Majestic Christmas Menus

Menús de Navidad · Menús de Nadal



2026

Christmas Eve

24 DECEMBER

7:30PM – 10:00 PM – RESTAURANT SOLC

Macaron with *foie gras* parfait and Pedro Ximénez gel

White prawn with plankton aioli

Steamed bun with truffle mayonnaise

Christmas *Gilda*

✦

Langoustine and monkfish bisque with a nut and saffron *picada*

✦

Foie gras and duck breast *dodine* with chestnut purée and Pedro Ximénez *gelée*

✦

Bilbao-style sea bream fillet with black trumpet mushrooms and textured artichokes

✦

Christmas Yule Log: Pecan Pie with pecan sponge praline caramel and Tahitian vanilla

✦

Turrones and wafers

Coffee, tea and herbal infusions

Wine Pairing

White Wine: Prohom

Red Wine: Les Pusses

Corpinnat: Recaredo Serral del Vell

€135 (VAT included)

Premium Pairing

White Wine: Ossian

Red Wine: Numanthia

Champagne: R de Ruinart

€200 (VAT included)

Santa Claus will join us for this very special evening

Nochebuena · Nit de Nadal

24 DE DICIEMBRE · 24 DE DESEMBRE

19:30H A 22:00H · RESTAURANT SOLC

Macaron con *parfait* de *foie* y gel de Pedro Ximénez

Macaron amb *parfait* de *foie* i gel de Pedro Ximénez

Gamba blanca y alioli de plancton

Gamba blanca amb allioli de plàncton

Pan de vapor con mayonesa de trufa

Pa al vapor amb maionesa de tòfona

Gilda navideña

Gilda nadalenca

✦

Crema de cigala y rape con picada de frutos secos y azafrán

Crema d'escamarlà i rap amb picada de fruits secs i safrà

✦

Dodine de *foie gras* con magret de pato, puré de castañas y *gelée* de Pedro Ximénez

Dodine de *foie gras* amb magret d'ànec, puré de castanyes i *gelée* de Pedro Ximénez

✦

Lomo de besugo a la bilbaína con trompetas de la muerte y alcachofas texturizadas

Llom de besuc a la bilbaïna amb trompetes de la mort i carxofes texturitzades

✦

Tronco navideño *Pecan Pie* de bizcocho y praliné de nuez pecana con caramelo y vainilla de Tahití

Tronc de Nadal *Pecan Pie* de pa de pessic i praliné de nou pacana, amb caramel i vainilla de Tahití.

✦

Turrones y barquillos · Torrons i neules

Café, té e infusiones · Cafè, te i infusions

Maridaje · Maridatge

Vino Blanco · Vi Blanc: Prohom

Vino Tinto · Vi Negre: Les Pusses

Corpinnat: Recaredo Serral del Vell

135€ (IVA incluido · inclòs)

Maridaje · Maridatge Premium

Vino Blanco · Vi Blanc: Ossian

Vino tinto · Vi Negre: Numanthia

Champagne: R de Ruinart

200€ (IVA incluido · inclòs)

Santa Claus nos acompañará en esta velada tan especial

Santa Claus ens acompanyarà en aquesta velada tan especial

Christmas Day Brunch

25 DECEMBER

1:30PM – 3:00 PM – RESTAURANT SOLC

Christmas Canapés:
Eggs *Benedictine* tartlet with smoked salmon
Saffron milk cap mushrooms pizzetta and Borredà cheese
Watermelon *Spritz*

✦

Amélie oyster, razor clam, king prawn and mussel
Scorpionfish *pâté* with prawn, trout roe and cocktail sauce
Christmas poultry galantine with *foie gras* and dried fruit

✦

Monkfish and king prawn cannelloni
Escudella and *carn d'olla* soup
Centelles botifarra rice with black trumpet mushrooms
Fried eggs with garlic king prawns

✦

Sea bass in puff pastry with Choron sauce
Pallars beef tenderloin medallion with black truffle sauce

✦

Christmas Yule Log: Pecan Pie with pecan sponge praline caramel and Tahitian vanilla
Mini rum baba with vanilla Chantilly cream
Matcha tea cheesecake
Chocolate fountain
Choux Paris-Brest
Catalan cream mille-feuille
Turrón and wafers
Coffee, tea and herbal infusions

Wine Pairing
White Wine: Prohom
Red Wine: Pago de Carraovejas
Corpinnat: Juvé & Camps Millesime
€190 (VAT included)

Premium Pairing
White Wine: Ossian
Red Wine: Numanthia
Champagne: R de Ruinart
€255 (VAT included)

Santa Claus will join us for this very special day

Brunch de Navidad · Brunch de Nadal

25 DE DICIEMBRE · 25 DE DESEMBRE

13:30H A 15:00H · RESTAURANT SOLC

Canapés navideños | Canapès nadalencs:
Tartaleta de mini *benedictine* con salmón ahumado
Tartaleta mini *benedictine* amb salmó fumat
Pizzeta de níscalos y queso Borredà
Pizzeta de rovellons i formatge Borredà
Sandía *Spritz* | Síndria *Spritz*

✦

Ostra Amélie, navaja, langostino y mejillón
Ostra Amélie, navalla, llagostí i musclo
Paté de cabracho con gamba caviar de trucha y salsa cóctel
Paté d'escórpora amb gamba, caviar de truita i salsa còctel
Galantina navideña de ave, *foie gras* y frutos secos
Galantina nadalenca d'aviram, *foie gras* i fruits secs

✦

Canelones de rape y langostinos | Canelons de rap i llagostins
Sopa de *escudella* y *carn d'olla* | Sopa d'escudella i carn d'olla
Arroz de butifarra de Centelles y trompetas de la muerte
Arròs de botifarra de Centelles i trompetes de la mort
Huevos estrellados con gambón al ajillo | Ous estrellats amb gambot a l'allet

✦

Lubina en hojaldre y salsa choron | Llobarro amb pasta de full i salsa choron
Medallón de solomillo del Pallars con salsa de trufas negras
Medalló de filet del Pallars amb salsa de tòfona negra

✦

Tronco navideño Pecan Pie de bizcocho y praliné de nuez pecana con caramelo y vainilla de Tahití
Tronc de Nadal Pecan Pie de pa de pessic i praliné de nou pacana, amb caramel i vainilla de Tahití
Mini babà con ron y chantilly de vainilla | Mini babà al rom amb chantilly de vainilla
Cheesecake de té Matcha | Cheesecake de te matcha
Fuente de chocolate | Font de xocolata
Choux de Paris-Brest | *Choux* Paris-Brest
Milhojas de crema catalana | Milfulls de crema catalana
Turrones y barquillos | Torrons i neules
Café, té e infusiones | Cafè, te i infusions

Maridaje · Maridatge
Vino Blanco · Vi Blanc: Prohom
Vino Tinto · Vi Negre: Pago de Carraovejas
Corpinnat: Juvé & Camps Millesime
190€ (IVA incluido · inclòs)

Maridaje · Maridatge Premium
Vino Blanco · Vi Blanc: Ossian
Vino tinto · Vi Negre: Numanthia
Champagne: R de Ruinart
255€ (IVA incluido · inclòs)

Santa Claus nos acompañará en este día tan especial
Santa Claus ens acompanyarà en aquest dia tan especial

Boxing Day

26 DECEMBER

1:00PM – 3:00 PM – RESTAURANT SOLC

Majestic Aperitif:

(Anchovies, marinated anchovies, olives, cockles, crisps and mussels)

Air baguette with acorn-fed Ibérico ham

Smoked eel with *foie gras mi-cuit*

Creamy seafood croquettes

✦

Escudella soup with pilota terrine, stuffed cabbage parcels, chickpeas and galets

✦

Sant Esteve cannelloni with black truffle cream

✦

Monkfish wrapped in ham with artichokes, porcini mushrooms and herb sauce

✦

Majestic Opéra cake with exotic fruit and Caraïbe chocolate

✦

Turrones and wafers

Coffee, tea and herbal infusions

Wine Pairing

White Wine: Prohom

Red Wine: Les Pusses

Corpinnat: Recaredo Serral del Vell

€125 (VAT included)

Premium Pairing

White Wine: Ossian

Red Wine: Numanthia

Champagne: R de Ruinart

€190 (VAT included)

San Esteban · Sant Esteve

26 DE DICIEMBRE · 26 DE DESEMBRE

13:00H A 15:00H · RESTAURANT SOLC

Vermut del Majestic:

(Anchoa, boquerones, aceitunas, berberechos, chips, mejillones)

(Anxova, seitons, olives, escopinyes, xips i musclos)

Air baguette con jamón de bellota

Air baguette amb pernil de gla

Anguila ahumada con *foie mi-cuit*

Anguila fumada amb *foie mi-cuit*

Croquetas cremosas de marisco

Croquetes cremoses de marisc

✦

Sopa de *escudella* con terrina de *pilota*, saquitos de col rellenos, garbanzos y *galets*

Sopa d'escudella amb terrina de pilota, farcellets de col, cigrons i galets

✦

Canelón de San Esteban a la crema de trufa negra

Caneló de Sant Esteve amb crema de tòfona negra

✦

Rape envuelto en jamón, alcachofas, boletus y salsa de hierbas

Rap embolcallat amb pernil, carxofes, ceps i salsa d'herbes

✦

Ópera Majestic de fruta exótica y chocolate Caraïbe

Òpera Majestic de fruita exòtica i xocolata Caraïbe

✦

Turrones y barquillos · Neules i torrons

Café, té e infusiones · Cafè, te i infusions

Maridaje · Maridatge

Vino Blanco · Vi Blanc: Prohom

Vino Tinto · Vi Negre: Les Pusses

Corpinnat: Recaredo Serral del Vell

125€ (IVA incluido · inclòs)

Maridaje · Maridatge Premium

Vino Blanco · Vi Blanc: Ossian

Vino tinto · Vi Negre: Numanthia

Champagne: R de Ruinart

190€ (IVA incluido · inclòs)

New Year's Eve Grand Gala

31 DECEMBER

MEDITERRANEO EVENT ROOM

ARRIVAL TIME: BETWEEN 8:30PM AND 9:00PM | **END OF CELEBRATION:** 3:00AM

Canapes
Hand-carved Carrasco acorn-fed Ibérico ham
Black truffle croquette
Lightly marinated white prawn tartlet, sea urchin royale and citrus gel

✦

Fine de Claire Amélie oyster with yoghurt,
lemon and elderflower sphere

✦

Cured scallops with black truffle, green apple aspic, celeriac cream,
trout roe and caramelised hazelnut

✦

Scarlet prawn with blood orange Maltaise sauce
and *Oscietra* caviar

✦

A5 *Wagyu* beef loin à la *Périgueux*,
with celery mille-feuille and black truffle

✦

Warm chocolate, Yirgacheffe coffee caramel, tonka bean Chantilly
cream and fresh milk ice cream

✦

Petit fours 2027
Coffee, tea and herbal infusions

La Gamonosa extra virgin olive oil, black truffle butter, brioche and sourdough bread from Forn de Sant Josep.

And to Welcome the New Year...

Lucky Grapes
New Year's Party Favors
Live Orchestra & DJ
Open Bar

Wine Pairing
Welcome cocktail
Champagne Louis Roederer Coleccion
White Wine: Chablis Grand Regnard
Red Wine: San Vicente
Champagne: Ruinart Rosé

€525 (VAT included)

Premium Pairing
Welcome cocktail
Champagne Ruinart Rosé
White Wine: Baron de L Blanco
Red Wine: Vega Sicilia Valbuena
Champagne: Krug

€815 (VAT included)

THE GREAT GATSBY *Party*

Gran Gala de Fin de Año

31 DE DICIEMBRE · SALÓN MEDITERRÁNEO

HORA DE LLEGADA: ENTRE LAS 20:30H Y 21:00H | **FIN DE FIESTA:** 3:00H

Snacks de bienvenida
Jamón de bellota Carrasco cortado a cuchillo
Croqueta de trufa negra
Tartaleta de gamba blanca ligeramente marinada, royal de erizo de mar y gel cítrico

✦

Ostra Fine de Claire Amélie con bola de yogurt, limón y flor de saúco

✦

Vieiras curadas con trufa negra, Áspic de manzana verde,
crema de apionabo, huevas de trucha y avellana garrapiñada

✦

Carabinero con salsa maltesa de naranja sanguina y caviar Oscietra

✦

Láminas de lomo de *wagyu* A5 a la Périgueux,
con milhojas de apio y trufa negra

✦

Templado de chocolate, caramelo de café Yirgacheffe,
chantilly de haba tonka y helado de leche fresca

✦

Petit fours 2027
Café, té e infusiones

AOVE *la Gamonosa, mantequilla de trufa negra, pan brioche*
y pan de masa madre del Forn de Sant Josep

Y para dar la bienvenida al nuevo año...

Uvas de la suerte y cotillón
Orquesta y DJ
Servicio continuo de bebidas

Maridaje

Cocktail de bienvenida
Champagne Louis Roederer Coleccion
Vino Blanco: Chablis Grand Regnard
Vino Tinto: San Vicente
Champagne: Ruinart Rosé
525€ (IVA incluido)

Premium Pairing

Cocktail de bienvenida
Champagne Ruinart Rosé
Vino Blanco: Baron de L Blanco
Vino Tinto: Vega Sicilia Valbuena
Champagne: Krug
815€ (IVA incluido)

Gran Gala de Cap d'Any

31 DE DESEMBRE · SALA MEDITERRÁNEO

HORA DE D'ARRIBADA: ENTRE LES 20:30H I 21:00H | **FI DE FESTA:** 3:00H

Snacks de benvinguda
Pernil de gla Carrasco tallat a ganivet
Croqueta de tòfona negra
Tartaleta de gamba blanca lleugerament marinada, royal d'eriçó de mar i gel cítric

✦

Ostra Fine de Claire Amélie amb bola de iogurt, llimona i flor de saüc

✦

Vieires curades amb tòfona negra, àspic de poma verda,
crema d'api-rave, ous de truita i avellana garapinyada

✦

Gambot amb salsa maltesa de taronja sanguina i caviar Oss*etra*

✦

Làmines de llom de *wagyu* A5 a la Périgueux,
amb milfulls d'api i tòfona negra

✦

Tebi de xocolata, caramel de cafè Yirgacheffe,
chantilly de fava tonka i gelat de llet fresca

✦

Petit fours 2027
Cafè, te i infusions

OOVE *La Gamonosa, mantega de tòfona negra, pa brioix i pa de massa mare*
del Forn de Sant Josep

I per donar la benvinguda a l'Any Nou...

Raïm de la sort i cotilló
Orquestra i DJ
Servei continu de begudes

Maridatge

Còctel de benvinguda
Champagne Louis Roederer Coleccion
Vi Blanc: Chablis Grand Regnard
Vi Negre: San Vicente
Champagne: Ruinart Rosé
525€ (IVA inclòs)

Maridatge Premium

Còctel de benvinguda
Champagne Ruinart Rosé
Vi Blanc: Baron de L Blanco
Vi Negre: Vega Sicilia Valbuena
Champagne: Krug
815€ (IVA inclòs)

New Year's Day Brunch

1 JANUARY

1:30PM – 3:30 PM – RESTAURANT SOLC

Amélie oyster, razor clam, king prawn and vegetable Wellington mussel
Éclair with *foie gras parfait*, *ratafia* and pistachios

✦

Christmas free-range chicken cannelloni
Seafood *escudella*
Cod rice with *garrafón* beans and *botifarra del perol*
Truffled Eggs Benedict with salmon on a croissant base
Fried eggs with garlic king prawns

✦

Grilled turbot with leek and cava Béarnaise sauce
Lamb with celery *parmentier* and *demi-glace*

✦

Christmas Yule log
Turrón flan
Cheesecake with hazelnut
Chocolate fountain
Choux Paris-Brest
Catalan cream mille-feuille with caramel
Turrón and wafers
Coffee, tea and herbal infusions

Moët & Chandon Imperial AOC Champagne

€130 (VAT included)

Brunch de Año Nuevo · Brunch d'Any Nou

1 DE ENERO · 1 DE GENER

13:30H A 15:30H · RESTAURANT SOLC

Ostra Amélie, navaja, langostino y mejillón Wellington vegetal
Ostra Amélie, navalla, llagostí i musclo Wellington vegetal
Éclair de *parfait de foie*, ratafía y pistachos
Éclair de parfait de foie, ratafía i pistachos

✦

Canelones de pollo de granja
Canelons de pollastre de granja
Escudella de mar
Escudella de mar
Arroz de bacalao, garrafón y butifarra de perol
Arròs de bacallà, garrofó i botifarra de perol
Huevos *benedictine* trufados con salmón sobre base de croissant
Ous *benedictine* trufats amb salmó sobre base de croissant
Huevos estrellados con gambón al ajillo
Ous estrellats amb gambot a l'allet

✦

Rodaballo a la brasa con puerro y bearnesa de cava
Turbot a la brasa amb porro i bearnesa de cava
Cordero con *parmentier* de apio y *demi-glace*
Xai amb *parmentier* d'api i *demi-glace*

Tronco navideño | Tronc de Nadal
Flan de turrón | Flam de turró
Tarta de queso y avellana | Pastís de formatge i avellana
Fuente de chocolate | Font de xocolata
Choux de *Paris-Brest* | *Choux* de *Paris-Brest*
Milhojas de crema catalana con caramelo | Milfulls de crema catalana amb caramel
Turrones y barquillos | Torrons i neules
Café, te e infusiones | Cafè, te i infusions

Moët & Chandon Imperial AOC Champagne

130€ (IVA incluido · inclòs)

Three King's Day Menu

6 JANUARY

1:30PM – 3:00 PM – RESTAURANT SOLC

Puff pastry pizzetta with mushrooms and Borredà cheese,
and mini porcini croquette

✦

Baby cuttlefish with chanterelles, peas, *botifarra negra* and a thin layer
of Iberian pancetta

✦

Sautéed scallop and langoustine with celery cream and a warm jus
made from langoustine head & shells

✦

Beef tenderloin *coca* with confit and crispy artichokes

✦

Our Three Kings Day Cake
Coffee, tea and herbal infusions

Wine Pairing

White Wine: Cau d'en Genís
Red Wine: Solergibert
Cava: Mirgin
€80 (VAT included)

Día de Reyes · Dia de Reis

6 DE ENERO · 6 DE GENER

13:30H A 15:00H · RESTAURANT SOLC

Pizzeta de hojaldre con setas y queso Borredà
y mini croqueta de boletus
Pizzeta de pasta de full amb bolets i formatge Borredà,
i minicroqueta de ceps

✦

Sepionets de playa con rebozuelos, guisantes, butifarra negra
y velo de panceta ibérica
Sipionets de platja amb rossinyols, pèsols, botifarra negra
i vel de cansalada ibèrica

✦

Vieira y cigala salteada, fondo de apio y jugo templado
de sus cabezas
Vieira i escamarlà saltats, fons d'api i suc tebi
dels seus caps

✦

Coca de solomillo de vaca con alcachofas confitadas y crujientes
Coca de filet de vedella amb carxofes confitades i cruixents

✦

Roscón de Reyes
Café, té e infusiones
Tortell de Reis
Cafè, te i infusions

Maridajes · Maridatges

Vino Blanco · Vi Blanc: Cau d'en Genís
Vino Tinto · Vi Negre: Solergibert
Cava: Mirgin
80€ (IVA incluido · inclòs)



Children's Menus

Menús Infantiles

Menús Infantils

24, 25 & 26 december · 1 january

CHILDREN'S MENU

Tapas:

Creamy Ibérico ham croquette

Crispy king prawn with lemon

Mini brioche with roast chicken

Stuffed olives and Vic *fuet*

✦

Escudella soup with mini *galets* pasta

✦

Chicken and cheese *flamenquín*

with roasting jus, creamy mashed potato and glazed carrots

✦

Coconut snowman

Majestic box with a selection of sweets

Beverages Included: Water and Soft Drinks

€50 (VAT included)

**Price for children under 12 years old*

24, 25 y 26 de Diciembre · Desembre 1 de Enero · Gener

MENÚ INFANTIL

Tapas | Tapes :

Croqueta cremosa de jamón ibérico
Croqueta cremosa de pernil ibèric

Langostino crujiente con mayonesa de limón
Llagostí cruixent amb maionesa de llimona

Mini brioche de pollo asado
Mini brioix de pollastre rostit

Aceitunas rellenas y fuet de Vic
Olives farcides i fuet de Vic

✦

Sopa de *escudella* con mini *galets*
Sopa d'escudella amb mini galets

✦

Flamenquín de pollo y queso con jugo de asado,
puré de patata cremoso y zanahorias glaseadas
Flamenquí de pollastre i formatge amb suc de rostit, puré cremós de patata i pastanagues glacejades

✦

Muñequito de nieve de coco
Homenet de neu de coco

Cajita Majestic con selección de chuches
Caixeta Majestic amb selecció de llaminadures

Bebidas incluidas: Aguas y refrescos | Begudes incloses: Aigües i refrescos

50€ (IVA incluido · inclòs)

**Precio para niños menores de 12 años*
**Preu per a nens menors de 12 anys*

New Year's Eve Gala

31 DECEMBER · CHILDREN'S MENU

New Year's Eve Appetizers:

Acorn-fed Iberian ham

Crispy prawn with silky mango and lime cream

Creamy roast chicken croquette

Mini ham and cheese brioche rolls

Potato chips and stuffed olives

Parmesan lollipop

✦

Roast chicken cannelloni

with Parmesan cream

✦

Milanese beef tenderloin stuffed with Serrano ham and cheese,

served with roasting jus and *dauphine* potatoes

✦

Milk chocolate and caramel sphere with

vanilla ice cream

✦

New Year's Eve Star

Majestic Box with a selection of sweets

Beverages Included: Water and Soft Drinks

€290 (VAT included)

**Price for children under 12 years old*

Gran Gala de Fin de Año · Cap d'Any

31 DICIEMBRE | DESEMBRE · MENÚ INFANTIL

Aperitivos de Nochevieja | Aperitius de Cap d'Any :

Jamón ibérico de bellota
Pernil ibèric de gla

Gamba crujiente con crema suave de mango y lima
Gamba cruixent amb crema suau de mango i llima

Croqueta cremosa de pollo asado
Croqueta cremosa de pollastre rostit

Mini rollitos de brioche de jamón y queso
Mini brioix de pernil i formatge

Patatas chips y aceitunas rellenas
Patates xips i olives farcides

Piruleta de parmesano
Piruleta de parmesà

✦

Canelón de pollo rustido con crema suave de parmesano
Caneló de pollastre rostit amb crema suau de parmesà

✦

Milanesa de solomillo rellena de jamón serrano y queso
con jugo de asado y patatas *dauphine*
Milanesa de filet farcida de pernil serrà i formatge,
amb suc de rostit i patates *dauphine*

✦

Esfera de chocolate con leche y caramelo con helado de vainilla
Esfera de xocolata amb llet i caramel amb gelat de vainilla

✦

Estrella de San Silvestre
Estrella de San Silvestre

Cajita Majestic con selección de chuches
Caixeta Majestic amb selecció de llaminadures

Bebidas incluidas: Aguas y refrescos | Begudes incloses: Aigües i refrescos

290€ (IVA incluido · inclòs)

**Precio para niños menores de 12 años*
**Preu per a nens menors de 12 anys*

Three King's Day

CHILDREN'S MENU

Potato chips

Fuet

Stuffed olives

Ham croquette

✦

Andalusian-style calamari with lemon mayonnaise

and French fries

✦

Traditional lasagna

✦

Our Three Kings' Day Cake

Beverages Included: Water and Soft Drinks

€40 (VAT included)

**Price for children under 12 years old*



Día de Reyes · Dia de Reis

MENÚ INFANTIL

Patatas *chips*
Patates xips

Fuet
Fuet

Aceitunas rellenas
Olives farcides

Croqueta de jamón
Croqueta de pernil

✦

Calamares a la andaluza con mayonesa de limón
y patatas fritas
Calamars a l'andalusa amb maionesa de llimona
i patates fregides

✦

Lasaña tradicional
Lasanya tradicional

✦

Roscón de Reyes
Tortell de Reis

Bebidas incluidas: Aguas y refrescos | Begudes incloses: Aigües i refrescos

40€ (IVA incluido · inclòs)

**Precio para niños menores de 12 años*
**Preu per a nens menors de 12 anys*

TERMS AND CONDITIONS

- The indicated price per person includes 10% VAT.
- Christmas decorations and printed menus are included in the price.
- If you require a cloakroom service, please consult your event coordinator.
- Room fee not included. Please check with the Groups & Events team.

In case of intolerances, allergies or special diets, please let us know when making your reservation.

CONDICIONES GENERALES

- El precio indicado por persona incluye el 10% de IVA.
- La decoración navideña y las minutas están incluidas en el precio.
- Si necesita servicio de guardarropía consulte a su coordinador del evento.
- Precio de la sala no incluido. Consultar con el equipo de Grupos y Eventos

En caso de intolerancias, alergias o dietas especiales, por favor comuníquelo al hacer su reserva.

CONDICIONS GENERALS

- El preu indicat per persona inclou el 10% d'IVA.
- La decoració de Nadal i les minutes estan incloses en el preu.
- Si necessita servei de guardaroba consulti al seu coordinador de l'esdeveniment.
- Preu de la sala no inclòs. Consultar amb l'equip de Grups i Esdeveniments.

En cas d'intoleràncies, al·lèrgies o dietes especials, si us plau comuniqui-ho al fer la seva reserva.

CONTACT · CONTACTO · CONTACTE

navidad@hotelmajestic.es

Telf: 93 488 17 17

www.hotelmajestic.es

Majestic Hotel & Spa Barcelona

Passeig de Gràcia, 68. 08007 Barcelona