



**MENÚS DE NAVIDAD
CHRISTMAS MENUS**



**HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN**

**THE
LUXURY
COLLECTION**



**CENA DE NOCHEBUENA
CHRISTMAS EVE MENU**

**BUFFET DE NAVIDAD
CHRISTMAS DAY BUFFET**

**CENA DE GALA NOCHEVIEJA
NEW YEAR'S EVE GALA DINNER**

**BRUNCH DE AÑO NUEVO
NEW YEAR'S BRUNCH**

24/12

CENA DE NOCHEBUENA MENÚ

ENTRANTES

Vieira y carabinero con crema de calabacín,
espárragos de mar y ensalada ácida

DEL MAR

Rape sobre falso arroz de marisco y
crujiente de alcachofa

DE LA TIERRA

Cochinillo en salsa con compota de manzana reineta y
parmentier de patata trufada

POSTRE

Rulo de queso de cabra
Con helado de yogurt Búlgaro

Cafés, infusiones y dulces navideños

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Precio adulto: 150€

IVA INCLUIDO

Menú infantil disponible

CHRISTMAS EVE DINNER

MENU

STARTER

Scallop and crayfish with courgette cream, samphire and acidic salad

FROM THE SEA

Monkfish on seafood "rice" with artichoke crunch

FROM THE LAND

Suckling pig with Reinette apple compote and truffle potato parmentier and its sauce

DESSERT

Goat's cheese roll with Bulgarian yoghurt ice

Coffees, teas and infusions and Christmas sweets

CELLAR

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Price per person: 150€

VAT INCLUDED

RÉVEILLON DE NOËL MENU

ENTREE

Coquille Saint-Jacques au velouté de courgette et salicorne et salade acide

DE LA MER

Lotte sur faux riz de fruits de mer et croustillant d'artichaut

DE LA TERRE

Cochon de lait avec compote de reinette et Parmentier de pomme de terre truffée et sa sauce

DESSERT

Rouleau de fromage de chèvre à la glace au yaourt bulgare

Cafés, infusions et gourmandises de Noël

CAVE

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Prix par personne: 150€

TVA COMPRISE

25/12

BUFFET DE NAVIDAD MENÚ

MARISCOS VARIADOS

PIZARRA DE IBERICOS
Embutidos ibéricos con tostas de pan y tomate rallado

ESTACIÓN DE TARTARES
Tartar de solomillo y tartar de atún

SHOW COOKING
Brocheta de pescado, brocheta de carne y brocheta de verduras

CUCHARA
Bísquet de bogavante
Caldo de ternera con su guarnición

DE LA TIERRA Y DEL MAR
Rodaballo salvaje con mini verduritas y almejas
Entrecot de buey con patata asada y Pimientos de Gernika

POSTRES
Pastel Vasco
Saint Honoré
Crema de limón con crumble

Cafés, infusiones y dulces navideños

BODEGA
Marqués de Riscal Verdejo (D.O.Rueda)
Marqués de Arienzo Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Reina Maria Cristina

Precio adulto: 135€
IVA INCLUIDO
Menú infantil disponible

CHRISTMAS BUFFET MENU

SEAFOOD STATION

SLATE PLATTER OF IBERIAN CURED MEATS

TENDERLOIN & TUNA TARTARE

SHOW COOKING
Fish brochette, Meat brochette & Vegetable brochette

SPOONFULS
Lobster bisque & Beef bouillon with its garnish

FROM THE LAND AND THE SEA
Wild turbot with mini-vegetables and clams
Beef entrecôte with roast potatoes and Guernika peppers

DESSERTS
Basque cake, Gateau Saint-Honoré & Lemon cream with crumble

CELLAR
Marqués de Riscal Verdejo (D.O.Rueda)
Marqués de Arienzo Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Reina Maria Cristina

Price per person: 135€
VAT INCLUDED

BUFFET DE NOËL MENU

STATION DE FRUITS DE MER

ARDOISE D'IBÉRIQUES

TARTARE DE FILET MIGNON & TARTARE DE THON

SHOW COOKING
Brochette de poisson, Brochette de viande et Brochette de légumes

À DÉGUSTER À LA CUILLÈRE
Bisque de homard et Bouillon de veau et sa garniture

DE LA TERRE ET DE LA MER
Turbot sauvage aux mini légumes et aux palourdes
Entrecôte de bœuf aux pommes de terre rôties et aux poivrons de Guernika

DESSERTS
Gâteau basque, Saint-honoré et Crème de citron avec crumble

CAVE
Marqués de Riscal Verdejo (D.O.Rueda)
Marqués de Arienzo Crianza (D.O.Ca. Rioja)
Cava Reina Maria Cristina

Prix par personne: 135€
TVA COMPRISE

31/12

DE GALA NOCHEVIEJA MENÚ

ENTRANTE

Foie mi cuit con galleta oreo,
crema de castañas y emulsión de jengibre

ENSALADA

Ensalada de bogavante con guacamole
vinagreta de frutos rojos y piña

DEL MAR

Lubina salvaje sobre apio nabo y crema de calabacín
con albahaca y berberechos

DE LA TIERRA

Solomillo de ternera con timbal de verduritas invernal y salsa de oporto

POSTRE

Postre especial del Chef pastelero

Cafés, infusiones y dulces navideños

BODEGA

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

COTILLON

Barra libre primeras marcas, orquesta
y cotillón hasta las 04:00 A.M.
Sopas de ajo y chocolate con churros

Precio adulto: 385€
IVA INCLUIDO
Menú infantil disponible

NEW YEAR'S EVE GALA DINNER MENU

Mi-cuit foie gras with Oreo cookies, chestnut cream and ginger emulsion

Lobster salad with guacamole, red fruits and pineapple vinaigrette

Wild sea bass on a bed of celery and courgette cream with basil and cockles.

Beef tenderloin with winter vegetable timbale and port wine sauce

Special dessert created by Master Pastry Chef
Coffees, teas and infusions and Christmas sweets

CELLAR

Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (D.O.Ca. Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Open bar of premium brands Orchestra
and dance until 04:00 A.M.
Late night Snack

Price per person: 385€
VAT INCLUDED
Children's menu available

RÉVEILLON DE LA SAINT-SYLVESTRE MENU

Foie gras mi-cuit avec biscuit Oreo, velouté de châtaignes et émulsion de gingembre

Salade de homard avec guacamole, vinaigrette de fruits rouges et ananas

Bar sauvage sur céleri-rave et velouté de courgettes au basilic et aux coques

Filet mignon de veau avec verrine de petits légumes d'hiver et sauce au Porto

Dessert Spécial du Chef Pâtissier

Cafés, infusions et gourmandises de Noël

CAVE

Marqués de Riscal Verdejo (Appellation Rueda)
Marqués de Riscal Reserva (Appellation Rioja)
Champagne Perrier Jouët Brut

Open bar grandes marques Orchestre
et cotillon jusqu'à 4 heures
Casse-croûte

Prix par personne: 385
TVA COMPRISE
Menu enfant disponible

01/01

BRUNCH DE AÑO NUEVO MENÚ

PINTXOS VARIADOS

ESTACIÓN DE ENSALADAS

Ensalada capresse, ensalada de tomate, atún y guindillas
Ensalada de cous cous

CUCHARA

Sopa de pescado

DEL MAR

Merluza al vapor con crema de guisantes

DE LA TIERRA

Solomillo de cerdo con salsa de frambuesa y puré de patata

POSTRES

Pantxineta
Milhojas de crema
Tarta de queso
Timbal de chocolate

Precio adulto: 59€

IVA INCLUIDO

Menú infantil disponible

NEW YEAR'S EVE LUNCH MENU

SELECTION OF PINTXOS

SALAD STATION

Capresse salad, Tuna, tomato and peppers salad
Couscous salad
Fish soup

FROM THE SEA

Steamed hake with green pea cream

FROM THE LAND

Pork tenderloin with raspberry sauce and potato purée

DESSERT STATION

Pantxineta - custard cream pastry
Cream millefeuille
Cheese cake
Chocolate timbale

Price per person: 59€
VAT INCLUDED

Children's menu available

DÉJEUNER NOUVEL AN MENU

ASSORTIMENT DE PINTXOS

STATION DE SALADES

Salade capresse, Salade de tomate, ton et piments
Salade de semoule / Taboulé

SOUPE

Soupe de poisson

DE LA MER

Colin à la vapeur avec velouté de petits pois

DE LA TERRE

Filet mignon de porc à la sauce de framboise et purée de pomme de terre

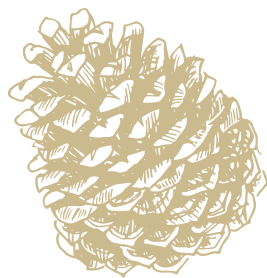
STATION DE DESSERTS

Pantxineta (pâte feuilletée, amandes, crème pâtissière)
Millefeuille à la crème
Gâteau de fromage
Verrine de chocolat

Cafés, infusions et gourmandises de Noël

Prix par personne: 59€
TVA COMPRISE

Menu enfant disponible



HOTEL MARIA CRISTINA
A LUXURY COLLECTION HOTEL, SAN SEBASTIAN
PASEO REPUBLICA ARGENTINA, 4, SAN SEBASTIAN, 20004
T (34) 943 437 600

HOTEL-MARIACRISTINA.COM