



Navidad 2009-2010

¡El equipo del Hotel María Cristina, a Luxury Collection Hotel, les desea unas felices fiestas!

Siguiendo la tradición, agradecemos la confianza depositada en nosotros y aprovechamos la ocasión para presentarle nuestra variada selección de menús creados especialmente para estas fechas tan señaladas.

Le invitamos a unirse a nuestro equipo en la celebración de la navidad y déjese llevar por el ambiente Luxury Collection. Disfrute!

Para más información y reservas:

Teléfono: + 34 943 43 76 00 E-mail: hmc@luxurycollection.com

<http://www.hotel-mariacristina.com>



THE LUXURY COLLECTION®
Hotels & Resorts



Cena de Nochebuena - 24 de Diciembre

*Ensalada de Bogavante, manzana, tomate
y jugo de almendra tierna*



Ostras "Bloody Mary"



Mar y Montaña de vieira y papada ibérica



*Canelones de piña, espuma de romero
y granizado de limón verde*



Aguas Minerales

Vino Blanco Marqués de Riscal (DO Rueda)

Vino Tinto Marqués de Arienzo reserva (DO Rioja)

*Champagne G.H. Mumm Brut
(AOC Champagne)*



Café e Infusiones

Dulces Navideños

*Precio por persona: 99 € + IVA+ Cargo cubierto
Válido únicamente para clientes alojados, reserva previa*



Almuerzo de Navidad - 25 de Diciembre

*Foie Gras de pato fresco con Tatín de Granny Smith
curry y chutney de calabaza dulce*



*Merluza asada y tirabeques salteados
ragut de ceps y linguini de sepia*



Cochinillo confitado al vacío, manzana ácida y toffee



*Bizcocho cremoso de Brownie
sopa de chocolate y cacao 75% y su crocante*



Aguas Minerales

Vino Blanco Raimat Casal

Vino Tinto Marqués de Arienzo Crianza

Cava Anna de Codorniu



Café e Infusiones

Dulces Navideños

Precio por persona: 99 € + IVA

Servicio de 1.30 a 15.30

Gala de Fin de Año

*Bogavante en texturas, merveilles de camarones,
glaseado de Noilly Pratt*



*Vieira marinada, txangurro con crema de hinojo
y cítricos*



*Lubina salvaje asada, rulo de buey deshuesado
envuelto en crepinette y caldo infusionado*



*Costillar de cordero lechal, praliné de pistacho,
micro ensalada con toques de pan de Arezzo
y brotes de Sisho*



*Bizcocho de chocolate Nayarit y cremoso de Brownie,
crujiente de chocolate con leche y crumble de avellana*



Dulces Navideños

Precio por persona: 255 € + IVA

31 de Diciembre

*Champagne G.H. Mumm Cordon Rouge Brut
(AOC Champagne)*

Marques de Riscal Limousin (DO Rueda)

Marqués de Arienzo Reserva (DOCa Rioja)

Aguas Minerales

Café e Infusiones



*Cocktail de bienvenida servido a las 20.30
en el lobby del hotel*

Barra libre de primeras marcas

Orquesta y Cotillón hasta las 04.00 a.m

Sopas de ajo y chocolate con churros



Almuerzo de Año Nuevo – 1 de Enero

Ensalada de patata confitada y foie, queso de cabra y rúcula



*Crema de calabaza escalibada,
vieira rellena de butifarra y cerdo ibérico*



Rodaballo salvaje asado a baja temperatura, arroz negro de calamar



Pichón de Bresse asado, coulant de panceta ibérica y parmesano



*Sopita de lichys, ensalada de frutas del bosque,
cogollos de hierbabuena y sorbete de Idiazabal*



Vino Blanco Raimat Casal

Vino Tinto Marques de Arienzo Crianza

Cava Anna de Codorniu



Café e Infusiones

Dulces Navideños

Precio por persona: 89 € + IVA



Buffet de Reyes – 6 de Enero

Selección de ensaladas de nuestro buffet

Pastel de merluza, Codornices escabechadas, Anchoas en texturas, Quesos nacionales e internacionales, Embutidos ibéricos, Roastbeef, Carpaccio de buey, Ahumados y patés, Pintxos variados, Sushi, Terrinas y miniaturas, Langostinos, Cigalas y vieiras gratinadas

❧

*Pimientos del piquillo rellenos de morcilla, Pochas de Navarra con almejas
Infusión de hongos con jamón ibérico, Paella de mariscos y mixta
Medallones de rape en salsa verde, Carrilleras de ternera glaseadas*

❧

*Miga de pan empapada en leche fresca, vasitos de chocolate y pimienta de Sechuan
Cuajada de leche de oveja con miel y nueces, Mini pantxineta y mini pastel vasco
Tartas variadas de nuestro obrador, Arroz con leche de coco, Miniaturas dulces, Dulces Navideños*

❧

*Vino Blanco Raimat Casal
Vino Tinto Marques de Arienzo Crianza
Cava Anna de Codorníu
Aguas Minerales
Café e Infusiones*

Precio por persona: 69 € + IVA. Niños menores de 10 años 50%

MENÚ INFANTIL DE NAVIDAD

Fritos Variados

Escalope de ternera con patatas

Arroz con leche

Agua, zumos y refrescos

39 € + IVA



MENÚ INFANTIL DE FIN DE AÑO

Surtidos de entremeses

Solomillo a la plancha con patatas fritas

Tarta de chocolate con helado de vainilla

Agua, zumos y refrescos

49 € + IVA

Menús Infantiles



MENÚ INFANTIL DE AÑO NUEVO

Pasta a la Bolognesa

Merluza a la Romana

Mamia casera

Aguas, zumos y refrescos

39 € + IVA



Tarifas especiales de Alojamiento



HOTEL MARIA CRISTINA
A LUXURY COLLECTION HOTEL
San Sebastián

Para reservas contacten con el departamento interno de reservas:

reservations.fmc@luxurycollection.com

(0034) 943.43.76.41

O a través de nuestra página web:

<http://www.hotel-mariacristina.com>

*Tarifas válidas del 20 de Diciembre
hasta el 10 de Enero:*

Estancia mínima de 2 noches

Desayuno buffet incluido

*Cama extra 55€ (50% descuento
para menores de 12 años)*

7% IVA no incluido

Precios por habitación y noche:

Hab doble vista jardín 195€

Hab doble vista río 235€

Junior suite 330€

Junior suite con terraza 410€

Grand suite 545€

Grand Suite con terraza 825€