



CENA DE NOCHEBUENA

24/12/2022

MENÚ

Crema de marisco al Café de París

Alcachofa con crema de topinambur, castaña glaseada y trufa

Rape con setas, bogavante y espuma de bearnesa

Capón relleno de fruta pasas al Txakoli y patata fondant

Postre de Navidad

BODEGA

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc

Marqués de Riscal Reserva

Champagne Perrier Jouët

Precio: 215€ por persona

Precio menú infantil (3 años – 6 años) 58€ por niño

Precio menú infantil (7 años – 12 años) 105€ por niño



ALMUERZO DE NAVIDAD

25/12/2022

ESTACIONES

Estación de ahumados, salazones y patés

Gilda

Rincón de ibéricos

Surtido de quesos guipuzcoanos

Estación de tartares

Croquetas variadas

Láminas de ternera al parmesano

ENSALADAS

Ensaladilla de bogavante

Ensalada thai de arroz y almejas

Ensalada de langostinos

De patata con salmón marinado

De bacalao con habas tiernas

Ensalada de noodles con pato

SOPAS

Sopa de cebolla

Crema de pollo al Jerez

PRINCIPALES

Rape en salsa con almejas

Panaché trufado de vegetales

Solomillo con salsa de Oporto



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

Roast Beef

Ravioli de ricota y espinacas

POSTRES

Tartaleta Dulcey y praliné de avellana,

Lemon pie

Chocolate 59%, haba tonka y jengibre

queso y miel de caña

Mignardises y dulces de Navidad

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo

Marqués de Arienzo Crianza

Champagne Perrier Jouët



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

MENÚ INFANTIL A LA CARTA

Selección de croquetas

Merluza rebozada con puré de patatas

Solomillo con Patatas fritas

Postre de chocolate, tortitas y churros con chocolate

Precio: 190 € por persona

Precio menú infantil, incluye buffet y carta

(3 años – 6 años) 58€ por niño

(7 años – 12 años) 108€ por niño

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 10% IVA



GALA DE NOCHEVIEJA

31/12/2022

MENÚ

Bogavante, berberechos con su rouille y caviar Oscietra
Canelón crujiente de pato y foie con rustido de pollo, trompetas y trufa
Sorbete de lima y apio
Rodaballo con pil pil de su esencia y mojo de alga
Solomillo, crema de apio nabo, hongo a la brasa y salsa de ternera
Postre de fin de año

BODEGA

Marqués de Riscal Finca Montico Verdejo
Marqués de Riscal Reserva
Champagne Perrier Jouët

COTILLÓN

Barra libre primeras marcas, animación,
Recena y cotillón

Precio: 435€ por persona

Precio menú infantil (3 años – 6 años) 58€ por niño

Precio menú infantil (7 años – 14 años, opción de menú adulto o infantil) 198€ por niño

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 10% IVA



ALMUERZO DE AÑO NUEVO

01/01/2023

PINTXOS

Txangurro, revuelto de hongos, pimiento
con sardina ahumada,
Tartaleta de ajoarriero, ensaladilla de langostinos y gildas

ENSALADAS

Cogollos de Tudela con anchoas y asadillo
Tomate con bonito, lechuga y cebolleta, pastel de cabracho

CUCHARA

Alubias de Tolosa y Zurrurutuna
Sopa de pescado

PRINCIPALES

Solomillo con salsa de Oporto y trufa
Chipirones rellenos
Merluza con salsa de espárragos
Pimiento relleno de bacalao y vizcaína

POSTRES

Tejas y cigarrillos,
Pastel vasco de cerezas
Hojaldre de crema
Tarta de queso
Quesos con nueces y membrillo



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo

Marqués de Riscal Reserva

Champagne Perrier Jouët

MENÚ INFANTIL A LA CARTA

Selección de croquetas

Merluza rebozada con puré de patatas

Solomillo con Patatas

Postre de chocolate, tortitas y churros con chocolate

Precio: 175€ por persona

Precio menú infantil, incluye buffet y carta

(3 años – 6 años) 58€ por niño

(7 años – 12 años) 105€ por niño

TODOS LOS PRECIOS INCLUYEN 10% IVA



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

MENÚ INFANTIL

(días 24 y 31 de diciembre)

MENÚ

Aperitivo

Selección de croquetas

Merluza rebozada con puré de patatas

Solomillo con Patatas

Postre de chocolate

RECOMENDACIÓN DE CARTA 3 – 12 AÑOS

(25 de diciembre y 1^{er} de enero)

Selección de croquetas

Merluza rebozada con puré de patatas

Pasta con salsa Bolognesa

Tiras de pollo con patatas

Churros con chocolate

Tortitas al gusto

CONTACTO

Susana Mencia

943437642 – 649876532

susana.mencia@luxurycollection.com