2026

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Menú
DE NADAL



lemeridienra.cat
Avda. Sanatori, 1 - 43880 El Vendrell
977 69 42 00

Sabors de Nadal

ENTRANT

Canelons de pularda de corral i foie gras al forn amb salsa de crema de ceps i notes afumades.

SEGON PLAT

Llenguado a la graella sobre un llit de verdures rostides tradicionals i salsa romesco casolana.

POSTRE

Duo de cremes de praliné d'avellana i vainilla Bourbon.

Textures de xocolata i carob amb nous caramel·litzades i cruixent de cacau.

Assortiment de dolços de Nadal.

57 €

10% IVA no inclòs

BODEGA

Vi Blanc Valdubón Verdejo
D.O. Rueda

Vi Negre Valdubón Jove
D.O. Rueda

Cervesa de barril, aigua,
varietat de refrescs i café

Bodega inclosa durant el dinar.

2026

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Menú
DE NADAL

lemeridienra.cat
Avda. Sanatori, 1 - 43880 El Vendrell
977 69 42 00

Sum d'hivern

PER COMPARTIR

Una selecció de croquetes casolanes de carn rostida i tinta de calamar.

Amanida de tomàquet amb ventresca de tonyina i alvocat amanit.

Amanida cremosa de gambes i verdures en vinagre.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Vedella cuita a foc lent amb puré de patata fumat i salsa Bourguignon.

Filet de llenguado cruixent sobre risotto de marisc i bisque de marisc.

Gnocchi de patata amb ragú de marisc.

Pollastre de corral farcit de fruites nadalenquesl servit amb la seva salsa tradicional de rostit.

POSTRES A ESCOLLIR

Tarta Tatin amb peres caramel·litzades i castanyes.

Cremós de mandarina amb escuma de cítrics i espècies de Nadal.

Assortiment de dolços de Nadal.

60 €

10% IVA no inclòs

Bodega

Vi Blanc Valdubón Verdejo
D.O. Rueda

Vi Negre Valdubón Jove
D.O. Rueda

Cervesa de barril, aigua,
varietat de refrescs i café

Bodega inclosa durant el dinar.

2026

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Menú
DE NADAL

lemeridienra.cat
Avda. Sanatori, 1 - 43880 El Vendrell
977 69 42 00

LLUM de festa

ENTRANTS PER COMPARTIR

Pernil ibèric tallat a mà amb pa de massa mare i confit de tomàquet.

Tataki de salmó marinat amb ponzu de cítrics i germinats frescos.

Fusió de mar i muntanya: bolets de temporada
i gambes glassejades amb mantega.

Cannelloni de pularda i foie gras gratinat amb beixamel de tòfona.

PRINCIPAL A ESCOLLIR

Entrecot ibèric rostit amb gratinat de farigola
i suc de bolets silvestres.

Filet de bacallà al forn sobre un llit de crema de
tomàquet rostit i gnocchi d'espinacs.

Risotto cremós amb gamba vermella i bolets de temporada.

Filet de vedella cuit a foc lent amb mil-fulles de patata
i cruixent de gamba vermella.

POSTRE A ESCOLLIR

Pastís Sacher tradicional amb crema lleugera de baies vermelles.

Pastís cremós de turró de Xixona amb gelat de dolç de llet.

Assortiment de dolços de Nadal.

66 €

10% IVA no inclòs

BODEGA

Vi Blanc Valdubón Verdejo
D.O. Rueda

Vi Negre Valdubón Jove
D.O. Rueda

Cervesa de barril, aigua,
varietat de refrescs i café

Bodega inclosa durant el dinar.