



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

Hotel

MARIA CRISTINA

—
Fêtes de

Noël

2023-24



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

Menu de Noël

24 | 12 | 23

MENU

Velouté de fruits de mer

Cannellonis aux champignons avec sauce au fromage
Idiazábal et poulet revenu aux truffes

Colin au pil pil vert, cosses et moules à la vanille

Mouton mijoté à basse température, chou rouge et son jus

Dessert de Noël

CAVE

Marqués de Riscal Sauvignon Blanc

Marqués de Riscal Réserve

Champagne Perrier Jouët

Prix : 225 € par personne

Prix menu pour enfants (3 ans – 6 ans) 58 € par enfant

Prix menu pour enfants (7 ans – 12 ans) 110 € par enfant

TOUS LES PRIX SONT TTC



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

Menu de la Saint-Sylvestre

31 | 12 | 23

MENU

Langoustines à la sauce tartare, avec asperges
vertes et caviar des Pyrénées

Ravioli d'osso buco et foie gras au beurre truffé

Pageot avec « calçot » (*variété d'oignons catalans
tendres et doux*) dans son jus fumé

Sorbet à la mandarine, basilic et shiso

Aloyau séché au poivre avec jus de champignons

Dessert de la Saint-Sylvestre

CAVE

Marqués de Riscal Finca Montico Verdejo

Marqués de Riscal Réserve

Champagne Perrier Jouët

COTILLONS

Open-bar, grandes marques, animation

En-cas et cotillons

Prix : 455 € par personne

Prix menu pour enfants (3 ans – 6 ans) 65 € par enfant

Prix menu pour enfants (7 ans – 14 ans, option de menu
adulte ou enfant) 215 € par enfant

TOUS LES PRIX SONT TTC

Déjeuner de Noël

25 | 12 | 23

ASSIETTES

Assiette de fumés, salaisons
et pâtés

« Gilda » (*légumes marinés
avec anchois*)

Assiette de charcuterie ibérique

Plateau de fromages
de Guipuzcoa

Assiette de tartares

Assortiment de croquettes

Fines tranches de bœuf
au parmesan

SALADES

Macédoine au homard

Salade thaïe de riz aux clovisses

Salade de crevettes bouquet

Aux pommes de terre et
au saumon mariné

À la morue et aux fèves tendres

SOUPES

Soupe à l'oignon

Velouté de poulet au Xérès

PLATS PRINCIPAUX

Baudroie avec asperges sauvages
et sauce Périgord

Panaché truffé de légumes

Aloyau à la sauce au Porto

Roast Beef

Raviolis à la ricotta et
aux épinards

DESSERTS

Tartelette Dulcey et
praliné de noisettes

Lemon pie

Chocolat 50%, fève tonka
et gingembre

Fromage blanc et miel de canne

Mignardises et gourmandises
de Noël

CAVE

Marqués de Riscal Verdejo

Arienzo de Marqués de Riscal

Champagne Perrier Jouët

MENU POUR ENFANTS

À LA CARTE

Assortiment de croquettes

Colin pané avec purée de
pommes de terre

Aloyau avec garniture de frites

Dessert au chocolat, pancakes
et churros au chocolat

Prix : 190 € par personne

Prix menu pour enfants,
comprend le buffet et la carte

(3 ans – 6 ans) 58 € par enfant

(7 ans – 12 ans) 108 € par enfant

TOUS LES PRIX SONT TTC

Déjeuner du Nouvel An

01 | 01 | 24

PINTXOS

Araignée de mer, poivron
et sardine fumée

Tartelette à « l'ajoarriero »,
macédoine de crevettes bouquet,
croquettes et « gildas »

SALADES

Mini-laitue de Tudela aux
anchois et poivrons grillés

Tomate avec bonite, laitue et
oignon tendre, gâteau de rascasse

PLATS À LA CUILLÈRE

Haricots blancs de Tolosa
et Zurrurutuna

Soupe de poisson

PLATS PRINCIPAUX

Aloyau à la sauce au Porto et truffe

Chipirons farcis

Colin à la sauce aux asperges

Cannellonis aux champignons
avec poulet mijoté

Prix : 175 € par personne

Prix menu pour enfants,
comprend le buffet et la carte

Menu pour enfants (les 24 et 31 décembre)

Apéritif

Assortiment de croquettes

Colin pané avec purée
de pommes de terre

Aloyau avec garniture
de pommes de terre

Dessert au chocolat

DESSERTS

Tuiles et cigares

Gâteau basque aux cerises

Feuilleté à la crème pâtissière

Cheesecake

Fromage avec noix et
pâte de coings

CAVE

Marqués de Riscal Verdejo

Marqués de Riscal Réserve

Champagne Perrier Jouët

MENU POUR ENFANTS À LA CARTE

Assortiment de croquettes

Colin pané avec purée de
pommes de terre

Aloyau avec garniture
de pommes de terre

Dessert au chocolat, pancakes
et churros au chocolat

(3 ans – 6 ans) 58 € par enfant

(7 ans – 12 ans) 105 € par enfant

TOUS LES PRIX SONT TTC (TVA 10%)

Recommandation de carte 3 – 12 ans

(25 décembre et
1^{er} janvier)

Assortiment de croquettes

Colin pané avec purée
de pommes de terre

Pâtes à la bolognaise

Lanières de poulet avec
pommes de terre

Churros au chocolat

Pancakes au choix



HOTEL
MARIA CRISTINA
SAN SEBASTIAN

Contact

Susana Mendia

943437642 – 649876532
susana.mendia@luxurycollection.com

HOTEL MARÍA CRISTINA

**A LUXURY COLLECTION HOTEL, SAN SEBASTIAN
REPÚBLICA ARGENTINA 4 -20004 SAN SEBASTIAN**

T 34 943 437 600 — F 34 943 437 676

HOTEL-MARIACRISTINA.COM