

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

CHRISTMAS
EVENTS
2023

CELEBRATE YOUR CHRISTMAS GRAND STYLE

*Special menus, live music and elegant decorations
for a unique festive experience*

CHRISTMAS 2023 EVENTS PROGRAMME

Celebrate the festive season with your loved ones or
as a couple in a unique and exceptional way

CHRISTMAS EVE

Sunday 24th of December

Buffet Dinner

Le Buffet, 08:00am

Dress code: smart casual

Live music from 08:00pm to 10:30pm

Adults: €175

Children: €88

Prices per person, VAT included. Children : 3 to 12 years old.

CHRISTMAS

Monday 25th of December

Brunch

Le Buffet, 01:00pm

Dress code: smart casual

Live jazz from 01:00pm to 04:00pm

Adults: €150

Children: €75

Prices per person, VAT included. Children : 3 to 12 years old.

NEW YEAR'S EVE

Sunday 31st of December

Gala Dinner

Grand Ballroom, 08:00pm

Dress code: black tie for men and
cocktail dresses for women

Live performance from 00:15am to 3:30am

Welcome the new year with fireworks

Adults: €285

Children: €100 / Teens: €268

*Prices per person, VAT included. Children : 3 to 12 years old.
Teens: from 13 to 17 years old.*

With accommodation: €573 Single, €878 Double

Price of option with accommodation is per room, for the night of 31st
December 2023 in single or double occupancy, including VAT,
breakfast and an exclusive 10% off discount at Alma' Spa.

NEW YEAR

Monday 1st of January

Brunch

Le Buffet, 01:00pm

Dress code: smart casual

Live jazz from 01:00pm to 04:00pm

Adults: €120

Children: €60

Prices per person, VAT included. Children : 3 to 12 years old.

Scan me for more info:



(+34) 968 115 651

lamangaclubresort.grand@hyatt.com



NAVIDAD 2023 CHRISTMAS 2023

NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE

Domingo, 24 de diciembre
Sunday 24th December

ENSALADAS Y ENTRANTES / SALADS AND STARTERS

Barra de ensaladas simples, salsas y complementos
Salad bar with selection of dressings and condiments

Ensalada de ahumados
Smoked salad

Cóctel de gambas
Prawn cocktail

Atún con tomate, ensalada de ternera y rabanitos
Tuna and tomato, beef and radish salad

Ensalada de pato y foie
Duck and foie salad

Ensalada de pollo y nueces
Chicken and walnut salad

Fiambres ibéricos
Iberian cured meats

Selección de quesos
Assorted cheeses

Selección de patés
Assorted pates

PLATOS FRÍOS / COLD DISHES

Estación de marisco (Bogavante, langosta, centollo y buey de mar)
Seafood station (Lobster, rock lobster, spider crab, brown crab)

Estación de moluscos (Mejillones, berberechos, almejas, cañaíllas, navajas y ostras)
Mollusc station (Mussels, cockles, clams, sea snails, razor clams and oysters)

Estación de jamón ibérico al corte con tostas, regañás y rosquillas
Cut-to-order Iberian ham station, with crackers, toast and breadsticks

Estación de salmón al corte con blinis, y guarniciones
Cut-to-order salmon station with blinis and sides

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



NAVIDAD 2023 CHRISTMAS 2023

NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE

Domingo, 24 de diciembre
Sunday 24th December

PLATOS CALIENTES / HOT DISHES

Caldo de pavo con relleno
Turkey soup with chestnut stuffing

Pasta hecha al momento sobre parmesano
Pasta made to order in a parmesan cheese wheel

Pavo asado al trinche con salsa de arándanos, compota de manzana y su jugo
Carved roasted turkey in its own juices with cranberry sauce and apple sauce

Relleno de pavo
Turkey stuffing

Rulo de cordero
Lamb roulade

Mero con almejas, gambas y mejillones
Grouper with clams, shrimp and mussels

Verdura a la parrilla
Grilled vegetables

Puré de patatas
Mashed potatoes

Risotto de ceps
Funghi risotto

SHOW COOKING

Gambas a la plancha
Grilled prawns

Cigalas a la plancha
Grilled crayfish

Ternera a la parrilla
Grilled beef

Wellington de atún
Tuna Wellington



NAVIDAD 2023 CHRISTMAS 2023

NOCHEBUENA CHRISTMAS EVE

Domingo, 24 de diciembre
Sunday 24th December

POSTRES / DESSERTS

Surtido de Navidad / *Christmas selection*

(Turrón de almendra duro, turrón de chocolate, turrón de almendra blando,
peladillas, mazapanes, polvorones, cordiales, etc)

(*Hard almond nougat, chocolate nougat, soft almond nougat, sugared almonds,
marzipan, polvorón, shotbreads, cordial almond puffs, etc.*)

Helado de leche fresca y almendra
Fresh milk and almond ice cream

Sorbete de fresa / *Strawberry sorbet*

Tronco de navidad de chocolate / *Chocolate Yule log*

Tarta Santiago / *Tarta de Santiago (Almond cake)*

Tarta de ciruelas / *Plum cake*

Tarta de higos / *Fig cake*

Tarta de melocotón / *Peach cake*

Profiteroles con chocolate
Profiteroles with chocolate

Fruta variada / *Assorted fruit*

Café o té / Coffee or tea

Dulces Navideños / Christmas Sweets

Petit Fours

BODEGA / WINES

La Duda, Godello, D.O. Monterrei

La Vicalanda Reserva, D.O.C. Rioja

Ars Collecta Brut Rosé, D.O. Cava

175€ por persona / *€175 per person*

Niños entre 3 a 12 años 88€ / *Children from 3 to 12 years old 88€*

IVA incluido, no se admiten descuentos / *VAT included, discounts are not allowed*

Código de vestimenta: elegante informal / *Dress code: smart casual*

Amenización con Violín de 20,00h a 22,30h / *Violin entertainment from 8,00 pm to 10,30 pm*

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria

Please let us know if you have got a food allergy or intolerance

Música en vivo en Last Green de 22,30h a 01,00h

Live music at Last Green from 10,30 pm to 01,00 am

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el

For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on

0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com



NAVIDAD 2023 CHRISTMAS 2023

BRUNCH

Lunes, 25 de diciembre
Monday 25th December

Brunch especial de Navidad a partir de las 13:00h

Special Christmas Day brunch from 1:00 pm

ENSALADAS Y ENTRANTES / *SALADS AND STARTERS*

Barra de ensaladas simples, salsas y complementos

Salad bar with dressings and extras

Ensalada de patata / *Potato salad*

Ensalada de pato y tomates secos con queso parmesano

Duck salad with sun-dried tomatoes and parmesan cheese

Ensalada Caprese / *Caprese salad*

Ceviche de pescado y gamba

Fish and shrimp ceviche

Atún con ensalada de alga Wakame

Tuna with wakame salad

Ensalada de bonito y tomate Kumato

Bonito salad with Kumato tomatoes

Ensalada de manzana, queso feta, pollo crujiente y salsa César

Salad with apple, feta cheese, crunchy chicken and Caesar dressing

Fiambres murcianos

Cold meats from Murcia

Quesos de la región

Regional cheeses

Selección de patés

Assorted pates

PLATOS FRÍOS / *COLD DISHES*

Surtido de marisco / *Assorted seafood*

Estación de jamón ibérico al corte con tostas, regañás y rosquillas

Cut-to-order Iberian ham station with crackers, toast and breadsticks

Bacalao y salmón ahumado con sus guarniciones

Smoked salmon and cod with garnishes

Pulpo a la gallega / *Galician-style octopus*

Pulpo asado con pimentón de la Vera

Roasted octopus with Vera paprika

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



NAVIDAD 2023 CHRISTMAS 2023

BRUNCH

Lunes, 25 de diciembre
Monday 25th December

ESTACIÓN DE ARROCES / RICE STATION

Arroz a banda / *Seafood rice*

Arroz de verduras / *Vegetable rice*

Caldero / *Murcia-style seafood rice*

PLATOS CALIENTES / HOT DISHES

Consomé con tortellini
Consommé with tortellini

Ternera asada / *Roast beef*

Pierna de cordero asada
Roasted lamb leg

Pechuga de pollo rellena
Stuffed chicken breast

Ternera Stroganoff
Beef Stroganoff

Merluza en salsa verde con espárragos y gambas
Hake in a Parsley and garlic sauce with asparagus and shrimp

Verdura al vapor / *Steamed vegetables*

Patatas a la murciana
Murcia-style potatoes

Sepia al ajillo
Cuttlefish in garlic sauce

SHOW COOKING

Gambas salteadas
Sautéed prawns

Almejas a la marinera
Clams "a la marinera"

Zamburiñas
Scallops

Solomillo Wellington
Beef Wellington

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



NAVIDAD 2023 CHRISTMAS 2023

BRUNCH

Lunes, 25 de diciembre
Monday 25th December

POSTRES / *DESSERTS*

Surtido de Navidad / *Christmas selection*
(Turrón de almendra duro, turrón de chocolate, turrón de almendra blando,
peladillas, mazapanes, polvorones, cordiales, etc)
(*Hard almond nougat, chocolate nougat, soft almond nougat, sugared almonds,*
marzipan, polvorón, shotbreads, cordial almond puffs)

Fuente de chocolate / *Chocolate fountain*

Leche frita / *Fried milk*

Helado de vainilla / *Vanilla ice cream*

Sorbete Yuzu Calamasi / *Yuzu-Calamansi sorbet*

Pan de Calatrava
Murcia-style bread pudding

Paparajotes
Fried lemon leaves

Tarta de manzana / *Apple pie*

Tarta de arándanos
Blueberry cake

Fruta variada / *Assorted fruit*

Tarta Ópera de chocolate / *Opera chocolate cake*

Café o té / Coffee or tea
Dulces Navideños / Christmas Sweets
Petit Fours

BODEGA / *WINES*

La Duda, Godello, D.O. Monterrei
La Vicalanda Reserva, D.O.C. Rioja
Ars Collecta Brut Rosé, D.O. Cava

150€ por persona / *€150 per person*

Niños entre 3 a 12 años 75€ / *Children from 3 to 12 years old 75€*

IVA incluido, no se admiten descuentos / *VAT included, discounts are not allowed*

Código de vestimenta: elegante informal / *Dress code: smart casual*

Música Jazz en vivo de 13,00h a 16,00h
Live Jazz music from 1,00 pm to 4,00 pm

Por favor, infórmenos si padece de alguna alergia o intolerancia alimentaria
Please let us know if you have got a food allergy or intolerance

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el
For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on
0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com



NOCHEVIEJA 2023

NEW YEAR'S EVE 2023

Domingo, 31 de diciembre
Sunday 31st December

COCKTAIL DE BIENVENIDA / WELCOME COCKTAIL

Ostras, caviar de Osetra y Champagne
Oysters, Osetra caviar and Champagne

MENÚ / MENU

Bisqué de centollo con cangrejo y crema
Spider crab bisque with crab and cream



Bogavante sobre roll de aguacate y verduras con almejas reales con su pil-pil y caviar de osetra
Lobster over an avocado and vegetable roll, with clams in pil-pil and Osetra Caviar



Rodaballo con gazpachuelo de algas, mayonesa de plancton, y jardín de algas en texturas
Turbot with seaweed gazpachuelo, plankton mayonnaise and textures of seaweed



Tournedó de ternera con migas de panceta, mini verduritas a la brasa, patatas a la vainilla y aire de trufa Aestivum
Beef tournedos with pancetta crumb, mini chargrilled vegetables, vanilla potatoes and summer-truffled air



Bosque de frutos rojos y chocolate en texturas
Red fruit forest with chocolate textures



Café o té / Coffee or tea
Dulces Navideños / Christmas Sweets
Petit Fours

Uvas de la Suerte / Lucky Grapes

Cotillón / Cotillion

BODEGA / WINES

La Duda, Godello, D.O. Monterrei
La Vicalanda Reserva, D.O.C. Rioja
Ruelle Pertois L'Assemblage, D.O. Champagne

285€ por persona / €285 per person

Niños entre 3 a 12 años 100€ / Children from 3 to 12 years old 100€

Niños entre 13 a 17 años 268€ / Children from 13 to 17 years old 268€

Barra libre 1 hora con bebidas incluidas / Open bar 1 hour with drinks included

IVA incluido, no se admiten descuentos / VAT included, discounts are not allowed

Código de vestimenta: hombres de etiqueta y mujeres vestido de cocktail

Dress code: black tie for men and cocktail dresses for women

Música en vivo: Conecta2 de 00,15 h a 3,30 h / Live music: Conecta2 from 00,15 am to 3,30 am

Bienvenida de año nuevo con fuegos artificiales desde la terraza de Grand Hyatt La Manga Club

Welcome the new year with fireworks from the terrace of Grand Hyatt La Manga Club

Música en vivo en Last Green de 00,15h a 3,30h

Live music at Last Green from 00,15 am to 3,30 am

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria

Please, let us know if you have got a food allergy or intolerance

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el

For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on

0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com



NOCHEVIEJA 2023

NEW YEAR'S EVE 2023

Domingo, 31 de diciembre
Sunday 31st December

MENÚ VEGANO / VEGAN MENU

Consomé de verduras
Vegetables consomme



Pate de atún vegano sobre torta de arroz
Vegan tuna pate on a rice toast



Berenjenas rebozadas con gazpachuelo de algas,
mayonesa vegana de plancton, y jardín de algas en texturas
*Battered aubergines with seaweed gazpachuelo,
vegan plankton mayonnaise, and textured seaweed*



Wellington de proteína, verduras a la brasa, setas, patatas a la vainilla,
salsa de puerro asado a la leña y aire de trufa Aestivum
*Protein Wellington, grilled vegetables, mushrooms, vanilla potatoes,
wood-roasted leek sauce and truffle Aestivum air*



Bosque de frutos rojos y chocolate en texturas
Red fruit forest with chocolate textures



Café o té / *Coffee or tea*

Petit Fours

Uvas de la Suerte / *Lucky Grapes*

Cotillón / *Cotillion*

BODEGA / WINES

La Duda, Godello, D.O. Monterrei

La Vicalanda tinto Reserva, D.O.C. Rioja

Ruelle Pertois L'Assemblage, D.O. Champagne

285€ por persona / €285 per person

Niños entre 3 a 12 años 100€ / *Children from 3 to 12 years old 100€*

Niños entre 13 a 17 años 268€ / *Children from 13 to 17 years old 268€*

Barra libre 1 hora con bebidas incluidas / *Open bar 1 hour with drinks included*

IVA incluido, no se admiten descuentos / *VAT included, discounts are not allowed*

Código de vestimenta: hombres de etiqueta y mujeres vestido de cocktail

Dress code: black tie for men and cocktail dresses for women

Música en vivo: Conecta2 de 00,15 h a 3,30 h / *Live music: Conecta2 from 00,15 am to 3,30 am*

Bienvenida de año nuevo con fuegos artificiales desde la terraza de Grand Hyatt La Manga Club

Welcome the new year with fireworks from the terrace of Grand Hyatt La Manga Club

Música en vivo en Last Green de 00,15h a 3,30h

Live music at Last Green from 00,15 am to 3,30 am

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria

Please, let us know if you have got a food allergy or intolerance

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el

For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on

0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com



NOCHEVIEJA 2023

NEW YEAR'S EVE 2023

Domingo, 31 de diciembre
Sunday 31st December

MENÚ NIÑOS

KIDS MENU

Queso manchego con almendras fritas
Manchego cheese with fried almonds

Gambas en tempura y croquetas de jamón
Tempura prawns and ham croquettes

Filete de ternera con patatas fritas caseras
Beef fillet with home made fries

Bosque de frutos rojos y chocolate en texturas
Red fruit forest with chocolate textures

Café o té / *Coffee or tea*
Petit Fours

Uvas de la Suerte / *Lucky Grapes*
Cotillón / *Cotillion*

BEBIDAS / *DRINKS*

Agua mineral natural y refrescos
Mineral water and soft drinks

100€ por persona / *€100 per person*

Niños entre 3 a 12 años / *Children from 3 to 12 years old*

IVA incluido, no se admiten descuentos / *VAT included, discounts are not allowed*

Música en vivo: Conecta2 de 00,15 h a 3,30 h
Live music: Conecta2 from 00,15 am to 3,30 am

Bienvenida de año nuevo con fuegos artificiales desde la terraza de Grand Hyatt La Manga Club
Welcome the new year with fireworks from the terrace of Grand Hyatt La Manga Club

Música en vivo en Last Green de 00,15h a 3,30h
Live music at Last Green from 00,15 am to 3,30 am

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria
Please, let us know if you have got a food allergy or intolerance

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el
For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on
0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com



AÑO NUEVO 2024 NEW YEAR'S DAY 2024

BRUNCH

Lunes, 1 de enero
Monday 1st January

ENSALADAS Y ENTRANTES / SALADS AND STARTERS

Barra de ensaladas simples, salsas y complementos
Salad bar with dressings and extras

Ensalada de col, zanahoria, nueces y mayonesa
Cabbage, carrot, walnut and mayonnaise salad

Ensalada murciana / *Murcian salad*

Cous cous con verduritas / *Cous Cous with vegetables*

Ensalada de pato / *Duck salad*

Vasitos de setas en escabeche aromatizado / *Small glasses of mushrooms in flavoured pickled sauces*

Ensalada César / *Caesar salad*

Ensalada de bacalao / *Cod salad*

PLATOS FRÍOS / COLD DISHES

Surtido de marisco / *Assorted seafood*

Estación de jamón ibérico al corte con tostas, regañás y rosquillas
Cut-to-order Iberian ham station with crackers, toast and breadsticks

Surtido de patés y quesos con con tostas, rosquillas, mermelada, uva y frutos secos
Pâtés and cheeses station with toasts, breadsticks, jam, grapes and dried fruits

Salmón ahumado / *Smoked salmon*

Ensalada de gambas / *Prawns salad*

Cucharitas de gambas / *Prawns spoons*

Cucharitas de pulpo / *Octopus spoons*

Cucharitas de sardina ahumada / *Smoked sardines spoons*

Cigala cocida / *Norway lobster cooked*

Ostra natural / *Natural oyster*

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



AÑO NUEVO 2024 NEW YEAR'S DAY 2024

BRUNCH

Lunes, 1 de enero
Monday 1st January

Gamba blanca cocida / *White shrimp cooked*

Gamba roja cocida / *Cooked red shrimp*

Salpicón marisco / *Seafood salad*

Ceviche

Mousse de salmón / *Salmon mousse*

ESTACIÓN DE ARROCES / *RICE STATION*

Arroz de marisco / *Seafood rice*

Arroz de verduras / *Vegetable rice*

PLATOS CALIENTES / *HOT DISHES*

Sopa de cocido con rellenos de pavo / *Christmas soup with turkey stuffing*

Verduras al vapor / *Steamed vegetable*

Ternera asada / *Roast beef*

Pierna de cordero asada / *Roasted lamb leg*

Solomillo Wellington / *Beef Wellington*

Pollo relleno con ciruelas y frutos secos / *Stuffed chicken with plums and nuts*

Sepia en salsa verde / *Cuttlefish with green sauce*

SHOW COOKING

Gambas al ajillo / *Prawns in garlic sauce*

Almejas a la marinera / *Clams "a la marinera"*

Escalopines de ternera / *Veal escalopes*

GRAND | HYATT

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA



AÑO NUEVO 2024 NEW YEAR'S DAY 2024

BRUNCH

Lunes, 1 de enero
Monday 1st January

POSTRES / DESSERTS

Surtido de Navidad

(Turrón de almendra duro, turrón de chocolate, turrón de almendra blando,
peladillas, mazapanes, polvorones, cordiales, etc)

Christmas selection

(Hard almond nougat, chocolate nougat, soft almond nougat, sugared almonds,
marzipan, polvorón, shotbreads, cordial almond puffs)

Tronco de navidad de chocolate / Chocolate Yule log

Tarta Santiago / Tarta de Santiago (almond cake)

Arroz con leche / Rice pudding with cinnamon

Crema catalana / Creme brûlée

Profiteroles de nata / Cream profiteroles

Tarta de frutas / Fruit Cake

Fruta variada / Assorted fruit

Mousse de chocolate / Chocolate mousse

Tarta Ópera de chocolate / Chocolate Opera Tart

120€ por persona / €120 per person

Niños entre 3 a 12 años 60€ / Children from 3 to 12 years old €60

IVA incluido, no se admiten descuentos / VAT included, discount are not allowed

Código de vestimenta: elegante informal / Dress code: smart casual

Música Jazz en directo de 13,00h a 16,00h

Live Jazz music from 1,00 pm to 4,00 pm

Por favor, infórmenos si padece de alguna intolerancia o alergia alimentaria

Please let us know if you have got a food allergy or intolerance

Para más información o efectuar una reserva, por favor contacte con nuestro departamento de reservas en el

For more information and to proceed with bookings please contact our reservations center on

0034/968115651 o lamangaclubresort.grand@hyatt.com