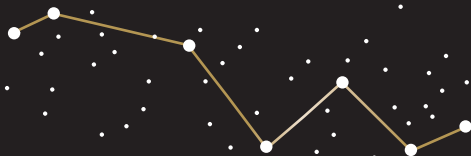


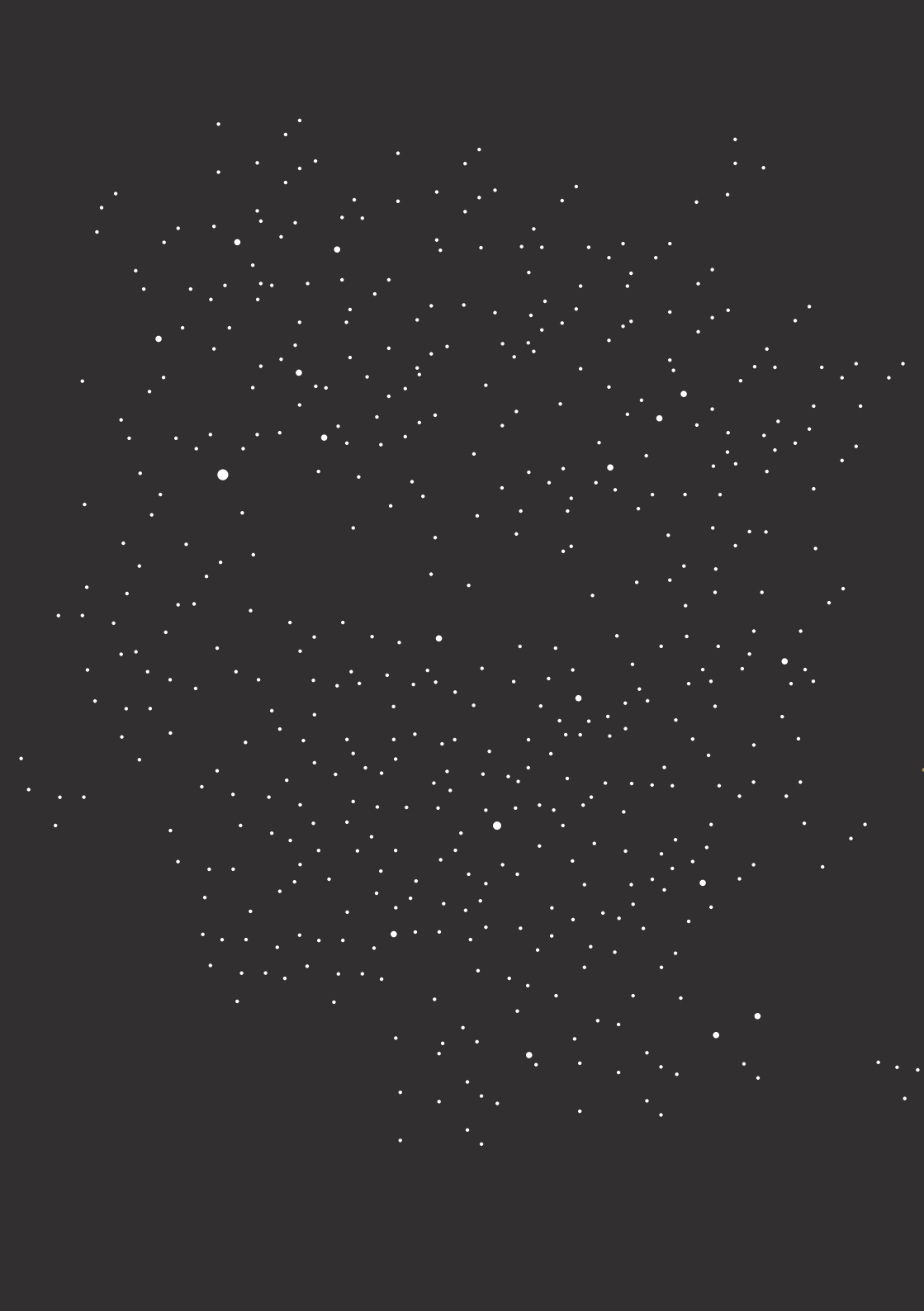
THIS CHRISTMAS



Discover the

ESSENCE OF HERITAGE





El preludio a la Navidad suele estar cargada de magia y simbología. Los preparativos son el momento más especial del año en Gran Meliá. Cuidamos los pequeños detalles, seleccionando y pensando en cada momento para ofrecer el mayor confort: el sentirse como en casa en Navidades, rodeado de seres queridos.

Tras el solsticio de invierno emerge la belleza pura de un cielo estrellado capitaneado por la constelación de Orión. Inspírese en su magia y rodéese de la arquitectura de nuestros hoteles, donde el dress code y música perfectos serán los exclusivos acompañantes de la gastronomía y maridaje más exquisitos.

El placer de captar los instantes únicos, como una estrella fugaz, enriquecidos por el arte, la moda, la música y la cultura.

DESCUBRE LA ESENCIA DE LA TRADICIÓN

The prelude of Christmas is usually full of magic and symbolism. The preparations are the most special moments of the year at Gran Meliá. We take care of small details, by selecting and thinking each moment to offer the greatest comfort: feel like home at Christmas, surrounded by the beloved ones.

After the Winter solstice, the pure beauty of a starry sky captained by the constellation of Orion appears. Let yourself be inspired by its magic and be plunged into the architecture of our hotels, where the perfect dress code and music will accompany the most exquisite gastronomy and pairing.

The pleasure of capturing unique moments, like a shooting star, enriched by art, fashion, music and culture.

DISCOVER THE ESSENCE OF HERITAGE

CENA DE NOCHEBUENA

24 de diciembre 2018

CANAPÉS

Foie caramelizado y emulsión de Pedro Ximénez
Atún marinado, yuzu y alga wakame
Blini de salmón ahumado y caviar
Croquetas de jamón Ibérico de bellota D.O.

MENÚ

Tradicional sopa de galets
Vieira gratinada en su concha rellena de mariscos
Pavo relleno con higos, orejones y piñones
Tronco de Navidad de almendras Mallorquinas
Dulces navideños

BODEGA

Figuro 12 meses D.O. Ribera del Duero
Pommery Brut Royal. *Champagne*
Enante Chardonnay D.O. Somontano

90€

CHRISTMAS EVE DINNER

24th December 2018

STARTERS

Caramelized foie gras with Pedro Ximénez sauce
Marinated tuna, Yuzu fruit and Wakame seaweed
Smoked salmon blini with Caviar
Iberian Ham PDO croquettes

MENU

Traditional Catalan Christmas Galets soup
Scallop shell au gratin stuffed with seafood
Figs, dry peaches and pine nuts stuffed Turkey
Majorcan almond Christmas Yule Log
Christmas sweets

BEVERAGE

Figuro 12 meses D.O. Ribera del Duero
Pommery Brut Royal. *Champagne*
Enante Chardonnay D.O. Somontano

90€

CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER

Las mil y una noches

ANÓNIMO
Hacia el año 850

GRAN MELIÁ
HOTEL

VICTORIA
MAJORCA • SPAIN



Le invitamos a vivir un recorrido mágico a través del impresionante pasado árabe de nuestra isla donde su riqueza artística aún brilla.

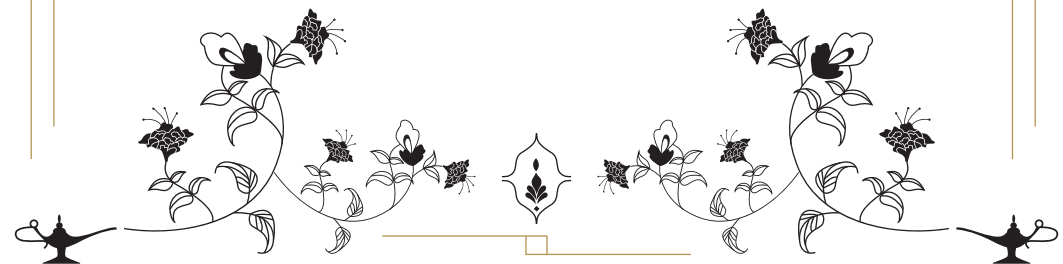
Adéntrese en una noche con relatos y cuentos fascinantes para celebrar la llegada de un año próspero entre la fantasía más dichosa y la leyenda más exótica.

Una ocasión para celebrar en una noche todas las noches y quimeras posibles a través de personajes hipnóticos y cautivadores. La elegancia persa y mozárabe en perfecta sincronía con nuestra oferta gastronómica y estética llenarán la velada de deseos de magia y vivencias de ensueño.

We invite you to experience a magical journey through the impressive Arab past of our island where its artistic wealth still shines.

Step into a night of dreams with stories and tales to celebrate the arrival of a prosperous year between the most joyful fantasy and the most exotic legend.

An occasion to celebrate all the nights in one to indulge in reveries with hypnotic and enchanting characters. The Persian and Mozarabic elegance in perfect harmony with our gastronomic offer and atmosphere will fill the evening of magical wishes and dreamy experiences.





CENA DE GALA DE NOCHEVIEJA
LAS MIL Y UNA NOCHES
31 de diciembre 2018 / De 19.30h a 03.00h

CANAPÉS DE RECEPCIÓN

Falafel "Las Mil y una Noches"
Langostino crujiente con frutos secos
Coca de aceite, Baba Ghanoush y bacalao ahumado
Tosta de bogavante
Txangurro a la Donostiarra
Jamón Ibérico de bellota D.O. sobre pan cristalino

MENÚ

Foie mi cuit a baja temperatura, agua de piña,
tapioca y arándanos

Bogavante, su bisque y esferificaciones de tomate y albahaca

Lubina salvaje, cremoso de chirivía, Burghul y aire de lima

Sorbete de manzana verde

Solomillo de "Rubia Gallega", patatas gratén,
Shimeji y salsa trufada

Baklava de pistacho "Sherezade"

BODEGA

La Vicalanda Reserva D.O.Ca. Rioja
Pommery Brut Royal. *Champagne*
José Pariente D.O. Rueda

Con música en vivo, barra libre y resopón

290€ / pax



NEW YEAR'S EVE GALA DINNER
ONE THOUSAND AND ONE NIGHTS
31th December 2018 / From 19.30h to 03.00h

CANAPÉ RECEPTION

Falafel "One Thousand and One Nights"
Crispy king prawns with dry fruits
Coca, Baba Ghanoush and smoked cod
Lobster Toast
Spider Crab Donostiarra Style
Iberian ham PDO toast

MENU

Low temperature mi-cuit foie, pineapple water,
cassava and blueberries

Lobster bisque with tomato spheres and basil

Wild sea bass, parsnip cream, Burghul and lime air

Green apple sorbet

"Galician Blond" sirloin beef steak, gratin potatoes,
Shimeji mushrooms and truffle sauce

Pistachio baklava "Sherezade"

BEVERAGE

La Vicalanda Reserva D.O.Ca. Rioja
Pommery Brut Royal. *Champagne*
José Pariente D.O. Rueda

With live music, open bar and late night snack

290€ / pax



CONDICIONES GENERALES:

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

POLÍTICA DE PAGO:

Para reservas realizadas antes del 28/12 se solicita un depósito del 30% y el día 28/12 se abonará el 70% restante
Para reservas realizadas a partir del 28/12 se solicita el pago del 100%

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)

PAYMENT POLICY:

For reservations made before 28th December a deposit of 30% is required as of the 28th December the remaining 70% should be paid.
For reservations made after 28th December the payment of 100% is required.

GRAN MELIÁ
HOTEL

VICTORIA
MAJORCA • SPAIN

Información y reservas / Information & reservations:
971 73 25 42
gran.melia.victoria@melia.com

WITH

GRAN MELIÁ
HOTELS & RESORTS