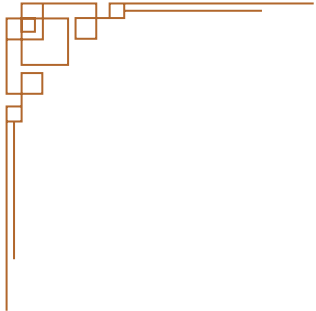


2025

The
Timeless
Spirit
of
CHRISTMAS

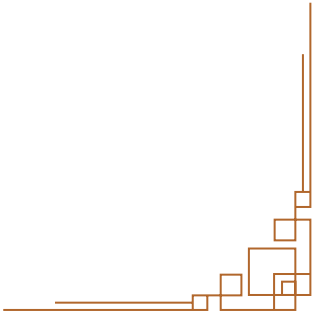
Programa Navideño
en Grand Hotel Son Net





El brillo del pasado danza
con la promesa del presente.
Como si el tiempo, por un instante,
quisiera volver a creer en la magia.
Porque hay fiestas que no se olvidan,
sabores que despiertan memorias, y
un espíritu, eterno y brillante, que nos
invita a brindar por lo imposible.

Bienvenidos a una Navidad donde el
amor y el brillo *se dan la mano*
bajo el cielo de Gatsby.



24

Diciembre

Nochebuena

19.30h

Menú de cuatro pasos diseñado especialmente para la ocasión.

138€

72€

Niños 4-12 años

25

Diciembre

Día de Navidad

13.00h

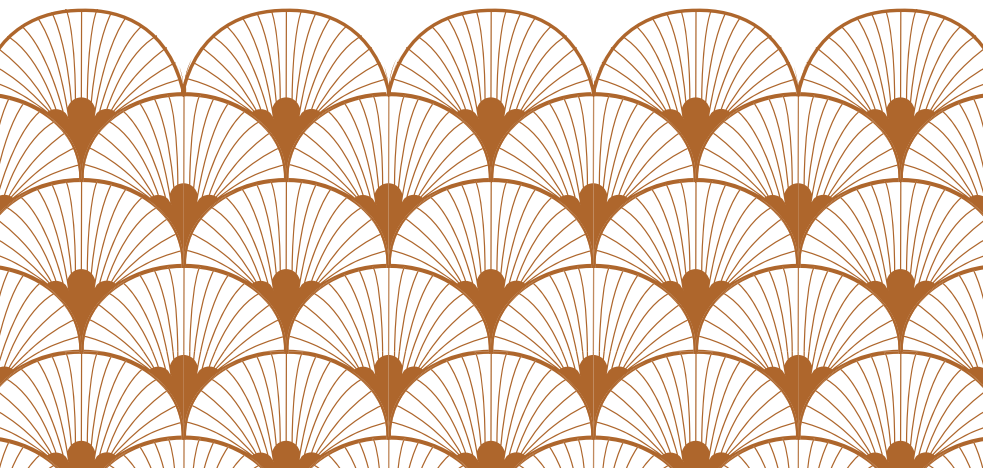
19.30h

Menú de cuatro pasos disponible durante el servicio de almuerzo o cena.

145€

72€

Niños 4-12 años



26

Diciembre

Sant Esteve

Disfrute de un servicio a la carta y nuestras sugerencias en Mar&Duix.

28

Diciembre

Experiencia en el viñedo

La dirección tiene el placer de invitarle a la tradicional visita a nuestro viñedo y cata de vinos mallorquines el día 28 en nuestro viñedo privado a las 16.00h.

78€

Cortesía para nuestros huéspedes

30

Diciembre

Ruta en la Tramuntana

Ruta personalizada con nuestro guía privado por la Sierra de Tramuntana.

Exclusivo para huéspedes

31

Diciembre

Nochevieja

20.00h

Cóctel de bienvenida, menú de gala con maridaje, uvas de la suerte, barra libre y resopón. Música en vivo y espectáculo.

595€

125€

Niños 4-12 años

172€

Niños 13 - 17 años

1

Enero

Gran Brunch de año nuevo

Celebre el comienzo del año con el clásico brunch de la propiedad.

185€

90€

Niños 4-12 años

125€

Niños 13 - 17 años

Nochebuena

Ravioli de bogavante, salsa de Oporto blanco, estragón y bergamota

Vieiras salteadas, puré de calabaza, trufa negra, salsa de hinojo y naranja

Rulo glaseado de rabo de wagyu local, ceps, parmentier de salvia y chalotas

Bola de Navidad – cremoso de chocolate y caramelo, café, crujiente de arroz inflado

Dulces navideños

Propuesta Vegana

Tartar de remolacha asada a la sal, manzana verde, uva de mar y yogur de soja

Crema de castañas y hongos, albóndigas de tofu, picada de guindilla

Risotto de calabaza, setas maitake, piñones y trufa blanca

Panna cotta de coco y pandan, tapioca y sorbete de ruibarbo

Dulces navideños

25

Diciembre

Día de Navidad

Sopa de Navidad – galets rellenos de porc negre y vegetales

Lubina salvaje, pak choi, salsa beurre blanc de champagne y caviar Oscietra

Pintada rellena, puré de cebolla asada, buñuelo de patata, salsa de foie y vino rancio

Bûche de Noël – mousse de chocolate caramelizado, cremoso de cítricos y crujiente de panettone

Dulces navideños

Propuesta Vegana

Sopa de Navidad con setas, vegetales, miso blanco y cebollino

Lenteja beluga con ceps, crema de maíz y pasta de kimchi ahumado

Ratatouille con especias, salsa de coco y harissa, cebada cremosa

Labneh de oveja y chocolate blanco, frutos del bosque, streusel de mandarina y helado de café especiado

Dulces navideños



Nochevieja “El Gran Gatsby”

Cóctel de bienvenida

Carpaccio de vieiras, caviar beluga, espárragos verdes, yuzu y sésamo negro

Guisante lágrima, yema de huevo a baja temperatura, trufa melanosporum y flor de sal

Lenguado Wellington con espinacas, seta maitake y salsa holandesa de amontillado

Sorbete de manzana verde, cítricos y eneldo

Lingote de wagyu, puré ahumado y salsa espumosa de trufa blanca

Lingote de cereza y pistacho y sorbete de ruibarbo

Propuesta Vegana

Tubérculos de invierno, cebolla asada, mantequilla de miso y lima, avellanas tostadas

Guisante lágrima, pil-pil vegetal, trufa melanosporum y flor de sal

Remolacha Wellington, duxelle de setas, demi-glace vegetal y wasabi fresco

Sorbete de manzana verde, cítricos y eneldo

Ñoquis de tupinambo, anguila de monte, puerro ahumado y trufa blanca

Lingote de cereza y pistacho y sorbete de ruibarbo

Gran Brunch de año nuevo

Estaciones

Jamón de bellota al corte, pan cristal y tomate de ramallet

Ostras Gillardeau con leche de tigre con chile ahumado

Surtido de pescado ahumado y marinado

Cóctel de gambas y frutas tropicales

Micuit de pato, mermelada de tomate y pan brioche

Ceviche de corvina, leche de tigre, bonito y maíz

Ensalada Waldorf

Carpaccio de solomillo de ternera, rúcula y parmesano

Ensalada Caesar con pollo de grano a la parrilla

Ceviche de frutas y verduras

Hummus de tomate seco, albahaca y crudités

Salpicón de bogavante, aliño de limón encurtido y hierba-luisa

Verduras marinadas en vinagre balsámico y hierbas

1

Enero
January

Gran Brunch de año nuevo

Por favor, elija entre

Crema de bogavante, coco y citronela

Huevos rotos, cigalas y muselina de ajo
confitado

Alcachofas a la judía con salsa romesco y chile ahumado

Berenjena a la parmigiana

Spaguetti con carbonara trufada

Risotto de calabaza, setas y trufa blanca

Mini Burger de wagyu, bacon, cebolla caramelizada y
queso cheddar ahumado

Solomillo de simmental, salsa de oporto y salteado de
espárragos y setas

Saltado de tofu y cardamomo, verduras a la lima y arroz
glutinoso

Lubina salvaje con salsa holandesa y bimi
salteado

1

Enero

Gran Brunch de año nuevo

Postres

Milhojas de hojaldre caramelizado, frambuesas y crema

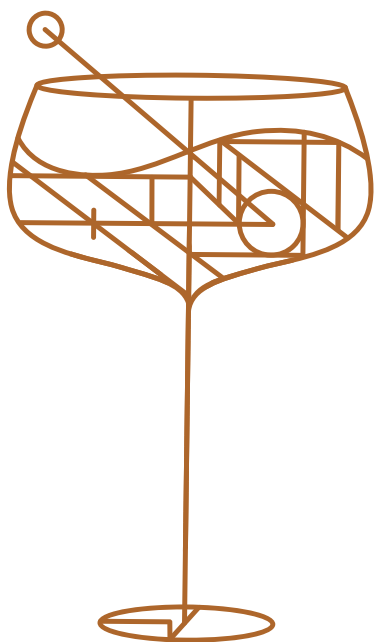
Mousse de turrón de almendra y frutos rojos

Crème brûlée de vainilla Madagascar

Carrot cake vegana

Tarta de chocolate en texturas

Panna cotta de coco y lima kaffir con piña al ron



Política de cancelación

24.12 & 25.12

Se requiere un prepago del 100% para confirmar la reserva.

Las cancelaciones hasta 7 días antes del evento recibirán un reembolso completo del depósito.

Las cancelaciones realizadas entre 7 días y 72 horas antes del evento recibirán un reembolso del 50%.

Las cancelaciones realizadas con menos de 72 horas de antelación no tendrán derecho a reembolso.

31.12 & 01.01

Se requiere un prepago del 100% para confirmar la reserva.

Las cancelaciones previas al 15 de diciembre recibirán un reembolso completo del depósito.

Cancelaciones después del 15 de diciembre, recibirán un reembolso del 50%.

Cancelaciones después del 23 de diciembre, no tendrán derecho a reembolso.



