

VINTAGE HOLLYWOOD

GRAN MELIÁ
HOTEL

VICTORIA
MAJORCA • SPAIN





Fly me to the moon



Viva unas Navidades de película con vista al mar al más puro estilo del Hollywood clásico. El contraste de blancos y negros como tributo al cine de Vanguardias nos adentra a tiempos en que el arte, la artesanía y el glamour iban de la mano.

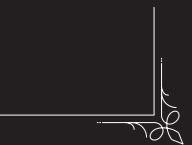

Aclamadas y premiadas películas contrastarán e interactuarán *frame a frame* con los comensales en un entorno familiar, a partir de una selecta oferta de sabores y esencias que evocarán clásicas escenas de films románticos, oscarizados y memorables.

Las mejores bandas sonoras amenizarán la gala de la mano de una Swing Band. Reciba el Año entre clásicos fragmentos de cine y grata música swing con finales de película.

Enjoy an incredible Christmas with sea views in true classical Hollywood style. Black and white as a tribute to avant-garde film takes us back to times when art, craft and glamour went hand in hand.

Frame by frame, acclaimed and award-winning films will contrast and interact with diners in an intimate setting through a select menu of tastes and essences that will recall classic scenes of memorable, Oscar-winning romantic movies.

A Swing Band playing the best soundtracks will provide the entertainment during the gala. Welcome in the New Year with classic film clips and wonderful swing music with movie endings.



CENA DE NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE DINNER

24 de diciembre de 2017 / 24th December 2017

— Canapés / Canapes —

Foie caramelizado con peras y emulsión
de Pedro Ximenez
Caramelized foie with pears and Pedro Ximenez

Chipirón sobre coca y alioli negro
Baby squid with black alioli

Jamón ibérico de bellota sobre pan cristal
Iberian ham on crystal bread

Maki de salmón tempurizado
con salsa de ostras
Salmon maki with oyster sauce

Croquetas de carabinero
Red prawn croquettes

— Menú / Menu —

Tradicional sopa de galets
Traditional Galets soup

Carabinero y rape en brocheña de lemon grass
Red prawn and monk sh with lemon grass

Pavo con ciruelas y pistachos,
puré de manzana y boniato
*Roast Turkey with prune and pistachios,
apple puree and sweet potato*

Tronco de Navidad de almendras Mallorquinas,
salsa de vainilla y frambuesas
*Christmas chocolate log with Mallorcan almonds,
vanilla and raspberry sauce*

75 €

Por persona, IVA incluido. Bebidas según consumo.

Per person, VAT included. Beverages according to consumption.

Menú infantil (hasta 12 años) 50% descuento / *Children's menu (up to 12 years) 50% discount.*

GALA DE NOCHEVIEJA

31 de diciembre de 2017

De 19.30 h a 03.00h

— Canapés —

Esfera de caviar y queso crema
Tataki de atún con tobiko verde
Vieira con puré de guisantes y menta
Blini de salmón ahumado y caviar
Angus sobre tosta, queso de cabra y cebolla caramelizada
Coca de tomate, albahaca y nuez de macadamia

— Menú —

Foie mi cuit con Pedro Ximenez gelatinizado y trio de mermeladas caseras

◇◇◇◇◇◇◇◇

Consomé de bogavante con sus raviolis

◇◇◇◇◇◇◇◇

Bogavante en salsa de pepino y ensalada de brotes

◇◇◇◇◇◇◇◇

Lubina salvaje sobre verduras baby y all i oli de lima

◇◇◇◇◇◇◇◇

Solomillo de buey, patatas a la mantequilla de tomillo, boletus y salsa trufada

◇◇◇◇◇◇◇◇

Pastel de chocolate con castañas y canela

◇◇◇◇◇◇◇◇

Uvas de la suerte

— Bodega —

Blanco Anima de Raimat, D.O. Costers del Segre
Tinto Viña Pomal 106 Barricas D.O.Ca. Rioja
Champagne Pommery Brut Royal NV

Con música en vivo, barra libre y resopón

290 €

Por persona. IVA incluido.

Menú infantil (hasta 12 años) 90 € por niño.

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

31st December 2017

From 19.30h to 03.00h

— Canapes on arrival —

Hot sphere of caviar and cream cheese
Tataki tuna and green tobiko
Scallop with pea and mint puree
Smoked salmon and caviar
Angus beef, goat's cheese and caramelized red onion
Tomato, basil and macadamia nut

— Menú —

Foie gras with Pedro Ximenez glaze and trio of homemade jams

◇◇◇◇◇◇◇◇

Lobster consommé with ravioli

◇◇◇◇◇◇◇◇

Lobster tail in cucumber sauce with salad buds

◇◇◇◇◇◇◇◇

Wild sea bass on baby vegetables with alioli de lima

◇◇◇◇◇◇◇◇

Beef fillet, potatoes with thyme butter, cepe mushrooms and truffle sauce

◇◇◇◇◇◇◇◇

Chocolate cake with chestnut and cinnamon

◇◇◇◇◇◇◇◇

Lucky Grapes

— Beverages —

White Anima de Raimat, D.O. Costers del Segre
Red Viña Pomal 106 Barricas D.O.Ca. Rioja
Champagne Pommery Brut Royal NV

With live music, open bar and late night snack

290 €

Per person. Tax included.

Kid's menu (Children under 12 years of age) 90 € per child.

BRUNCH DE AÑO NUEVO NEW YEAR'S BRUNCH

01 de enero de 2018. De 13.00h a 16.00h

01st January 2018. From 13.00h to 16.00h

— Copa de Bienvenida y Aperitivo/ Welcome drink & Aperitif —

Servido en nuestra Terraza Victoria con vistas a la Catedral
Served on the Victoria terrace with magnificent views of the Cathedral

— Gran Buffet de Año Nuevo/ New Year's Brunch buffet—

Estación de ensaladas y platos fríos navideños, embutidos y quesos
Salad stations and cold Christmas specialities, cold cuts and cheese selection

Selección de pescados y carnes
Variety of fish and meat selection

Estación de postres hechos en nuestra pastelería
Homemade Dessert station

Dulces Navideños
Christmas sweets

Agua y Café
Water & Coffee

— Entretenimiento y diversión para los niños/ Entertainment & Fun for kids —

45 €

Por persona. IVA incluido. Bebidas según consumo.

Per person. TAX included. Other beverages according to consumption.

Menú infantil (hasta 12 años) 20 € por niño. Kid's Menu (Children up to 12 years) 20 € per child

Selección de vinos y cava de nuestra bodega 7€ por persona.

Wine and Cava selection supplement 7€ per person

CONDICIONES GENERALES:

Reservas directas en el hotel. Imprescindible reservar mínimo 72h antes.
Valet parking bajo disponibilidad
Código vestimenta: etiqueta o media etiqueta (Gala Nochevieja)

POLÍTICA DE PAGO Y CANCELACIÓN:

Hasta 11 días antes del evento, cancelación sin gastos
Entre 10 y 5 días antes del evento se facturará el 50% de la cancelación
Entre 4 días y la fecha del evento se facturará el 100% de la cancelación

GENERAL CONDITIONS:

*Direct reservations with the hotel. It is essential to book at least 72 hours before
Valet Parking upon availability
Dress Code: formal attire (New Year's Eve Gala)*

CANCELLATION AND PAYMENT POLICY:

*Until 11 days or more prior the event, free cancellation
Between 10 and 5 days prior the event, 50% cancellation fee will be charged
Between 4 days and the day of the event, 100% cancellation fee will be charged*

GRAN MELIÁ
HOTEL

VICTORIA
MAJORCA • SPAIN

INFORMATION & RESERVATIONS:

TEL: 971 73 25 42

gran.melia.victoria@melia.com