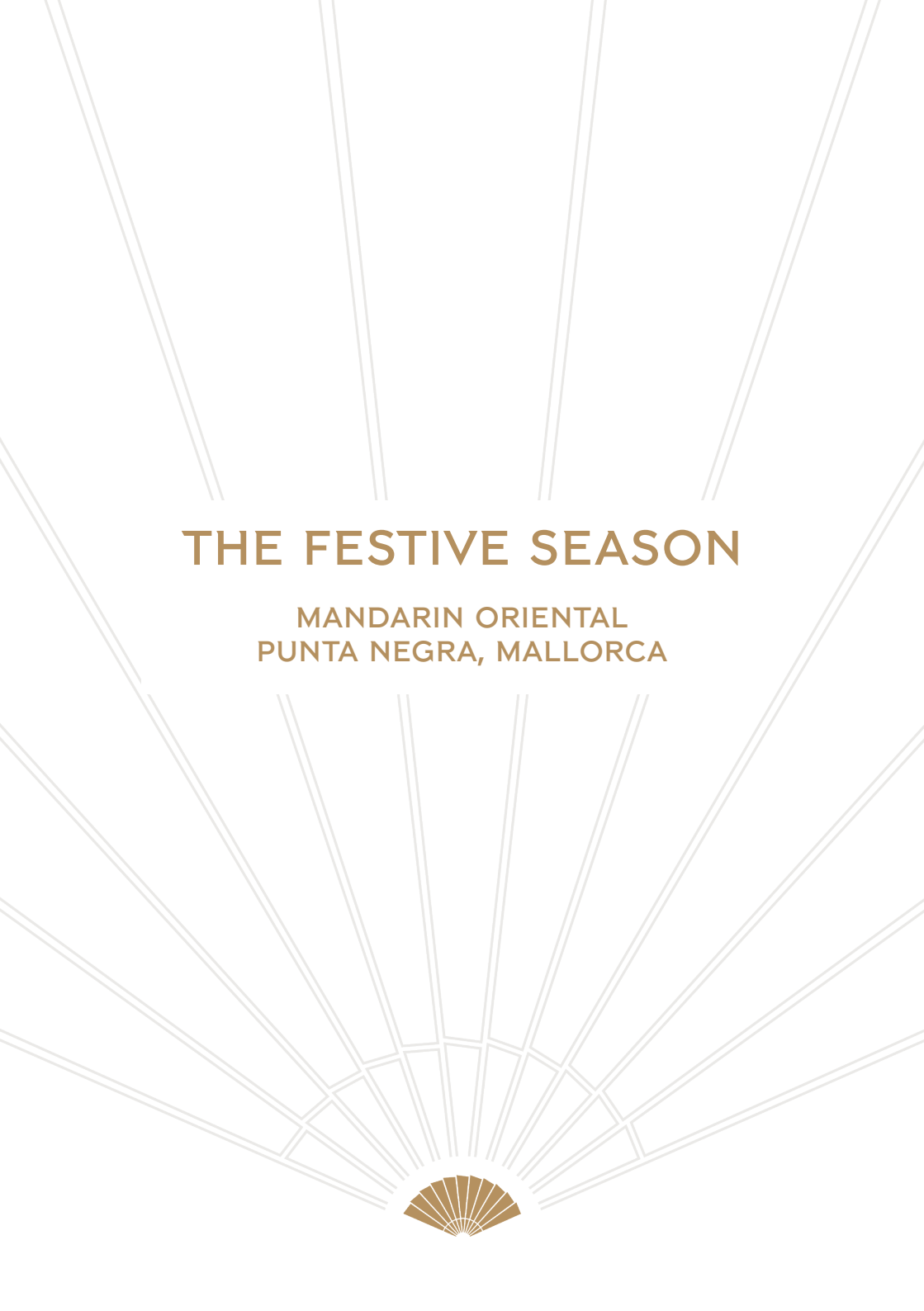




THE FESTIVE SEASON

MANDARIN ORIENTAL
PUNTA NEGRA, MALLORCA







Dear Fans,

As the year draws to a close and the festive season approaches, I find myself reflecting on what an extraordinary journey this has been for all of us at Mandarin Oriental Punta Negra, Mallorca.

This year marked the opening of our resort and the beginning of a new chapter on one of the Mediterranean's most captivating coastlines. Since welcoming our first guests, the months have been filled with excitement, discovery, and countless memorable moments. While opening a hotel is an intense and rewarding undertaking, it is the people who bring it to life: our colleagues, our local community, and, most importantly, the guests who have chosen to share this special place with us.

Now, as Mallorca settles into its gentler winter rhythm, the island reveals a different kind of beauty. The sea remains endlessly blue, the air turns crisp and fragrant, and the landscape invites moments of reflection, connection, and celebration.

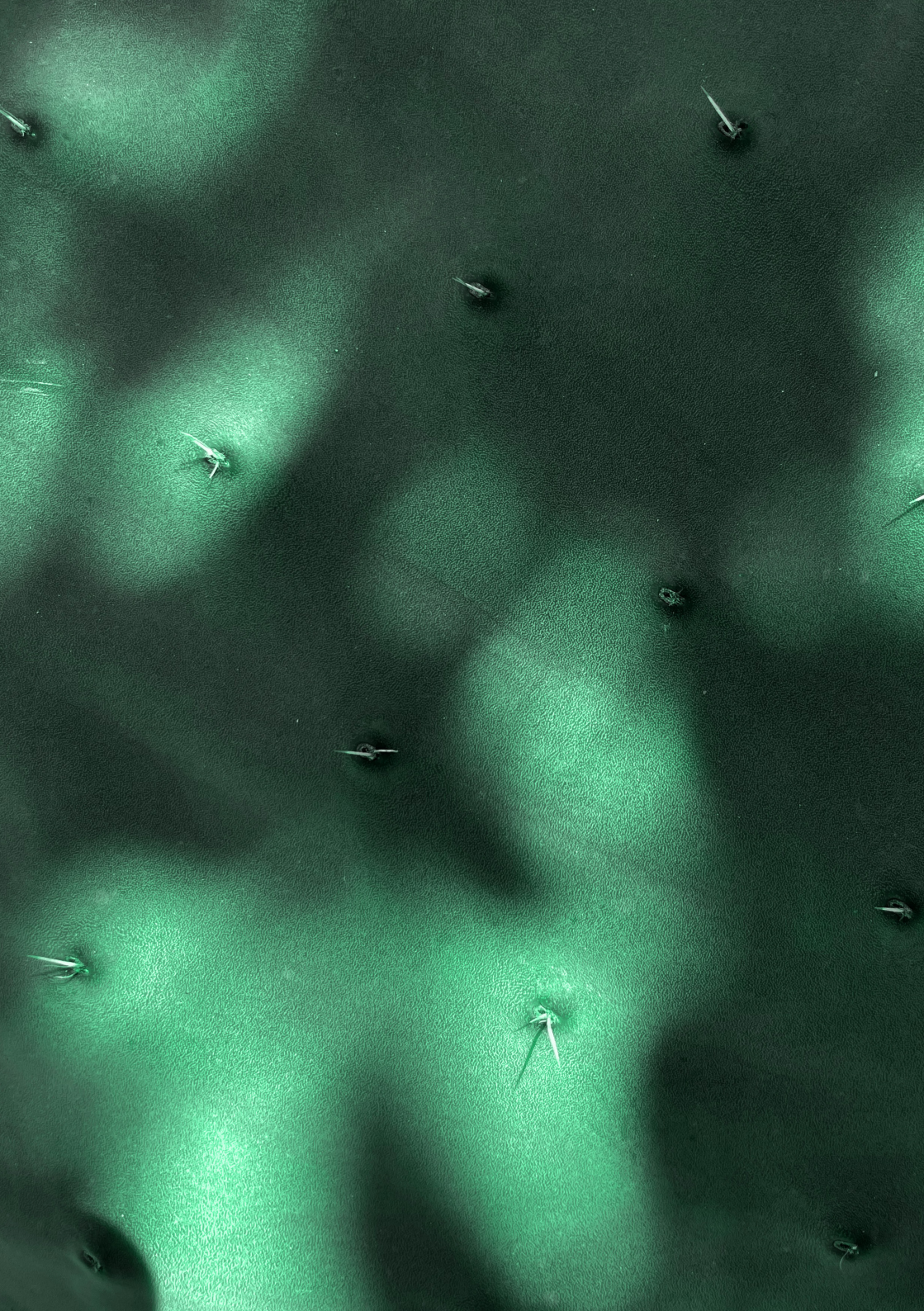
It is a season that reminds us to slow down, appreciate simple pleasures, and spend meaningful time with those closest to us.

It is therefore with great joy that we celebrate our first official festive season at Mandarin Oriental Punta Negra, Mallorca. We have carefully created experiences inspired by the warmth of Mediterranean hospitality, the spirit of Mallorca, and the magic that accompanies this special time of year. Our wish is to offer a place where guests can reconnect, celebrate, and embrace the simple luxury of being together.

On behalf of our entire team, thank you for being part of our journey. We would be delighted to welcome you to Mallorca this festive season and create new memories together.

May your holidays be filled with joy, peace, and treasured moments with your nearest and dearest. Warmest wishes,

Duarte Correia
General Manager



UNA NAVIDAD MEXICANA A MEXICAN CHRISTMAS

Una celebración alrededor de la mesa, donde las tradiciones de México se encuentran con el producto del Mediterráneo. El maíz, el fuego, los moles y los sabores de Nochebuena dan forma a una experiencia pensada para compartir, disfrutar y celebrar en familia.

A celebration around the table, where the traditions of Mexico meet the finest ingredients of the Mediterranean. Corn, fire, moles and the flavours of Christmas Eve come together to create an experience designed for sharing, savouring and celebrating with family.

JACINTA

de méxico

24 DE DICIEMBRE
DECEMBER 24TH

CENA | DINNER



THE FIRST EMBRACE

Mini Tamal de Maíz Azul, Pato Confitado, Mole de Almendras

Blue Corn Mini Tamal, Confit duck, Almond Mole

JACINTA'S TABLE (to share)

**Guacamole al momento, Totopos de Maíz Azul,
Queso Fundido de Huitlacoche, Trufa Negra**

*Freshly Made Guacamole, Blue corn tortilla chips,
Melted Cheese Huitlacoche, Black Truffle*

FROM THE SEA

Gamba roja de Sóller, Aguachile de chile güero, Mandarina

Sóller red prawn, Güero chilli aguachile, Mandarin

Bacalao, Jitomate, Aceitunas, Alcaparras, Chile güero

Salt Cod, Tomato, Olives, Capers, Güero chilli

THE FIRE (to share)

Cordero mallorquín, Mole negro, Calabaza asada, Tortillas de maíz

Mallorcan lamb, Black mole, Roasted pumpkin, Corn tortillas

THE CHRISTMAS PONCHE

Guayaba, Manzana, Jamaica, Canela

Guava, Apple, Hibiscus, Cinnamon

CHRISTMAS EVE BUÑUELO

Buñuelo crujiente, Chocolate mexicano, Piloncillo, Helado de vainilla

Crispy buñuelo, Mexican Chocolate, Piloncillo, Vanilla ice cream

SWEETS FOR THE TABLE

**Trufas de Chocolate y Chile Ancho, Mazapán de Almendra Mallorquina,
Mini Polvorón de Canela**

*Chocolate and ancho chilli truffles, Mallorcan almond marzipan,
Mini cinnamon polvorón*

120€ PP

Including Mineral Water, Soft Drinks, Coffee, Tea

UNA NAVIDAD EN LEÑA CHRISTMAS DAY AT LEÑA

Esta Navidad, LEÑA celebra el placer de reunirse alrededor del fuego, el sabor y la abundancia. Inspirado en la tradición de los grandes asadores españoles, el menú combina productos de temporada y clásicos muy apreciados con la creatividad característica del restaurante. En el centro de la experiencia, un espectacular porterhouse cocinado a las brasas pone en valor la fuerza del fuego y la excelencia de las materias primas. Como broche final, la icónica Tarta di Rose evoca la calidez y la generosidad de una Navidad mediterránea compartida con familiares y amigos.

This Christmas Day, LEÑA celebrates the joy of gathering around fire, flavour and abundance. Inspired by Spain's great steakhouse traditions, the menu combines seasonal produce and beloved classics with the restaurant's signature creativity. At its heart, a spectacular porterhouse steak cooked over embers showcases the power of exceptional ingredients and fire-led cooking. Finished with the iconic Tarta di Rose, the experience captures the warmth and generosity of a Mediterranean Christmas shared with family and friends.



LEÑA

25 DE DICIEMBRE
DECEMBER 25TH

ALMUERZO | LUNCH

CHRISTMAS LUNCH

Pan y Mantequilla

Bread & Butter

Longaniza a la Pimienta

Pepper-Crusted Longaniza Sausage

STARTERS

Aguacate de Málaga

Málaga Avocado

Burrata Ahumada y Trampó

Smoked Burrata & Mallorcan Trampó

Croquetas de Jamón Ibérico

Iberian Ham Croquettes

Yakipincho de Meatball

Meatball Yakipincho

Burger Bull DG

Bull DG Burger

MAIN COURSES

Porterhouse de Ternera

Beef Porterhouse Steak

Puré de Patata

Mashed Potatoes

Espárragos a la Brasa, Bagna Cauda y Hierbas Frescas

Chargrilled Asparagus, Bagna Cauda & Fresh Herbs

Chimichurri

Chimichurri Sauce

Salsa Cremosa de Portobello

Creamy Portobello Mushroom Sauce

DESSERTS

Tarta di Rose

Tarta di Rose

195€ PP

Including Mineral Water, Soft Drinks, Coffee, Tea



SANT ESTEVE EN LEPPOC BOXING DAY AT LEPPOC

Con motivo de Sant Esteve, Leppoc rinde homenaje a una de las tradiciones navideñas más queridas de España con un menú inspirado en la familia, la herencia gastronómica y los sabores del Mediterráneo. Una copa de cava da la bienvenida a una selección de platos para compartir, desde embutidos ibéricos y quesos mallorquines hasta croquetas y gambas rojas de Sóller. El tradicional canelón de Sant Esteve es el protagonista, acompañado de paletilla de cordero mallorquín asada lentamente y un final dulce con ensaïmada y dulces navideños artesanos. Una cálida celebración de la gastronomía local y del espíritu de unión de estas fechas.

For Sant Esteve, Leppoc honours one of Spain's most cherished festive traditions with a menu rooted in family, heritage and Mediterranean flavours. A welcome glass of cava sets the tone, followed by dishes designed for sharing, from Iberian charcuterie and Mallorcan cheeses to croquetas and Sóller red prawns. The traditional Sant Esteve cannelloni takes centre stage, alongside slow-roasted Mallorcan lamb, before ending with classic ensaïmada and artisan Christmas sweets. A warm celebration of togetherness and local culinary traditions.

LEPPOC

26 DE DICIEMBRE
DECEMBER 26TH

ALMUERZO | LUNCH

LET'S BEGIN

Copa de Cava de Bienvenida

Welcome Glass of Cava

TO SHARE

**Selección de Embutidos Ibéricos y Quesos de Mallorca
Pan moreno Artesano, Tomate de Ramallet y Aceite de Oliva Virgen Extra**

*Selection of Iberian Cured Meats and Mallorcan Cheeses,
Ramallet Tomato, Extra Virgin Olive Oil*

Croquetas de Pollo de Corral Asado, Alioli de Ajo Confitado

Free-Range Chicken Croquettes, Confit Garlic Aioli

Gambas Rojas de Sóller al Ajillo

Aceite de Oliva, Ajo Laminado, Guindilla

Sóller Red Prawns, Olive Oil, Sliced Garlic, Chili

OUR TRADITION

**Canelones Tradicionales de Sant Esteve
Rellenos de Tres Carnes Asadas, Bechamel, Gratinado de Queso Mahón**

*Traditional Sant Esteve Cannelloni Filled with Three Roasted Meats,
Béchamel Sauce Mahón Cheese Gratin*

MAIN COURSE

**Paletilla de Cordero Mallorquín Asada Lentamente
Jugo de Romero y Tomillo, Patatas Panadera, Verduras de Invierno**

*Slow-Roasted Mallorcan Lamb Shoulder,
Rosemary, Thyme Jus, Oven-Baked Potatoes, Winter Vegetables*

A SWEET ENDING

Ensaïmada Tradicional de Mallorca con Crema de Vainilla

Traditional Mallorcan Ensaïmada, Vanilla Cream

Turrones Artesanos y Dulces Navideños

Artisan Nougat and traditional Christmas Sweets

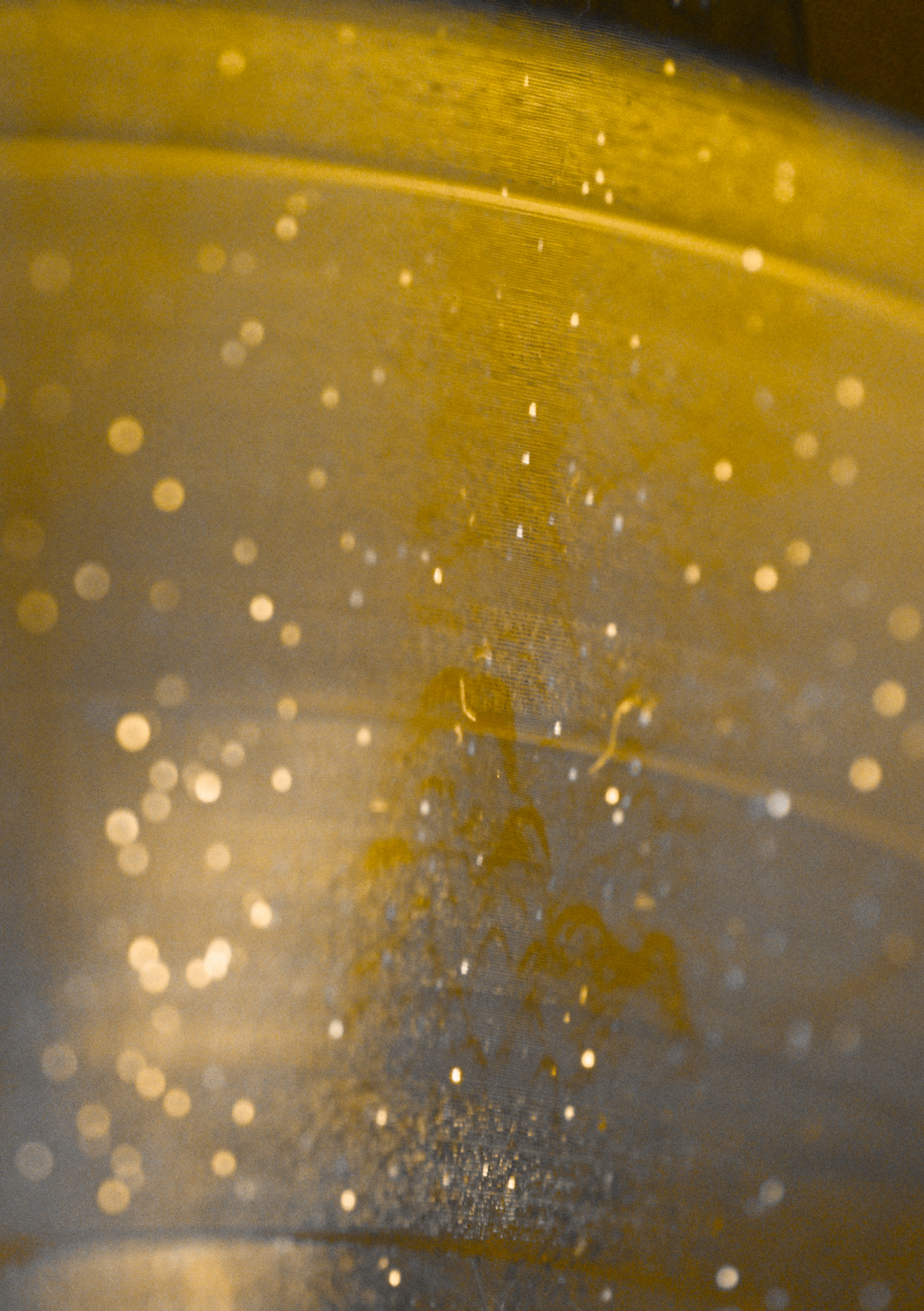
90€ PP

Including Mineral Water, Soft Drinks, Coffee, Tea

LA ÚLTIMA NOCHE THE LAST NIGHT

Para despedir el año, los huéspedes podrán elegir la celebración que mejor refleje su estilo. En **Jacinta**, los vibrantes sabores mexicanos y el ambiente festivo crean una velada llena de energía y alegría. En **LEÑA**, el fuego, la técnica y los sabores españoles dan forma a una experiencia gastronómica sofisticada y llena de carácter. Sobre el Mediterráneo, **Matsuhisa Mallorca** ofrece una elegante experiencia en la azotea con reconocida cocina japonesa, cócteles de autor e impresionantes vistas al mar. Tres propuestas únicas unidas por una extraordinaria excelencia culinaria para dar la bienvenida al nuevo año de manera inolvidable.

As the year draws to a close, guests are invited to choose their perfect New Year's Eve celebration. At Jacinta, vibrant Mexican flavours and festive energy create a joyful and spirited atmosphere. At LEÑA, exceptional ingredients, fire and craftsmanship come together in a sophisticated and theatrical dining experience. Above the Mediterranean, Matsuhisa Mallorca offers world-renowned Japanese cuisine, elegant cocktails and sweeping sea views in a glamorous rooftop setting. Three distinct experiences, united by extraordinary cuisine and an unforgettable start to the year ahead.



JACINTA

de méxico

31 DE DICIEMBRE
DECEMBER 31ST

CENA | DINNER

THE WELCOME

Margarita de Bienvenida

Welcome Margarita

Guacamole Tradicional preparado en Molcajete

Traditional Molcajete Guacamole

Totopos Artesanales de Maíz Azul con Queso Fundido, Huitlacoche, Trufa Negra

Handcrafted Blue Corn Tortilla Chips, Melted Cheese, Huitlacoche, Black Truffle

FROM THE PACIFIC TO THE MEDITERRANEAN

Aguachile de Gamba Roja con Chile Amarillo, Cítricos de Sóller, Cilantro

Red Prawn Aguachile, Yellow Chilli, Sóller citrus fruits, Coriander

Tostada de Lubina con Lubina Marinada, Aguacate, Lima, Chile

Sea Bass Tostada, Marinated Sea Bass, Avocado, Lime, Chilli

THE HEART OF MEXICO

Taco de Pato Confitado, Mole de Almendras, Tortilla Artesanal de Maíz Azul

Confit Duck Taco, Almond Mole, Handcrafted Blue Corn Tortilla

Quesadilla de Flor de Calabaza con Chile Poblano, Queso Fundido

Squash Blossom Quesadilla, Poblano Chilli, Melted Cheese

THE GRAND FEAST

to share

Costilla de vaca a baja temperatura glaseada con adobo de chiles mexicanos

Slow-Cooked Beef Rib Glazed, Mexican Chilli Adobo

**Tortillas Artesanales de Maíz Azul, Cebolla Morada Encurtida y salsas tradicionales
acompañada de esquites y frijoles negros**

Handcrafted Blue Corn Tortillas, Pickled Red Onion, Traditional Salsas, Esquites, Black Beans

A SWEET FINALE

Chocolate, Canela, Piloncillo

Chocolate, Cinnamon, Piloncillo

Buñuelo Crujiente, Cremoso de Chocolate Mexicano, Helado de Vainilla

Crispy Buñuelo, Mexican Chocolate Cream, Vanilla Ice Cream

THE MIDNIGHT COUNTDOWN

12 Uvas de la Suerte y Champán

12 Lucky Grapes & Champagne

200€ PP

Including Mineral Water & Soft Drinks

LENA

31 DE DICIEMBRE
DECEMBER 31ST

CENA | DINNER

APPETISERS

Pan y Mantequilla de Oveja

Artisan Bread & Sheep's Butter

Jamón Ibérico al Corte

Hand-Carved Iberian Ham

COLD STARTERS

Foie para untar y Ajetes aliñados

Foie Gras Spread with Marinated Baby Garlic Shoots

Carpaccio de Cigala, Puré de Cebolla y Caviar

Langoustine Carpaccio, Onion Purée & Caviar

Tartar de Chuletón con Trufa

Ribeye Beef Tartare with Truffle

HOT STARTERS

Vieira a la Brasa y Esencias de Ibérico

Grilled Scallop with Iberian Ham Essence

Hojaldre Relleno de Marisco

Seafood-Filled Puff Pastry

Pollo Frito & Caviar

Fried Chicken & Caviar

MAIN COURSE I

Risotto de Parmesano y Trufa

Parmesan & Truffle Risotto

MAIN COURSE II

Lomo de Wagyu a la brasa, Coliflor Ahumada y Setas

Grilled Wagyu Loin, Smoked Cauliflower & Wild Mushrooms

Txuleta Especial DG, Coliflor Ahumada y Setas

DG Special Txuleta, Smoked Cauliflower & Wild Mushrooms

DESSERT

Tarta di Rose y Crema Inglesa a la Vainilla

Tarta di Rose with Vanilla Crème Anglaise

Uvas de Fin de Año

Traditional New Year's Grapes

550€ PP

Including a selection of Champagne, local and international Wines



31 DE DICIEMBRE
DECEMBER 31ST

CENA | DINNER

TORO & CAVIAR

Tartar de Toro, Caviar Osetra, Aliño de Wasabi

Toro Tartare, Osetra Caviar, Wasabi Dressing

FROM THE SEA

Carabinero con Miso Seco

Carabinero Prawn, Dry miso

THE SUSHI JOURNEY

Selección de Nigiris Premium

O-Toro, Vieira, Seriola, Uni, Tamago

Selection of Premium Nigiri

O-Toro · Scallop · Amberjack · Uni · Tamago

GREEN & OURS

Ensalada de Sashimi Matsuhisa

Matsuhisa Sashimi Salad

THE SIGNATURE

Bacalao Negro con Miso

Black Cod Miso

THE FINAL FIRE

Wagyu A5 de Kagoshima, Trufa negra, Teriyaki

Kagoshima A5 Wagyu, Black truffle, Teriyaki

RESET

Sopa de Miso

Miso Soup

MIDNIGHT

Tarta de Queso Nobu

Nobu Cheesecake

THE FINAL COUNTDOWN

El momento de la medianoche

**Las doce uvas de la suerte, presentadas en un pequeño ritual individual,
seguidas de una copa de Champagne para brindar por la llegada del Año Nuevo**

The Midnight Moment

*The twelve lucky grapes, presented as an intimate individual ritual,
followed by a glass of Champagne to toast the arrival of the New Year*

550€ PP

Including Sake, Champagne, local and international Wines



ALMUERZO DE AÑO NUEVO NEW YEAR'S DAY LUNCH

Comience el año alrededor de la mesa con un almuerzo pausado que celebra los sabores de Mallorca. En LEPPOC, disfrute de un menú pensado para compartir, con jamón ibérico de bellota, producto local de temporada, cremosas croquetas de carabinero y un reconfortante arroz caldoso de bogavante y azafrán. Para terminar, una selección de postres tradicionales mallorquines pone el broche dulce al comienzo del nuevo año. Una forma relajada y acogedora de dar la bienvenida a 2027 junto a familiares y amigos.

Begin the year around the table with a leisurely lunch celebrating the flavours of Mallorca. At LEPPOC, enjoy a menu designed for sharing, featuring acorn-fed Iberian ham, seasonal Mallorcan produce, creamy red prawn croquettes, and a rich lobster saffron rice. To finish, a selection of traditional island desserts offers a sweet start to the year ahead. A relaxed and convivial way to welcome 2027 with family and friends.

LEPPOC

1 DE ENERO
JANUARY 1ST

ALMUERZO | LUNCH

LET'S BEGIN

Jamón Ibérico de Bellota
Pan Artesano, Tomate de Ramallet, Aceite de Oliva Virgen Extra
Acorn-Fed Iberian Ham
Artisan Bread, Ramallet Tomato, Extra Virgin Olive Oil.

Ensalada de Tomates de temporada, Queso Fresco Mallorquín
Vinagreta de Cítricos de Sóller, Albahaca, Almendra Tostada
Seasonal Tomato Mallorcan Cheese Salad
Sóller Citrus Vinaigrette, Basil, Toasted Almonds

Croquetas cremosas de Carabinero
Alioli suave de Azafrán
Creamy Red Prawn Croquettes
Saffron aioli

MAIN COURSE

Arroz caldoso de Bogavante, Azafrán
Sofrito tradicional, Caldo de Crustáceos, Alioli suave de Limón
Lobster, Saffron Brothy Rice
Traditional Sofrito, Shellfish Stock, Lemon Aioli

A SWEET ENDING
Desserts to Share

Tarta Fundente de Queso Fresco Mallorquín
Compota de Frutos Rojos
Mallorcan Fresh Cheesecake
Red Berry Compote

Gató de Almendra Mallorquina
Traditional Mallorcan Almond Gató

Sorbete de Cítricos de Sóller
Hierbabuena Fresca
Sóller Citrus Sorbet
Fresh Mint

110€ PP

Including Mineral Water, Soft Drinks, Coffee, Tea

LA NOCHE DE REYES THREE KINGS DAY

Celebre una de las tradiciones más queridas de España con una velada festiva en LEPPOC. Inspirado en los sabores de Mallorca, el menú reúne jamón ibérico de bellota, croquetas de pollo asado y sobrasada, calamares crujientes y delicadas alcachofas confitadas, antes de culminar con un reconfortante Arroz 3 Reyes Magos elaborado con porc negre mallorquín, pollo de corral y carrillera guisada. La noche concluye con una abundante selección de dulces tradicionales, ensaimadas, turrones, churros con chocolate caliente y muchas otras delicias típicas de estas fechas, para compartir una celebración llena de sabor, tradición y momentos inolvidables.

Celebrate one of Spain's most cherished traditions with a festive evening at LEPPOC. Inspired by the flavours of Mallorca, the menu brings together acorn-fed Iberian ham, sobrasada croquettes, crispy squid, and tender confit artichokes, before culminating in a hearty Three Kings Rice featuring Mallorcan pork, free-range chicken, and slow-braised beef cheek. The evening concludes with an abundant selection of traditional sweets, ensaimadas, nougat, churros with hot chocolate, and other seasonal delights, creating a joyful celebration for family and friends.



LEPPOC

6 DE ENERO
JANUARY 6TH

ALMUERZO | LUNCH

LET'S BEGIN

Jamón Ibérico de Bellota

Pan de Cristal, Tomate de Ramallet, Aceite de Oliva Virgen Extra

Acorn-Fed Iberian Ham

Crystal Bread, Ramallet Tomato, Extra Virgin Olive Oil

Croquetas Cremosas de Pollo Asado y Sobrasada

Alioli Suave de Ajo Confitado

Creamy Roast Chicken and Sobrasada Croquettes

Mild Confit Garlic Aioli

Calamares Crujientes

Mayonesa de Limón de Sóller

Crispy Squid

Sóller Lemon Mayonnaise

Alcachofas Confitadas

Crema de Almendra Mallorquina, Lascas de Queso Mahón Curado

Confit Artichokes

Mallorcan Almond Cream, Aged Mahón Cheese Shavings

MAIN COURSE

Arroz 3 Reyes Magos

Porc Negre, Pollo de Corral, Carrillera Guisada

Three Kings Rice

Mallorcan Porc Negre Pork, Free-range Chicken, slow-braised Beef Cheek

THE THREE KINGS' SWEET CORNER

Selección de Ensaimadas

Selection of Ensaimadas

Gató de Almendra Mallorquina

Traditional Mallorcan Almond Gató

Turrones, Polvorones, Mantecados Variados

Assorted Nougat, Polvorones, Mantecados

Mesa de Dulces

Candy Bar

Churros con Chocolate Caliente

Churros with Hot Chocolate

¡Y mucho más!

And much more!

90€ PP

Including Mineral Water, Soft Drinks, Coffee, Tea



UNA TEMPORADA PARA COMPARTIR,
BRILLAR Y RECONECTAR
A SEASON OF TOGETHERNESS,
RADIANCE & WELLBEING

En medio de la alegría y las celebraciones de la temporada, descubra momentos de calma y renovación en nuestro refugio de bienestar. Inspiradas en la belleza natural de Mallorca y enriquecidas por las tradiciones orientales de sanación, nuestras experiencias de bienestar cuidadosamente seleccionadas le invitan a recuperar el equilibrio, reconectar consigo mismo y disfrutar de una profunda sensación de bienestar durante el periodo festivo.

Amid the joy and celebrations of the season, discover moments of calm and renewal at our Wellness Haven. Inspired by Mallorca's natural beauty and enriched by Oriental healing traditions, our curated wellness experiences invite guests to restore balance, reconnect with themselves, and embrace a sense of wellbeing throughout the festive period.



MANDARIN ORIENTAL
SPA AND WELLNESS

10 DE DICIEMBRE | NOCHE DE SILENCIO DECEMBER 10TH | SILENT NIGHT

Ritual de respiración a la luz de las velas, diseñado para fomentar la relajación, el equilibrio y un descanso reparador.

A candlelit breathwork ritual designed to promote relaxation, balance, and restful sleep.

ESENCIA DE MALLORCA ESSENCE OF MALLORCA

Rituales de bienestar exclusivos inspirados en las tradiciones, los botánicos y el legado curativo de Mallorca.

Signature wellness rituals inspired by Mallorca's traditions, botanicals, and healing heritage.

EL RESPLANDOR FESTIVO THE FESTIVE GLOW

Tratamientos faciales rejuvenecedores de Augustinus Bader y Wildsmith Skin para lucir una piel radiante durante la temporada festiva.

Rejuvenating facials by Augustinus Bader and Wildsmith Skin for a radiant seasonal glow.

TIEMPO PARA COMPARTIR BONDING TIME

Una experiencia especial de bienestar para un adulto y un niño, que combina movimiento, relajación y tiempo de calidad juntos.

A special wellbeing experience for one adult and one child, combining movement, relaxation, and quality time together.

CAPTURANDO EL ESPÍRITU DE LA TEMPORADA CAPTURING THE SPIRIT OF THE SEASON

Celebre la temporada festiva a través de exclusivas sesiones fotográficas de retrato en Mandarin Oriental Punta Negra, Mallorca. En un elegante escenario inspirado en la magia de la Navidad, cada sesión está diseñada para capturar momentos auténticos de conexión y crear recuerdos atemporales junto a quienes más importan.

Ya sea en familia, con amigos, en pareja o junto a una mascota muy querida, estas experiencias personalizadas ofrecen una forma especial de celebrar la temporada y llevarse a casa un recuerdo inolvidable de su estancia en Mallorca. Abiertas tanto a huéspedes del hotel como a visitantes locales, estas sesiones son una invitación a celebrar la unión y compartir momentos verdaderamente significativos.

Celebrate the festive season through beautifully curated portrait sessions at Mandarin Oriental Punta Negra, Mallorca. Set within an elegant holiday-inspired setting, each photoshoot is designed to capture genuine moments of connection, creating timeless memories with those who matter most.

Whether shared with family, friends, a partner, or a beloved pet, these bespoke sessions offer a memorable way to mark the season and take home a cherished keepsake of your time in Mallorca. Open to both hotel guests and local visitors, this is an invitation to celebrate togetherness in a truly meaningful way.





MANDARIN ORIENTAL
PUNTA NEGRA MALLORCA