



*Merry
Christmas!*

GRAN HOTEL MIRAMAR

- NAVIDAD 2019/20 -

NAVIDAD

*Tiempo de dar,
tiempo para compartir,
tiempo para amar.*

Un año más, el Gran Hotel Miramar se viste de gala en Navidad para poder compartir momentos entrañables en familia.

Deléitense con la exquisita cocina y con un ambiente único para disfrutar estos días repletos de magia.

Estaremos encantados de compartir este tiempo con ustedes.

MENÚ DE NOCHEBUENA

COPA DE BIENVENIDA

Servida en nuestro salón Victoria desde las 20.00hr

Terciopelo de boletus y foie cristal, ras el hanout, poché de codorniz y pan de especias

Parfait de pularda de bresse,
chutney de arándanos con grosellas,
pan al minuto y jalea de P.X.

Juve & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva D.O. Cava

Sopa de bogavante, quisquillas de Motril al carbón, brotes de invierno y palomitas de arroz
Pazo San Mauro D.O. Rias Baixas

Lubina, setas silvestres salteadas con piñones y salsa meunière
Ramírez de Ganuza D.O. Rioja

Moët, fresas y lima

Suprema de pintada a la naranja con granada, salvia y cremoso de ricota
Chivite Colección 125 Rva. 2012, D.O. Navarra

Árbol de Navidad
Dulces navideños
Victoria Nº2 D.O. Málaga

MENÚ DE NOCHEBUENA NIÑO

Ensaladilla con langostinos, jamón ibérico y queso tierno

Canelones de capón de bresse, bechamel y parmesano crujiente

Merluza de pincho a la romana con timbal de ratatouille

Tronco de Navidad de chocolate

Dulces navideños

Agua y refrescos

MÁS INFORMACIÓN

Localización: Salones Reales

Cena de Gala amenizada con musical en vivo

Código de vestimenta: Etiqueta

Precio adultos 160 €

Precio cadetes de 12 a 17 años 80 €

Niños de 3 a 11 años 65 €

Precios con IVA incluido

GRAN HOTEL MIRAMAR

- NAVIDAD 2019/20 -

SWING BRUNCH DE NAVIDAD

Disfrute este entrañable día en familia con nuestro Swing Brunch de Navidad, un espectacular buffet en un entorno mágico y lleno de luz, nuestro salón Victoria con terraza exterior y vistas al mar.

Con música en vivo durante toda la velada, Gran Hotel Miramar crea un ambiente ideal y el maridaje perfecto entre los ritmos musicales y la exquisita cocina.

BUFFET

Selección de zumos naturales
Degustación de embutidos, quesos nacionales e internacionales
Estación de comida en vivo
Corte de jamón en directo
Amplia variedad de ahumados y mariscos
- Elaboraciones calientes
- Selección de platos de nuestro Chef
Bollería tradicional y postres caseros

BODEGA

Juve & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva
D.O. Cava
Javier Sanz D.O. Rueda
Azpilicueta Reserva 2014, D.O. Rioja

Precio adultos 130 €
Precio cadete de 12 a 17 años 60 €
Niños de 3 a 11 años 40 €

Precios con IVA incluido

GRAN HOTEL MIRAMAR
- NAVIDAD 2019/20 -

MENÚ DE NOCHEVIEJA

**Cóctel de bienvenida servido en nuestro
salón Victoria desde las 20:00hr**

Estación de Jamón Ibérico de bellota 5J,
Cecina de Wagyu y Jamón de Pato
Selección de quesos nacionales e internacionales
servidos con frutos
Ostras de Marennes – Oléron
Tartar de gamba blanca con caviar de Río Frío
Bocado Ibérico lacado
Tempura de la Axarquia

Cigala, carabinero y bogavante
Mumm Cordon Rouge AOC Champagne

Vieira con sopa de coco, lima kaffir, albahaca
y crujiente de camarones
Ossian D.O. Castilla y León

Mero del Estrecho, gazpachuelo anisado y chirivías
con hinojo al mortero
La Serra Blanca D.O. Empordá

Grey Goose, fruta de la pasión y naranja sanguina

Solomillo de Retinto con foie y trufa Melanosporum
San Vicente Cosecha 2015, D.O. Rioja

Turrón y oro para recibir el 2020
Uvas de la suerte
Dulces navideños
Moet & Chandon Imperial Champagne

MENÚ DE NOCHEVIEJA NIÑO

Croquetitas de jamón ibérico, brocheta de
langostinos y calamares en tempura
Raviolis de ricota con salsa napolitana
Medallones de ternera lechal con patata
puentenuovo y trigueros

Sorpresa de chocolate para el fin de año

Uvas de la suerte
Dulce navideños
Agua y refrescos

MÁS INFORMACIÓN

Localización: Salones Reales

Cena de Gala con amenización musical en
vivo

Código de vestimenta: Gala

Precio adulto 390 €

Precio cadete de 12 a 17 años 200 €

Precio niño de 3 a 11 años 85 €

Precios con IVA incluido

GRAN HOTEL MIRAMAR

- NAVIDAD 2019/20 -

BRUNCH DE AÑO NUEVO

Da la bienvenida al 2020 con nuestro magnífico Brunch de Año Nuevo en un marco incomparable; nuestro salón Victoria con terraza exterior y vistas al mar, que conforma el corazón del Gran Hotel Miramar.

La amenización musical en vivo y el exclusivo entorno hará que el comienzo del año sea inolvidable.

BUFFET

Selección de zumos naturales
Degustación de embutidos, quesos nacionales e internacionales
Estación de comida en vivo
Corte de jamón en directo
Amplia variedad de ahumados y mariscos
Elaboraciones calientes
Selección de platos de nuestro Chef
Bollería tradicional y postres caseros

BODEGA

Juve & Camps Cinta Púrpura Brut Reserva
D.O. Cava
Javier Sanz D.O. Rueda
Azpilicueta Reserva 2014, D.O. Rioja

Precio adultos 150 €
Precio cadete de 12 a 17 años 70 €
Niños de 3 a 11 años 40 €

Precios con IVA incluido

GRAN HOTEL MIRAMAR
- NAVIDAD 2019/20 -



Si desea ampliar información o disfrutar estos días tan especiales en Gran Hotel Miramar puede ponerse en contacto con nuestro Departamento de Reservas a través del e-mail reservas.miramar@h-santos.es

GRAN HOTEL
MIRAMAR
★★★★★

Gran Hotel Miramar*****
Ps Reding 24 | 29016 Málaga | Tel. (+34) 952 603 000
reservas.miramar@h-santos.es | www.h-santos.es

 LEADING
HOTELS®