NOS ACOMPAÑEN A DESPEDIR EL 2020 Y ENTRAR EN EL NUEVO AÑO DISFRUTANDO JUNTOS DE UNA GRAN VELADA.

- Para reservar debemos de tener en cuenta:
 - * Las mesas deberán ser de máximo 6 comensales
 - * Etiqueta: formal elegante
 - * Aforo limitado
 - * Horario de reserva: 18:30 a 21:30 horas
 - * Música en vivo
- Para confirmar su reserva necesitaremos los siguientes datos y recibirá un email con las indicaciones para el prepago de la misma a través de nuestra plataforma:
 - NOMBRE Y APELLIDOS
 - Nº ADULTOS / Nº NIÑOS
 - INTOLERANCIAS/RESTRICCIONES
 - EMAIL
 - TELÉFONO DE CONTACTO
- Política de cancelación: si por causa de fuerza mayor se viese obligado a cancelar su reserva, se le devolverá el 100% del importe si es antes del 26 de diciembre.

