

# SOBREMESA

en Palacio de los Duques

*Con la colaboración de  
Hermanos Torres*

GRAN MELIÁ  
HOTELS & RESORTS



## LA TRADICIÓN

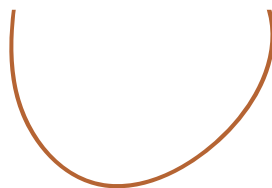
La forma que tenemos los españoles de vivir y de disfrutar de la vida es admirada en todo el mundo.

Un buen ejemplo es la **Sobremesa**, ese momento tan nuestro que empieza justo después del último bocado para dejar que el tiempo y las palabras vuelen, y disfrutar de la buena compañía. Un momento de compartir con el estómago lleno, donde la trilogía café, copa y puro es protagonista, de quedarse sin reloj al que prestar atención, y desenvolver una tertulia sin tema definido. Saber disfrutar de una charla fructífera con quien se ha compartido mesa, de ese enlace íntimo que nos proporciona el haber disfrutado juntos.

La **Sobremesa**, una tradición que se remonta a tiempos antiguos. En los lujosos salones de hoteles, restaurantes y mansiones de la sociedad burguesa no había comida que terminase sin ese momento especial. Al levantarse de la mesa, caballeros de impecables fracs y damas con traje pasaban a estancias ricamente decoradas para dar rienda suelta al noble ritual.

En un momento de velocidad y constante cambio, **Gran Meliá** pone en valor esa forma de saborear el buen vivir español y le invita a disfrutar pausadamente cada matiz.

En **Palacio de los Duques**, el menú Sobremesa ha sido creado con colaboración de los Hermanos Torres pensando cuidadosamente en todos esos momentos previos que componen esta tradición por excelencia.





## TRADITION


*The Spanish lifestyle and unique way of enjoying life is admired all around the world.*

*A good example of this is the after-dinner or lunch conversation (“**sobremesa**”, in Spanish): the moment that begins right after the final dish in which time stands still and animated conversations are held in good company. This moment is best shared on a full stomach, allowing coffee, liqueurs and cigars to take centre stage. It is a point at which all sense of time is lost, where the only thing that matters is engaging in a conversation with no defined topic. It is knowing how to enjoy a productive chat with your fellow diners, built upon the intimate bond that was created by the simple act of sharing a table with one another.*

*The **Sobremesa**: a tradition which dates back to ancient times. In the luxurious hotel lounges, restaurants and mansions of bourgeois society, no meal was finished without this special moment. After leaving the table, gentlemen in impeccable tailcoats and ladies in beautiful dresses would move on to beautifully decorated rooms, where they could unwind after this noble ritual.*

*During this fast-paced and constantly changing time, **Gran Meliá** seeks to highlight this way of savouring the Spanish lifestyle, encouraging you to enjoy every aspect at your own pace.*

*At **Palacio de los Duques**, the Sobremesa set menu has been devised in collaboration with the Torres Brothers, carefully considering the different moments that comprise this tradition bar excellence.*



*Un menú en tres tiempos...*  
*A 3-steps menu...*

Precio/ Price: 75 €

Disponible viernes y sábados a mediodía  
Available Friday and Saturday at lunch time

APERITIVO  
*APPETIZER*

Selección de Vermuts Artesanales  
*Selection of artisan vermouths*

o / or

Selección Artesanal de Cervezas  
*Selection of artisan beers*

o / or

Cocktail Especial / *Special cocktail*  
"Mary Sherry"

(fino Tío Pepe, zumo de tomate, pimentón de la Vera, salsa kimchi)  
*(Tío Pepe sherry wine, tomato juice, smoked sweet paprika, kimchi sauce)*

Tapas

Pan Suflado con Anchoas 000  
*Crusty bread with anchovies 000*



COMIDA  
LUNCH

Aperitivo de Temporada  
*Seasonal appetizer*

Ensalada de Huevo Rojo y Setas  
*Red egg and mushrooms salad*

Arroz Meloso de Lubina, Pulpo Seco y Salicornia  
*Brothy rice with seabass, dry octopus and Salicornia*

Coquelet Asado y Su Jugo.  
*Roasted cockerel in its juice*

Chocolate y Azafrán  
*Chocolate and saffron*

*Un menú creado en colaboración  
con Hermanos Torres*



## SOBREMESA

Deguste una selección de bocados dulces en maridaje  
con una bebida de su elección.

### DULCES / *SWEET TAPAS*

Bombón de Caramelo Salado y Vainilla  
*Salty caramel and vanilla bonbon*

Galleta Cristal  
*Stained glass biscuit*

Bizcocho con Arándanos  
*Blueberry sponge cake*

### ESCOJA ENTRE / *CHOOSE BETWEEN*

Cocktail Especial  
*Special cocktail*

o / *or*

Selección Especial de Cafés & Tés  
*Special coffees & teas selection*



## MENÚ COCKTAIL / COCKTAIL MENU

### **Velo de Flor**

Ginebra London N°1, amontillado, zumo de limón,  
miel de lavanda, clara de huevo

*London N°1 gin, amontillado sherry wine, lemon juice,  
lavender honey, egg white*

### **El Roble y la Alquitara**

Brandy Lepanto Solera Gran Reserva, vino tinto,  
zumo de limón, sirope de almendra

*Grand reserve Lepanto brandy, red wine, lemon juice, almond syrup*

### **Madrid Gimlet**

Ginebra London N°1, vermouth González Byass,  
zumo de lima, sirope de azúcar, menta

*London N°1 gin, González Byass vermouth, lime juice,  
sugar syrup, mint*

### **Café Sobremesa**

Whisky Nomad, espresso, sirope de azúcar, nata montada

*Nomad whisky, espresso, sugar syrup, whipped cream*



*Selección creada en colaboración  
con González Byass*

“La vida es corta,  
empecemos por ese  
noble ritual que es la  
Sobremesa” (anónimo)

*“Life is short, let’s start with that  
noble ritual known as Sobremesa”*

En colaboración con:

DOS CIELOS  
MADRID  
Hermanos Torres

González Byass  
Desde 1835  
Familia de Vino