

20

26

FESTIVE
SEASON

To Play

CASINO
ROYALE



Christmas Program

at Grand Hotel Son Net





GRAND HOTEL
SON NET

El resplandor del pasado danza con la promesa
del presente. Como si el propio tiempo, por un instante,
quisiera volver a creer en la magia.

Porque hay celebraciones que nunca se olvidan,
sabores que despiertan recuerdos y un espíritu, eterno y
radiante, que nos invita a brindar por lo imposible.

Bienvenidos a una Navidad donde el amor y el brillo
se encuentran bajo el espíritu de Casino Royale.



*The glow of the past dances with the promise
of the present. As if time itself, for a moment,
wished to believe in magic again.*

*Because there are celebrations one never forgets,
flavours that awaken memories, and a spirit, eternal
and radiant, that invites us to toast to the impossible.*

*Welcome to a Christmas where love and sparkle come
together under the spirit of Casino Royale.*

24 Nochebuena
Diciembre December *Christmas Eve*

19.30h

Menú de cuatro platos diseñado especialmente para la ocasión.

Four-course menu specially designed for the occasion.

145€

Menú infantil disponible
De 4 a 12 años

*Children's menu available
Ages 4-12*

25 Navidad
Diciembre December *Christmas*

13.00h
19.30h

Menú de Navidad de cuatro platos disponible durante el servicio de almuerzo.

* Cena a la carta. Menú de Navidad disponible durante el servicio de cena, bajo petición previa.

Four-course Christmas menu available during lunch service.

** À la carte dinner. Christmas menu available during dinner service, subject to prior request.*

158€

Menú infantil disponible
De 4 a 12 años

*Children's menu available
Ages 4-12*



26 Mar&Duix

Diciembre
December

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

Enjoy our à la carte service and our chef's suggestions at Mar & Duix.

28 Experiencia en el viñedo *Vineyard Experience*

Diciembre
December

La dirección tiene el placer de invitarle a nuestra tradicional visita al viñedo y cata de vinos mallorquines, el día 28, a las 16:00 h, en nuestro viñedo privado.

The Management is delighted to invite you to our traditional vineyard visit and Mallorcan wine tasting on 28 December at 4:00 p.m. in our private vineyard.

78€

Cortesía para nuestros huéspedes
Complimentary for our guests

30 Ruta por la Tramuntana *Tramuntana Tour*

Diciembre
December

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

A personalised tour of the Sierra de Tramuntana with our private guide.

Exclusivo para huéspedes alojados
Exclusive for our in-house guests

31 Nochevieja
Diciembre
December *New Year's Eve*

"Casino Royale"

20.00h

•—————◆

Cóctel de bienvenida, cena de gala con maridaje de vinos, tradicionales uvas de la suerte, barra libre y tentempié de madrugada.

Música en directo y entretenimiento.

Welcome cocktail, gala dinner with wine pairing, traditional lucky grapes, open bar, and late-night bites.

Live music and entertainment.

650€

125€

Niños de 4 a 12 años
Children aged 4 to 12

172€

Niños de 13 a 17 años
Children aged 13 to 17

01 Gran Brunch de Año Nuevo
Enero
January *New Year's Brunch*

•—————◆

Celebra el comienzo del año con el brunch insignia de la casa.

Celebrate the start of the year with the property's signature brunch.

185€

90€

Niños de 4 a 12 años
Children aged 4 to 12

125€

Niños de 13 a 17 años
Children aged 13 to 17



24 Nochebuena

Diciembre

Ravioli de ricotta, rebozuelos y castañas,
salsa de mantequilla de oveja tostada y salvia,
con espuma de parmesano

Vieiras, puré de coliflor trufado, avellanas,
gel de manzana verde y aceite cebollino

Solomillo de venado, salsa de vino tinto y cacao,
remolacha asada, grosellas y patata fondant

Boule de Noël, Mousse de turrón de almendra,
compota de naranja y canela, bizcocho gingerbread

Dulces navideños

Opción Vegana

Ravioli abierto de alcachofa confitada, crema
de almendra tostada, aceite de limón y hierbas

Tofu sedoso, caldo de tomate asado, aceituna
y albahaca

Coliflor a la brasa, curry verde, coco tostado
lima y hierbas frescas

Boule de Noël, Mousse de turrón de almendra,
compota de naranja y canela, bizcocho especiado
de jengibre

Dulces navideños

Christmas Eve

Ricotta, chanterelle and chestnut ravioli, toasted sheep's butter and sage sauce, with Parmesan foam

Scallops, truffled cauliflower purée, hazelnuts, green apple gel and chive oil

Venison tenderloin, red wine and cocoa sauce, roasted beetroot, redcurrants and fondant potato

Boule de Noël, almond nougat mousse, orange and cinnamon compote, gingerbread sponge

Christmas sweets

Vegan Option

Open ravioli with confit artichoke, toasted almond cream, lemon and herb oil

Silken tofu, roasted tomato broth, olive and basil

Charred cauliflower, green curry, toasted coconut, lime and fresh herbs

Boule de Noël, almond nougat mousse, orange and cinnamon compote, gingerbread sponge

Christmas sweets

25 Navidad

Diciembre

Carabinero, crema de calabaza asada, trufa blanca, gel de mandarina y perifollo

Pargo asado, alcachofas confitadas, salsa de almendras tostadas y azafrán

Paletilla de cordero lechal glaseada, puré de chirivía y zanahoria confitada con miel de romero y comino

Mini tronco de Navidad, Parfait helado de mascarpone y cava, yuzu, financier y crujiente de piñones

Dulces navideños

Opción Vegana

Crema de tupinambo, trufa negra y avellanas

Canelón de puerro, setas y nueces, parmentier de patata ahumada y toffee de cebolla

Arroz meloso de rebozuelos y castañas

Mini tronco de Navidad, Parfait helado de mascarpone y cava, yuzu, financier y crujiente de piñones

Dulces navideños

25 Christmas

December

Carabinero prawn, roasted pumpkin cream, white truffle, mandarin gel and chervil

Roasted red snapper, confit artichokes, toasted almond and saffron sauce

Glazed suckling lamb shoulder, parsnip purée and confit carrot with rosemary honey and cumin

Mini Yule log, frozen mascarpone and cava parfait, yuzu, financier and pine nut crisp

Christmas sweets

Vegan Option

Jerusalem artichoke cream, black truffle and hazelnuts

Leek, mushroom and walnut cannelloni, smoked potato parmentier and onion toffee

Creamy chanterelle and chestnut rice

Mini Yule log, frozen mascarpone and cava parfait, yuzu, financier and pine nut crisp

Christmas sweets

31 Nochevieja

"Casino Royale"

Diciembre

Cóctel de bienvenida

Verduras de invierno a la brasa, crema de queso Mahón curado, yema ahumada, cebolla dulce y trufa Tuber melanosporum

Ravioli de cigalas, salsa de azafrán, gel de hinojo y caviar de salmón

Lubina salvaje asada, Beurre blanc de champagne, caviar oscietra, bimbi y puerro baby confitado

Sorbete de limón encurtido y aceite de oliva virgen arbequina, y licuado hierbas anisadas

Wellington de rabo de ternera y boletus, puré de apionabo, verduritas y salsa de vino oloroso

Mousse de castaña y haba tonka, helado de leche tostada y caramelo de café

Dulces navideños

Opción Vegana

Cóctel de bienvenida

Verduras de invierno a la brasa, mantequilla de miso y lima, trufa de invierno y cebolla dulce

Calabaza asada, crema de macadamias, azafrán, naranja y semillas tostadas

Noodle de seta de cardo, consomé de kombu y shiitake, y aceite de colza

Sorbete de limón encurtido y aceite de oliva virgen arbequina y licuado de hierbas anisadas

Wellington de apionabo, setas y castañas, puré de chirivía, zanahoria glaseada y demiglase vegetal

Mousse de castaña y haba tonka, helado de leche tostada y caramelo de café

Dulces navideños

31 *New Year's Eve*
December *"Casino Royale"*

Welcome Cocktail

Chargrilled winter vegetables, aged Mahón cheese cream, smoked egg yolk, sweet onion and Tuber melanosporum black truffle

Langoustine ravioli, saffron sauce, fennel gel and salmon roe

Roasted wild sea bass, Champagne beurre blanc, Oscietra caviar, bimi and confit baby leek

Pickled lemon sorbet and Arbequina extra virgin olive oil and aniseed herb juice

Veal oxtail and boletus Wellington, celeriac purée, baby vegetables and Oloroso wine sauce

Chestnut and tonka bean mousse, toasted milk ice cream and coffee caramel

Christmas sweets

Vegan Option

Welcome Cocktail

Chargrilled winter vegetables, miso and lime butter, winter truffle and sweet onion

Roasted pumpkin, macadamia cream, saffron, orange and toasted seeds

King oyster mushroom noodles, kombu and shiitake consommé and chive oil

Pickled lemon and Arbequina extra virgin olive oil sorbet and aniseed herb juice

Celeriac, mushroom and chestnut Wellington, parsnip purée, glazed carrot and vegetable demi-glace

Chestnut and tonka bean mousse, toasted milk ice cream and coffee caramel

Christmas sweets

01 Gran Brunch de Año Nuevo

Enero

Estaciones

Jamón de bellota al corte, pan cristal y tomate de ramallet
Ostra francesa salsa Mignonette de vinagre de frambuesa
Salmón ahumado con crema agria
Cóctel de gambas y frutas tropicales
Micuit de pato, mermelada de tomate y pan brioche
Ceviche de corvina, leche de tigre, boniato y maíz
Carpaccio de solomillo de ternera, rúcula y parmesano
Verduras marinadas en vinagre balsámico y hierbas mediterráneas
Ensalada de burrata, uvas al horno y cremoso de pistacho
Ensalada de queso de cabra, jamón de pato y frutos rojos
Bogavante hervido, lechuga iceberg, piña y salsa de mango especiada

Estación de Trinchado

Roast beef, salsa bearnesa y coles de Bruselas

Elija entre

Crema de bogavante y citronela
Huevos rotos, carabinero y muselina de ajo confitado
Alcachofas a la judía con salsa romesco y chile ahumado
Berenjena a la parmigiana
Tagliatelle de pasta fresca, ragoût de porc negre y parmesano
Risotto de setas y trufa con avellanas tostadas
Mini Burger de wagyu, bacon, cebolla caramelizada y queso cheddar ahumado
Solomillo de simmental, salsa de oporto y salteado de espárragos y setas
Confit de pato a la naranja con puré de patata ahumado y coles de brussels
Salteado de verduras de invierno, tofu y granada
Lubina salvaje con salsa holandesa y bimi salteado
Gamba roja a la plancha

Postres

Mini torrija de Panettone caramelizada, helado de yogur griego y gel de mandarina
Dacquoise de almendra, albaricoque y romero, y mousse de turrón de almendras
Mini babá al ron y especias, ganache de chocolate blanco y vainilla, y ralladura de lima
Mini Ferrero Son Net
Bocado de texturas de chocolate
Mimético de naranja

01 Gran Brunch de Año Nuevo

January

Stations

Hand-carved acorn-fed Ibérico ham, pan de cristal and ramallet tomato

French oyster, raspberry vinegar mignonette

Smoked salmon with sour cream

Prawn and tropical fruit cocktail

Duck foie gras mi-cuit, tomato jam and brioche

Sea bass ceviche, leche de tigre, sweet potato and corn

Beef tenderloin carpaccio, rocket and Parmesan

Vegetables marinated in balsamic vinegar and Mediterranean herbs

Burrata salad, roasted grapes and pistachio cream

Goat's cheese salad, duck ham and red berries

Poached lobster, iceberg lettuce, pineapple and spiced mango sauce

Carving Station

Roast beef, Béarnaise sauce and Brussels sprouts

Choose Between

Lobster and lemongrass bisque

Broken eggs, scarlet prawn and confit garlic mousseline

Artichokes with white beans, romesco sauce and smoked chilli

Aubergine Parmigiana

Fresh tagliatelle, Mallorcan black pork ragout and Parmesan

Mushroom and truffle risotto with toasted hazelnuts

Mini Wagyu burger, bacon, caramelised onion and smoked Cheddar

Simmental beef tenderloin, Port wine sauce, sautéed asparagus and mushrooms

Duck confit à l'orange with smoked potato purée and Brussels sprouts

Sautéed winter vegetables, tofu and pomegranate

Wild sea bass with Hollandaise sauce and sautéed bimi

Grilled red prawn

Desserts

Mini caramelised Panettone French toast, Greek yoghurt ice cream and mandarin gel

Almond dacquoise, apricot and rosemary, almond nougat mousse

Mini rum and spice baba, white chocolate and vanilla ganache, lime zest

Mini Ferrero Son Net

Chocolate textures

Orange trompe-l'œil

Política de cancelación

Cancellation Policy

24.12 & 25.12

Se requiere el pago por adelantado del 100 % al confirmar la reserva.
100% prepayment required upon booking confirmation.

Las cancelaciones realizadas hasta 7 días antes del evento darán derecho a un reembolso íntegro del depósito.

Cancellations up to 7 days before the event will receive a full refund of the deposit.

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

Cancellations made between 7 days and 72 hours before the event will receive a 50% refund.

Las cancelaciones realizadas con menos de 72 horas de antelación al evento no son reembolsables.

Cancellations made less than 72 hours before the event are non-refundable.

31.12 & 01.01

Se requiere el pago por adelantado del 100 % al confirmar la reserva. 100% prepayment required upon booking confirmation.

Las cancelaciones realizadas antes del 15 de diciembre recibirán un reembolso íntegro del depósito.

Cancellations made before December 15th will receive a full refund of the deposit.

Las cancelaciones realizadas después del 15 de diciembre darán derecho a un reembolso del 50 %.

Cancellations made after December 15th will receive a 50% refund.

Las cancelaciones realizadas después del 23 de diciembre no son reembolsables.

Cancellations made after December 23rd are not refundable.

info@sommet.es

+34 97 114 70 00





GRAND HOTEL
SON NET