2026

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Menú
DE NAVIDAD



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

Sabores de Navidad

ENTRANTE

Canelón de pularda de corral y foie gratinado con crema de setas y matices ahumados.

PRINCIPAL

Lubina a la brasa sobre escalivada tradicional y salsa romesco artesanal.

POSTRE

Dúo de cremosos de praliné de avellana y vainilla Bourbon

Texturas de chocolate y algarroba con nueces garrapiñadas y crujiente de cacao

Surtido de dulces navideños

57 €

10% IVA no incluido

BODEGA

Vino Blanco Valdubón Verdejo
D.O. Rueda

Vino Tinto Valdubón Joven
D.O. Rueda

Cerveza de barril, agua,
variedades de refrescos y café

Bodega incluida durante el almuerzo

2026

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Menú
DE NAVIDAD

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

Luz de invierno

PARA COMPARTIR

Selección de croquetas artesanas de rustido tradicional y tinta de calamar.

Ensalada de tomate con ventresca de atún y aguacate aliñado.

Ensaladilla cremosa de gambas y encurtidos.

PRINCIPAL A ESCOGER

Meloso de ternera cocinado a baja temperatura con cremoso de patata ahumada y salsa Bourguignon.

Lomo de merluza crujiente sobre risotto marinero y *bisque* de crustáceos.

Gnocchi de patata con ragú de mariscos en su jugo.

Pollo de corral relleno de frutos navideños con salsa de rustido tradicional.

POSTRE A ESCOGER

Tarta tatin de pera caramelizada y castañas.

Cremoso de mandarina con espuma cítrica y especies navideñas.

Surtido de dulces navideños.

60 €

10% IVA no incluido

Bodega

Vino Blanco Valdubón Verdejo
D.O. Rueda

Vino Tinto Valdubón Joven
D.O. Rueda

Cerveza de barril, agua,
variedades de refrescos y café

Bodega incluida durante el almuerzo

2026

Le MERIDIEN RA
BEACH HOTEL & SPA

Menú
DE NAVIDAD



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

BRILLO *de fiesta*

ENTRANTES PARA COMPARTIR

Jamón ibérico cortado a cuchillo con pan de masa madre y tomate confitado.

Tataki de salmón marinado, ponzu cítrica y brotes frescos.

Encuentro de mar y montaña: setas de temporada y gambas glaseadas a la mantequilla.

Canelón de pularda y foie gratinado con bechamel trufada.

PRINCIPAL A ESCOGER

Solomillo ibérico asado con gratén de tomillo y jugo reducido de setas silvestres.

Lomo de bacalao gratinado sobre crema de tomate asado y *gnocchi* de espinacas.

Risotto cremoso de gamba roja y setas de temporada.

Lingote de ternera cocinado a baja temperatura con milhojas de patata y crujiente de gamba roja.

POSTRE A ESCOGER

Tarta Sacher tradicional con crema ligera de frutos rojos.

Tarta cremosa de turrón de Jijona con helado de dulce de leche.

Surtido de dulces navideños.

66€

10% IVA no incluido

BODEGA

Vino Blanco Valdubón Verdejo
D.O. Rueda

Vino Tinto Valdubón Joven
D.O. Rueda

Cerveza de barril, agua,
variedades de refrescos y café

Bodega incluida durante el almuerzo