

Aperitivos . Aperitifs

ESPUMOSOS . SPARKLING

Anna de Codorniu	31 €
Agustí Torelló Mata Brut Reserva	32 €
Non Plus Ultra Cuvée M ^o Cristina	35 €
Mumm Cordon Rouge	73 €
Mumm Rosé	79 €
Mumm de Cramant	139 €
Moët & Chandon Brut	85 €
Veuve Cliquot Ponsardin Brut	82 €
Moët & Chandon Dom Perignon	240 €
Louis Roederer Cristal	390 €
Cava por copa • Cava by the glass	6 €
Champagne por copa • Champagne by the glass	14 €

BITTER . VERMOUTHS

Martini, Cinzano	5,50 €
Noilly Prat, Pernod, Ricard, Campari	6 €

VINOS DE JEREZ Y OPORTOS . SHERRY AND PORTS

Fino Quinta, Tio Pepe, Manzanilla La Guita	5 €
Malaga Virgen, Moscatel Oro, Dry Sack	5 €
Pedro Ximenez Emilio Lustau	7 €
Tawny White	7 €
Tawny 10 Años	8 €
Noval 20 Años	12 €

CERVEZAS NACIONALES . DOMESTIC BEERS

Caña de barril • Draught	4 €
Keler, San Miguel	5 €
Kaliber sin alcohol • Alcohol free	4 €

CERVEZAS DE IMPORTACIÓN . IMPORTED BEERS

Heineken, Holanda • Holland	6 €
Budweiser, USA	6 €
Coronita, México.	7 €
Guinness, Irlanda • Ireland	7 €
Stella Artois, Belgica • Belgium	7 €
Paulaner Pils, Alemania • Germany	8 €

Destilados . Spirits

VODKA . VODKA

Smirnoff	10 €
Absolut	12 €
Stolichnaya	12 €
Absolut Citron	13 €
Grey Goose	15 €
Belvedere	15 €
Wyborowa Exquisite	15 €

GINEBRA . GIN

Gordon's, MG	10 €
Beefeater	11 €
Beefeater 24	15 €
Tanqueray	14 €
Bombay Sapphire	15 €
Hendricks Gin	15 €

RON . RUM

Havana Club 5 años • 5 years	10 €
Havana Club 7 años • 7 years	12 €
Bacardi Carta Blanca	10 €
Cacique	11 €
Capitan Morgan	12 €
Barcelo, Bacardi 8, Brugal Añejo	12 €
Pampero Aniversario	15 €
Matusalem 15 años • 15 years	16 €

WHISKY ESCOCÉS . SCOTCH WHISKY

Ballantines	10 €
Ballantines 17 años • 17 years	29 €
Ballantines 21 años • 21 years	32 €
Ballantines 30 años • 30 years	42 €
J&B, White Label, Cutty Sark	12 €
Johnnie Walker Red Label, Dewar's	12 €
Chivas Regal 12 años • 12 years	17 €
Johnnie Walker Black Label 12 años • 12 years	17 €
White Label 18 años • 18 years	21 €
Chivas Regal 18 años • 18 years	23 €
Johnnie Walker Blue Label	29 €
Royal Salute 21 años • 21 years	31 €
Chivas Regal 25 años • 25 years	42 €

WHISKY DE MALTA . SINGLE MALTS

Glenlivet 12 años • 12 years	18 €
Glenlivet 15 años • 15 years	20 €
Glenlivet 18 años • 18 years	24 €
Glengrant 5 años • 5 years	12 €
Cardhu 12 años • 12 years	16 €
Glenfiddich 12 años • 12 years	17 €
Knockando 12 años • 12 years	19 €
Oban 14 años • 14 years	16 €
Johnnie Walker Green Label 15 años • 15 years	22 €
Lagavulin 16 años • 16 years	17 €
Macallan 25 años • 25 years	65 €

BOURBON e IRLANDESES . BOURBON & IRISH

Jameson	14 €
Jameson Rarest Vintage	49 €
Four Roses, Jim Bean	12 €
Jack Daniels	14 €

BRANDY

Principe	10 €
Magno	6 €
Carlos I, Lepanto, Cardenal Mendoza	11 €
Larios 1866 Gran Reserva	14 €
Gran Duque de Alba	15 €

COGNAC

Hennessy VS	15 €
Remy Martin VSOP	17 €
Hennessy XO	28 €
Remy Martin XO	33 €

ARMAGNAC

Croix De Salles	13 €
Dartigalongue	14 €

Café . Coffee

Infusiones y Tés • Tea and infusions	4 €
Café Espresso, cortado o con leche • Espresso, white coffee or black coffee	4 €
Café Cappuccino o Mocaccino • Espresso Cappuccino or Mocacino Coffee	5 €
Chocolate Caliente • Hot Chocolate	5 €

ESPECIALIDADES DEL BARMAN . BARTENDER SPECIALITIES

CAFÉ MARIA CRISTINA. Café Frio, Kahlua, Frangelico y nata	
MARIA CRISTINA COFFEE. Cold coffee, Kahlua, Frangelico and cream	9 €

CAFÉ IRLANDÉS A LA PIMIENTA. Café, nata, azúcar moreno, whisky irlandés y pimienta	
IRISH PEPPER- COFFEE. Coffee, cream, brown sugar, irish whiskey and pepper	9 €

VIENÉS DE COCO. Café helado, leche, Malibú, azúcar, nata y coco rallado	
COCONUT CREAM COFFEE. Iced Coffee, milk, Malibú, sugar, cream and coconut	9 €

BAILEYS FRAPPÉ. Café, licor Baileys, nata y regalaz	
BAILEYS FRAPPÉ. Coffee, Bayley's liquor, cream and liquorice	9 €

H2O

NATURAL . STILL

Antipodes - Nueva Zelanda • New Zealand	5,00 €
Extreme H2O - Inglaterra • England	3,50 €
Ogo - Holanda • Holland	4,50 €
Speyside Glenlivet - Escocia • Scotland	3,50 €
St. Georges - Córcega • Corsica	2,50 €
Sole - Italia • Italy	3,00 €
Acqua Panna - Italia • Italy	5,00 €
Evian - Francia • France	5,00 €
Voss - Noruega • Norway	4,50 €
Sant Aniol - España • Spain	4,50 €
Bezoya - España • Spain	2,50 €

CON GAS . SPARKLING

Antipodes - Nueva Zelanda • New Zealand	5,00 €
Ogo - Holanda • Holland	4,50 €
Sole - Italia • Italy	3,00 €
Perrier - Francia • France	3,00 €
San Pellegrino - Italia • Italy	5,00 €
Vichy Catalan - España • Spain	4,50 €

Té . Tea

Servido diariamente de 16:00 a 20:00 hrs. • Served daily from 4:00 to 8:00 pm.

TÉ TRADICIONAL . TRADITIONAL TEA

Mini sándwiches y selección de canapés • Finger sandwiches and canapés selection	
Bollería artesana • Homemade cakes	
Selección de Bocados Dulces • Assortment of Sweet Bites	
Selección de Tés del María Cristina o Café o Chocolate	
Selection of hot drinks: Assortment of teas or Coffee or Hot Chocolate	19 €

TÉ MARIA CRISTINA . MARIA CRISTINA TEA

Mini sándwiches y selección de canapés • Finger sandwiches and canapés selection	
Bollería artesana • Homemade cakes	
Pastelitos variados y petit fours • Assortment of pastries and petit fours	
Selección de: Tés del María Cristina o Café o Chocolate	
Selection of hot drinks: Assortment of teas or Coffee or Hot Chocolate	
Copa de Champagne • Champagne Flute	26 €

TÉS VERDES . GREEN TEA

TÉ DE CANELA . CINNAMON STAR TEA

Té chino de canela natural aromatizado con cáscara de limón, clavo, pétalos de rosa, almendras, vainilla y cardamomo. • Chinese tea made of natural cinnamon, lemon peel, clove, rose petals, almonds, vanilla and cardamom.

TÉ LIMA JAPONESA . JAPANESE LIME TEA

Té verde japonés Sencha, hierba de limón, trozos de lima dulce y aroma natural. Japanese Sencha green tea, lemon grass, sweet lime.

TÉ GUNPOWDER . GUNPOWDER TEA

Té verde extra sin fermentar con papaya, kiwi, pera, plátano, limón y aroma de hierbabuena. Non fermented green tea with papaya, kiwi, pear, banana, lemon and mint.

TÉS NEGROS . BLACK TEA

TÉ DE CHOCOLATE Y MENTA . CHOCOLATE AND MINT TEA

Té Rooibo fermentado originario de Sudáfrica al que se le ha añadido menta piperita y trozos de chocolate de Somalia. • Fermented Rooibo Tea from South Africa with mint added and Chocolate from Somalia.

TÉ DE VAINILLA . VANILLA TEA

Té negro producido en China aromatizado con trozos de vainilla Bourbon de la isla de Madagascar. Chinese black tea aromatized with Vanilla Bourbon from Madagascar Island.

TÉ DE TRUFA ALMENDRADA . ALMOND TRUFFLE TEA

Té negro aromatizado con sabor dulce y picante semifermentado. Cominos, cardamomo, pimienta roja, almendra y cilantro complementan los sabores de la trufa. Black tea aromatized, semi fermented, sweet and spicy. Cummins, cardamom, red pepper, almond ans coriander complement the truffle flavours.

CAIPIRINHA

Trozos de Manzana, hierba de limón, cáscara de cítricos, ácido cítrico y aroma natural de ron y lima infusionado. • Apple, lemon grass, citric ppel and natural aroma or rum and lime.

CHAMPAGNE CON FRESAS . STRAWBERRIES AND CHAMPAGNE

Té verde japonés Sencha aromatizado con sabor de champagne y trozos de fresa y flores de manzanilla • Japanese Sencha Green tea aromatized with champagne, strawberries and camomile.

TÉ PU ERH . PU ERH TEA

Té rojo de la región china de Yunnan con fresa, naranja, plátano. Considerado como un remedio para gozar de buena salud y para adelgazar. Red tea from China. Strawberries, orange and banana. Traditional Chinese culture considers Pu Erh as a good health remedy.

TÉ DE MELOCOTÓN . PEACH TEA

Té verde Bancha y té blanco Pekoe, trozos de melocotón, aromas, manzanilla inglesa y flores de Woll • Bancha green tea and Pekoe white tea, peach, camomile and Woll flowers.

INFUSIÓN DE FRUTAS DEL BOSQUE . WILD BERRIES INFUSION

Infusión de hibisco, pasas, bayas de saúco, arándanos, grosellas negras y aroma natural de frambuesas, fresas y cereza. • Hibiscus infusion, raisins, elder, cranberries, black currant and raspberries.

TÉ PAI MU TAN . PAI MU TAN TEA

El más puro, caro y exclusivo de los tés, de producción muy limitada, es muy difícil de encontrar incluso en la misma China, ya que se elabora con los brotes más nuevos de la planta de té aún sin abrir. • This kind of tea is produced exclusively in Fujian, China. The most pure, expensive and unique tea.

SNACKS

Disponibles hasta las 23:00 hrs. • Available till 11:00 pm.

la tentación del picoteo .*the snacking temptation*

DEGUSTACIÓN DE PINTXOS ¿cómo no? una selección diaria del Chef de 5 pintxos <i>A TASTING OF PINTXOS A must, a daily Chef's selection of 5 pintxos</i>	25 €
TERRINA DE FOIE mi-cuit, de las Landas, cremoso de higos y pan de pasas y nueces <i>FOIE-GRAS mi-cuit terrine, figs marmelade and raisins-nuts bread</i>	24 €
SURTIDO DE CROQUETAS la tradición manda, de jamón serrano y de bacalao <i>CROQUETTES selection, tradition rules, made of bechamel and Iberian ham and codfish</i>	12 €
JAMÓN IBÉRICO de Bellota, tostas de pan y chupitos de tomate y oliva virgen extra <i>IBERIAN CURED HAM served with toasted bread and shot of tomato and virgin olive oil</i>	24 €
NACHOS gratinados y 4 salsas; barbacoa, crema agria, guacamole y taco <i>NACHOS grated and 4 sauces; barbecue, sour cream, guacamole and taco</i>	14 €
ESTE & OESTE samosas, nuggets de pollo, brocheta thai y mozzarella crujiente <i>EAST MEETS WEST samosas, chicken nuggets, thai skewer and crispy mozzarella</i>	17 €

bueno para ti .*good for you*

LA MÍTICA CÉSAR bouquet de lechugas, pollo marinado a la parrilla y crujiente de pan <i>THE CAESAR SALAD green leaves bouquet, marinated chicken and croutons</i>	17 €
ENSALADA PARMIGGIANA rúcula, tomates cherry, champiñones, Parmigiano y Tapenade <i>PARMIGGIANA SALAD rocket, cherry tomatoes, mushrooms, Parmigiano and Tapenade</i>	16 €
WOK DE VERDURAS de temporada salteadas con unas gotitas de soja <i>VEGETABLES WOK sautéed with drops of soya sauce</i>	15 €

experiencias autóctonas .*indigenous experiences*

PORRUSALDA Crema de patatas guisadas y puerros con hebras de bacalao <i>PORRUSALDA Soup made of potatoes and leeks with codfish flakes</i>	13 €
ANCHOAS DEL CANTÁBRICO de las buenas, limpiadas a mano, tiernas y sobre todo muy poco saladas, únicas, un gran descubrimiento; con pimientos rojos <i>ANCHOVIES from the Cantabrian Sea, hand cleaned, tender and slightly salty, these are unique, a great discovery; with red peppers</i>	19 €

carta de Hamburguesas y algo más .*burger menu and something else*

puede elegir entre carne de ternera o de pollo para cualquiera de las hamburguesas <i>you can chose between beef or chicken meat for any of the burgers</i>	
LA MARICRIS carne de ternera, tomate, lechuga, bacon, queso y cebolla caramelizada, con el toque final de pan casero recién horneado <i>THE MARICRIS beef meat, tomato, lettuce, bacon, cheese and sweet onion, with the final touch of homemade bread freshly baked</i>	21 €
GOURMET carne de kobe, tomate, lechuga y mozzarella di búfala; no hace falta más para así deleitarse con el excitante sabor de la carne del buey Wagyu <i>GOURMET Kobe beef meat, tomato, lettuce and mozzarella di búfala; nothing else in order to enjoy with the exciting flavour of the Wagyu cattle</i>	28 €
MEXICANA carne de pollo, tomate, lechuga, bacon y queso Cheddar, acompañada de patatas gajo <i>MEXICAN chicken, tomato, lettuce, bacon and Cheddar cheese, potato wedges</i>	21 €
LA ROSSINI carne de ternera, escalope de foie, cebolla caramelizada y bacon <i>THE ROSSINI beef meat, foie-gras escalope, sweet onion and bacon</i>	26 €
EL CLUB SANDWICH pavo cocido, bacon, tomate, lechuga, y huevo <i>THE CLUB SANDWICH turkey, bacon, tomato, lettuce and egg</i>	19 €

el rincón Asiático by *Café Saigon .Asian Corner by Café Saigon*

DIM SUM raviolis variados al vapor <i>DIM SUM steamed selection of raviolis</i>	12 €
ROLLITOS IMPERIALES una de la especialidades del Saigon <i>SPRING ROLLS café Saigon, one of their specialities</i>	12 €
SUSHI & SASHIMI variado, 10 unidades <i>SUSHI & SASHIMI selection of 10 pieces</i> Servido diariamente de 13:00 a 15:30 hrs. y de 20:00 a 23:00 hrs. <i>Served daily from 1:00 to 3:30 pm. and from 8:00 to 11:00 pm.</i>	21 €

calorías que merecen la pena .*worth the calories*

CREMA CATALANA con cremoso de canela <i>CRÈME BRÛLÉE with cinnamon mousse</i>	12 €
DEGUSTACIÓN DE POSTRES 5 dulces de bocado irresistibles elegidos por el Chef <i>SWEET TASTING Chef's selection of 5 irresistible sweet bites</i>	18 €
HELADOS selección diaria de diferentes sabores <i>ICE-CREAMS daily selection of different flavours</i>	7 €
EL PINCHO REFRESCANTE dos brochetas de refrescante fruta cortada <i>THE REFRESHING BITE two skewers of refreshing fresh fruit</i>	10 €

Los precios no incluyen IVA
Por favor informe al Guest Service Center sobre aquellos ingredientes del menú que le puedan causar alergias

Prices do not include VAT
Please let the Guest Service Center know about those ingredients contained in the menu that may cause you allergic reactions

COCKTAILS

The Cocktail Collection

BY THE LUXURY COLLECTION

LA BOQUERIA SOUR inspired by Spain Ron Cubano, brandy, higos, limón, sirope, clara de huevo y pimentón <i>Cuban rum, Spanish brandy, figs, lemon, syrup, egg white and paprika</i>	14 €
CALE SIDECAR inspired by Portugal Cognac, oporto, zumo de limón, sirope y nuez moscada <i>Cognac, port, lemon juice, syrup and nutmeg</i>	14 €
THE LAST COCKTAIL inspired by The Luxury Collection Ginebra, infusión de romero, couli de pera, zumo de limón y espumoso <i>Gin, rosemary infusion, pear puree, lemon juice and sparkling wine</i>	14 €

CHAMPAGNE

KIR ROYAL Aperitivo • Aperitif Champagne y Licor de Cassis • <i>Champagne and Cassis Liqueur</i>	14 €
CHAMPAGNE COCKTAIL Aperitivo • Aperitif Champagne, Cognac, azúcar y angostura • <i>Champagne, Cognac, sugar and angostura</i>	14 €
CHAMPAGNE PIÑA COLADA "After Dinner" Champagne, Malibú y zumo de piña • <i>Champagne, Malibu and pineapple juice</i>	14 €

RON • RUM

RON SOUR Short Drink Ron añejo, azúcar moreno y angostura • <i>Brown rum, brown sugar and angostura</i>	14 €
DAIKIRI After Dinner Ron, zumo de limón y azúcar • <i>Rum, lemon juice and sugar</i>	14 €
MOJITO Aperitivo • Aperitif Ron blanco, zumo de lima, azúcar moreno, angostura, hierbabuena y soda <i>White rum, lime juice, brown sugar, angostura, mint and soda</i>	14 €
RON ALEXANDER After Dinner Ron añejo, crema de cacao y nata • <i>Brown rum, chocolate liquor and cream</i>	14 €

GINEBRA • GIN

APPLE MARTINI Aperitivo • Aperitif Ginebra, vermouth seco y schnapps de manzana verde <i>Gin, dry vermouth and green apple schnapps</i>	14 €
DRY MARTINI Aperitivo • Aperitif Ginebra y vermouth blanco seco • <i>Gin and dry vermouth</i>	14 €
TOM COLLINS Long Drink Ginebra, zumo de limón y soda • <i>Gin, lemon juice and soda</i>	14 €
BANANA ALEXANDER After Dinner Ginebra, crema de cacao, crema de plátano y nata líquida <i>Gin, chocolate and banana syrup and cream</i>	14 €

VODKA

BLOODY MARY Aperitivo • Aperitif Vodka, zumo de tomate y limón, Tabasco, Worcestershire, sal y pimienta <i>Vodka, tomato & lemon juice, Tabasco, salt, pepper & Worcestershire Sauce</i>	14 €
VODKATINI Aperitivo • Aperitif Vodka y Nolly Prat • <i>Vodka and Nolly Prat</i>	14 €
COSMOPOLITAN Aperitivo • Aperitif Vodka, Cointreau, lima y zumo de arándano • <i>Vodka, Cointreau, lima and cranberry juice</i>	14 €

WHISKY

MANHATTAN Aperitivo • Aperitif Whisky, Martini rojo y angostura • <i>Whisky, red Martini and angostura</i>	14 €
WHISKY SOUR Short Drink Bourbon whisky, zumo de limón y azúcar • <i>Bourbon whisky, lemon juice and sugar</i>	14 €
OLD FASHIONED Short Drink Whisky, angostura y soda • <i>Whisky, angostura and soda</i>	14 €

TEQUILA

MOONLIGHT MARGARITA Aperitivo • Aperitif Tequila añejo, curaçao azul y zumo de limón • <i>Old tequila, blue curaçao and lemon juice</i>	14 €
TEQUILA SUNRISE Long Drink Tequila, zumo de naranja y granadina • <i>Tequila, orange juice and grenadine syrup</i>	14 €

SIN ALCOHOL • ALCOHOL FREE

PLAISIR D'ILE Long Drink Zumo de pomelo, naranja, limón, granadina y soda <i>Grapfruit juice, orange juice, lemon and lime juice, grenadine syrup and soda</i>	12 €
CARLOTA'S COCKTAIL Long Drink Kiwi, limón, coco, piña y melocotón • <i>Kiwi, lemon, coconut, pineapple and peach juice</i>	12 €

Los precios no incluyen IVA • Prices do not include VAT

G R E E T I N G L O U N C E - B A R



HOTEL MARIA CRISTINA
A LUXURY COLLECTION HOTEL

San Sebastian