

2024 FESTIVE SEASON GRAND HOTEL SON NET



Para reservas, por favor contacte a | For reservations, please contact at
INFO@SONNET.ES

Por favor, comuníquese a nuestro equipo cualquier alergia o intolerancia | Please inform our team of any allergies or intolerances.

24 NOCHEBUENA

CHRISTMAS EVE

Cigalas, ensalada de hierbas, melón, vinagreta de jengibre y cardamomo
Dublin Bay prawns, fresh herbs salad, melon, ginger and cardamom dressing

Merluza de pincho, bisque de cangrejo mallorquín, hinojo y azafrán con verduras glaseadas
Line-caught hake, Mallorcan crab bisque, fennel, and saffron with glazed vegetables

Solomillo de ciervo, tupinambo confitado, muselina de foie gras y piñones con chutney de higos y peras a la pimienta Sansho
Venison tenderloin, confit Jerusalem artichoke, foie gras and pine nuts mousseline, fig, pears and Sansho pepper chutney

Bola de Navidad - mousse de haba tonka, mandarina y gianduja de avellana
Christmas chocolate ball - tonka bean mousse, mandarin and hazelnut gianduja

PROPUESTA VEGANA

VEGAN PROPOSAL

Tartar de remolacha asada a la sal, manzana verde, uva de mar y yogur de soja
Salt roasted beetroot tartar, green apple, sea grapes and soy yogurt

Crema de calabaza, naranja, hongos y especias Lebkuchen
Pumpkin cream, orange, mushrooms and Lebkuchen spices

Arroz cremoso, apio nabo, pera y avellanas
Creamy rice, celeriac, pear and hazelnuts

Carpaccio de mango, sorbete de coco, almíbar de anís estrellado y cítricos
Mango carpaccio, coconut sorbet, star anise syrup and citrus fruits

25 DÍA DE NAVIDAD

CHRISTMAS DAY

Sopa de Navidad - galets rellenos de porc negre y setas de temporada
Christmas soup - stuffed pasta shell with local black pork and seasonal mushrooms

Besugo con velouté de ibérico, alcachofas, jamón de bellota y trufa de invierno
Red bream, Iberian velouté, artichokes, acorn-fed Iberian ham and winter truffle

Capón Rei en Jaume con puré de membrillo, boletus y jugo de asado especiado
"Rei en Jaume" capon, quince purée, boletus and spiced roast jus

Tronco de Navidad - mousse de café, ganache de vainilla, toffee de naranja y bizcocho de algarroba
Christmas cake roll - coffee mousse, vanilla ganache, orange toffee and carob sponge cake

PROPUESTA VEGANA

VEGAN PROPOSAL

Crema de castañas y hongos con manzana y palomitas de amaranto
Chestnut and mushroom cream with apple and amaranth popcorn

Alcachofas, coliflor, velouté de almendras y trufa de invierno
Artichokes, cauliflower, almond velouté and winter truffle

Cremoso de quinoa con calabaza, curry, cilantro fresco
Creamy quinoa, pumpkin, curry and fresh coriander

Tatín de manzana navideño con helado vegano de vainilla Madagascar
Christmas apple Tatin with vegan Madagascar vanilla ice cream

26 SANT ESTEVE

BOXING DAY

ESTACIONES STATIONS

Jamón de bellota al corte, pan cristal y tomate de ramallet
Acorn-fed Iberian ham, crystal bread, ramallet tomato

Ostras Gillardeau con leche de tigre con chile ahumado
Gillardeau oysters, tiger's milk with smoked chili

Surtido de pescado ahumado y marinado
Assortment of smoked and marinated fish

Coctel de gambas y frutas tropicales
Shrimp cocktail with tropical fruits

Langostinos al vapor con salsa de kimchi
Steamed prawns with kimchi sauce

Ceviche de frutas y verduras
Fruit and vegetables ceviche

Ensalada Waldorf
Waldorf salad

Ensalada de queso azul con lechuga, bacon, eneldo y tomate Cherry
Blue cheese salad with lettuce, bacon, dill and cherry tomatoes

Ensalada Caesar con pollo de grano a la parrilla, queso parmesano y croutons
Caesar salad with grilled grain-fed chicken, Parmesan cheese and croutons

Hummus de garbanzos - crudités de verduras
Chickpea hummus and vegetable crudités

Solomillo Wellington con salsa Madeira, patat0 risolado, verduras glaseadas
Wellington tenderloin with Madeira sauce, rissole potatoes and glazed vegetables

POR FAVOR, ELIJA ENTRE... PLEASE, CHOOSE FROM...

Crema de castañas y boletus con huevo de codorniz
Chestnut and boletus cream with quail egg

Huevos rotos con cigalas y muselina de ajo
French fries, Dublin bay prawn, egg and light garlic mousseline

Alcachofas a la judía con salsa romesco
Confit and fried artichokes with romesco sauce

Berenjena asada, glaseada con miso y miel
Roasted eggplant glazed with miso and honey

Pappardelle con ragú de porc negre
Pappardelle with local black pork ragú

Burger de wagyu con guacamole, queso cheddar y bacon
Local wagyu burger with guacamole, cheddar cheese & bacon

Pato a la naranja con puré de patata, zanahorias baby, kumquats
Orange duck with mashed potatoes, baby carrots, kumquats

Merluza de pincho con guisantes, patat0 y salsa verde
Line-caught hake with peas, local baby potatoes & green sauce

Milhojas de hojaldre caramelizado con frambuesas y crema diplomática
Caramelized puff pastry mille-feuille, raspberries and diplomat cream

Mousse de turrón de almendra y frutos rojos
Almond nougat mousse with red berries

Crème Brûlée de vainilla Madagascar
Madagascar vanilla crème brûlée

Carrot cake vegana
Vegan carrot cake

Tarta de chocolate en texturas
Chocolate cake in textures

155 pp

(Niños de 4 a 12 años 78pp) | Children from 4 to 12 years old 78pp)
IVA incluido | VAT included

31 NOCHEVIEJA “Belle Époque”

NEW YEAR’S EVE

Cóctel de bienvenida | Welcome cocktail

Frutos del mar – gamba, percebes, cangrejo real, vegetales encurtidos y algas
Seafood selection – red prawn, barnacles, king crab, pickled vegetables and seaweed

Consomé de pato azulón con vino Oloroso, colmenillas, ñoquis de calabaza y cacao
Wild duck consommé with Oloroso wine, morels, pumpkin gnocchi and cocoa

Esturión con mantequilla de galanga y naranja, consomé de ajo negro y caviar Oscietra
Sturgeon with galangal and orange butter, black garlic consommé and Oscietra caviar

Sorbete – Champagne rosado y jengibre| Rosé Champagne and ginger sorbet

Solomillo de ternera lechal con patata fondant, puré de apio nabo y trufa blanca
Veal tenderloin with fondant potatoes, celeriac purée and white truffle

Mont Blanc – castaña, café, lima y coco
Mont Blanc – chestnut, coffee, lime and coconut

PROPUESTA VEGANA

VEGAN PROPOSAL

Cóctel de bienvenida | Welcome cocktail

Verduras a la brasa – coliflor, muselina de foie vegano y piñones
Fire roast vegetables – cauliflower, vegan foie and pine nuts mousseline

Crema de castañas y hongos con manzana y palomitas de amaranto
Chestnut and boletus cream with apple and amaranth popcorn

Arroz cremoso, calabaza y trufa blanca
Creamy rice, pumpkin and white truffle

Sorbete – Champagne rosado y jengibre| Rosé Champagne and ginger sorbet

Remolacha Wellington con demiglace vegetal y rábano picante
Beetroot Wellington with vegetable demi-glace and horseradish

Mont Blanc vegano – castaña, café, lima y coco
Vegan Mont Blanc – chestnut, coffee, lime and coconut

01 GRAND BRUNCH DE AÑO NUEVO

GRAND NEW YEAR'S BRUNCH

ESTACIONES STATIONS

Jamón de bellota al corte, pan cristal y tomate de ramallet
Acorn-fed Iberian ham, crystal bread, ramallet tomato

Ostras Gillardeau con leche de tigre con chile ahumado
Gillardeau oysters, tiger's milk with smoked chili

Surtido de pescado ahumado y marinado
Assortment of smoked and marinated fish

Coctel de gambas y frutas tropicales
Shrimp cocktail with tropical fruits

Micuit de pato, mermelada de tomate y pan brioche
Duck foie grass mi-cuit, tomato jam, and brioche

Ceviche de corvina, leche de tigre, boniato y maíz
Ceviche of sea bass, tiger's milk, sweet potato and corn

Ensalada Waldorf
Waldorf salad

Ensalada de queso azul con lechuga, bacon, eneldo y tomate
Cherry
Blue cheese salad with lettuce, bacon, dill and cherry tomatoes

Ensalada Caesar con pollo de grano a la parrilla, queso
parmesano y croutons
Caesar salad with grilled grain-fed chicken, Parmesan cheese
and croutons

Ceviche de frutas y verduras
Fruit and vegetables ceviche

Hummus de tomate seco, albahaca y crudités de verduras
Sun dried tomato hummus, basil and vegetable crudités

Porchetta de porc negro, bun de patata, puré de manzana, salsa
picante de tomate ramallet y ensalada Coleslaw
Local black pork Porchetta, potato bun, apple purée, spicy
ramallet tomato sauce, coleslaw salad

POR FAVOR, ELIJA ENTRE... PLEASE, CHOOSE FROM...

Crema de calabaza con anís estrellado y setas de temporada
Pumpkin cream with star anise and seasonal mushrooms

Huevos rotos con jamón de bellota
French fries, acorn-fed Iberian ham and egg

Alcachofas a la judía con salsa romesco y chile ahumado
Confit and fried artichokes with smoked chili romesco sauce

Berenjena a la parmigiana
Eggplant "Parmigiana"

Tagliatelle con crema de alcachofas, calamar y polvo de ibérico
Tagliatelle with artichoke cream, squid and crispy Iberian ham

Burger de porc negro, guacamole, queso cheddar y bacon
Local black pork burger with guacamole, cheddar cheese
and bacon

Tacos de wagyu con salsa de piña y chile habanero
Local wagyu tacos with pineapple and habanero chili sauce

Entrecôte de vaca madurada, rúcula, parmesano y trufa de invierno
Dry-Aged beef steak with arugula, Parmesan and winter truffle

Lubina salvaje con salsa holandesa y bimi salteado
Wild Sea bass with Hollandaise sauce and sautéed bimi

Milhojas de hojaldre caramelizado con frambuesas y
crema diplomática
Caramelized puff pastry mille-feuille, raspberries and
diplomat cream

Mousse de turrón de almendra y frutos rojos
Almond nougat mousse with red berries

Crème Brûlée de vainilla Madagascar
Madagascar vanilla crème brûlée

Carrot cake vegana
Vegan carrot cake

Tarta de chocolate en texturas
Chocolate cake in textures

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

CANCELLATION POLICY

24.12 | 25.12 | 26.12

Se requiere un prepago del 100% para confirmar la reserva.
100% prepayment required upon booking confirmation.

- Las cancelaciones hasta 7 días antes del evento recibirán un reembolso completo 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 recibirán 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 no tendrán derecho a reembolso.
Cancellations made less than 72 hours before the event are non-refundable.

31.12 | 01.01

Se requiere un prepago del 100% para confirmar la reserva.
100% prepayment required upon booking confirmation.

- Las cancelaciones previas al 15 de diciembre recibirán un reembolso completo del depósito.
Cancellations made before December 15th will receive a full refund of the deposit.
- Cancelaciones después del 15 de diciembre, recibirán un reembolso del 50%
Cancellations made after December 15th will receive a 50% refund
- Cancelaciones después del 23 de diciembre, no tendrán derecho a reembolso
Cancellations made after December 23 th are not refundable