

ARINIA

Navidad Gastronómica 2018/2019

let's
celebrate
Xmas
together



Menú Navidad

APERITIVO

Vichyssoise con ravioli de langostino

ENTRANTE

Calabaza asada con especias, burrata y espinacas y crujiente de panceta

PRINCIPAL

Merluza plancha, puré de céleri, atado de verduras y txangurro

POSTRES

Cúpula de mousse de chocolate negro con cremoso de naranja y cremoso de cacao
Surtido navideño

BEBIDAS

Vino tinto eco Bagordi Crianza D.O. Rioja
Vino rosado eco Petit Caus D.O. Penedés
Vino blanco eco Menade Verdejo D.O. Rueda
Agua mineral
Cafés e infusiones

50,00€ IVA incluido

Paquete Navidad

ESPECIAL NAVIDAD PARA DOS PERSONAS

Navidad 2 noches:

- Alojamiento en habitación Superior Passiv
- Desayuno buffet saludable ecológico
- Comida especial Navidad

350,00€ IVA incluido

Navidad 3 noches:

- Alojamiento en habitación Superior Passiv
- Desayuno buffet saludable ecológico
- Comida especial Navidad

460,00€ IVA incluido

SUPLEMENTOS

- 2 noches en habitación Jr. Suite Passiv - **125,00€ IVA incluido**
- 3 noches en habitación Jr. Suite Passiv - **175,00€ IVA incluido**
- 2 noches en habitación Suite Passiv - **150,00€ IVA incluido**
- 3 noches en habitación Suite Passiv - **200,00€ IVA incluido**

EXTRAS

- Masaje asiático de 1 hora con aceites ecológicos
- Masaje asiático de 2 horas con aceites ecológicos

75,00€ IVA incluido (1 hora) | 135,00€ IVA incluido (2 horas)

Menú Nochevieja

COCKTAIL DE BIENVENIDA

Pan de coca, tomate, jamón ibérico
Chupito de gazpacho de remolacha
Hummus de lenteja roja con papadum
Chupito de crema de calabaza asada, aceite de cúrcuma
Mini croquetas: jamón, Idiazabal
Buñuelos de bacalao con salsa tártara

APERITIVOS

Rulo de berejena, babaganoush, menta, yogur, pepino
Langostino, curry, coco, puerro crujiente
Copa de cocktail de txangurro, manzana, mayonesa de cebollino y hierbas

ENTRANTE

Bogavante templado en ensalada, toques de ceviche

PRINCIPALES

Rape negro, crema de coliflor, cogollos a la brasa al ras-el-hanout, aceite ahumado y cebollino
Solomillo infusado en camomila, colmenillas a la crema, chalotas confitadas y mini zanahorias glaseadas

POSTRE

Tarta Sacher

* Opciones veganas y vegetarianas disponibles con preaviso

MÁS

Petit fours y surtido navideño
Copa de champán
12 uvas de la suerte

BEBIDAS

Combinado
Vino tinto eco Familia Comenge Rva. D.O. Ribera del Duero
Vino rosado eco Ikon Rosé Provenza
Vino blanco eco Zusslin Orschwir Alsacia
Agua mineral
Cafés e infusiones

INCLUYE

Música en directo después de las campanadas

HORARIO

Cocktail de bienvenida – de 20:00 h. a 20:45 h.
Cena Gala – de 21:00 h. a 2:00 h.

DRESS CODE

No se requiere etiqueta, pero se ruega venir vestido adecuadamente para la ocasión

190,00€ IVA incluido

Menú Año Nuevo

APERITIVO

Ensalada de langostinos, manzana, cebolla encurtida, mayonesa de cebollino

ENTRANTE

Bisque de cigalas

PRINCIPAL

Cabrito confitado, setas eryngii, chalotas, patata macaria, tomate asado

POSTRES

Hojaldre de yema tostada, helado de vainilla
Surtido navideño

BEBIDAS

Vino tinto eco Bagordi Crianza D.O. Rioja
Vino rosado eco Petit Caus D.O. Penedés
Vino blanco eco Menade Verdejo D.O. Rueda
Agua mineal
Cafés e infusiones

50,00€ IVA incluido



Paquete Nochevieja y Año Nuevo

ESPECIAL NOCHEVIEJA/AÑO NUEVO PARA DOS PERSONAS

Nochevieja/Año Nuevo 2 noches:

- Alojamiento en habitación Superior Passiv
- Desayuno buffet saludable ecológico
- Gala Nochevieja

820,00€ IVA incluido

Nochevieja/Año Nuevo 3 noches:

- Alojamiento en habitación Superior Passiv
- Desayuno buffet saludable ecológico
- Gala Nochevieja

985,00€ IVA incluido

SUPLEMENTOS

- Comida de Año Nuevo para 2 personas - **100,00€ IVA incluido**
- 2 noches en habitación Jr. Suite Passiv - **150,00€ IVA incluido**
- 3 noches en habitación Jr. Suite Passiv - **200,00€ IVA incluido**
- 2 noches en habitación Suite Passiv - **200,00€ IVA incluido**
- 3 noches en habitación Suite Passiv - **250,00€ IVA incluido**

EXTRAS

- Masaje asiático de 1 hora con aceites ecológicos
- Masaje asiático de 2 horas con aceites ecológicos

75,00€ IVA incluido (1 hora) | 135,00€ IVA incluido (2 horas)



Menú Reyes

APERITIVO

Crema de changurro, huevas de salmón

ENTRANTE

Wok de invierno con langostinos

PRINCIPAL

Cochinillo crujiente, manzana salteada, pimienta de Sichuan

POSTRE

Roscón de Reyes

Surtido navideño

BEBIDAS

Vino tinto eco Bagordi Crianza D.O. Rioja

Vino rosado eco Petit Caus D.O. Penedés

Vino blanco eco Menade Verdejo D.O. Rueda

Agua mineral

Cafés e infusiones

50,00€ IVA incluido

Paquete Reyes

ESPECIAL REYES PARA DOS PERSONAS

Reyes 2 noches:

- Alojamiento en habitación Superior Passiv
- Desayuno buffet saludable ecológico
- Comida especial Reyes

310,00€ IVA incluido

Reyes 3 noches:

- Alojamiento en habitación Superior Passiv
- Desayuno buffet saludable ecológico
- Comida especial Reyes

460,00€ IVA incluido

SUPLEMENTOS

- 2 noches en habitación Jr. Suite Passiv - **100,00€ IVA incluido**
- 3 noches en habitación Jr. Suite Passiv - **125,00€ IVA incluido**
- 2 noches en habitación Suite Passiv - **125,00€ IVA incluido**
- 3 noches en habitación Suite Passiv - **150,00€ IVA incluido**

EXTRAS

- Masaje asiático de 1 hora con aceites ecológicos
- Masaje asiático de 2 horas con aceites ecológicos

75,00€ IVA incluido (1 hora) | 135,00€ IVA incluido (2 horas)

Menú Infantil

NOCHEVIEJA

Paleta ibérica
Croquetitas caseras
Ravioli de gorgonzola
Solomillo con patatas
Tarta de chocolate con helado
Surtido navideño
Uvas de la suerte

BEBIDAS

Refrescos
Agua mineral

50,00€ IVA incluido

NAVIDAD, AÑO NUEVO Y REYES

Fritos
Raviolis de queso
Pollo al limón con patatas
Tarta de chocolate con helado (excepto en la comida de Reyes)
Surtido navideño (excepto en la comida de Reyes)
Roscón de reyes (sólo en la comida de Reyes)

BEBIDAS

Refrescos
Agua mineral

28,00€ IVA incluido

Condiciones

RESERVAS

- 40% a la reserva. El justificante de pago deberá enviarse por mail a info@arimahotel.com para confirmar la reserva
- El monto restante se deberá abonar 2 días antes de la llegada o evento, y deberá enviarse el justificante a info@arimahotel.com

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Para las cancelaciones notificadas en un plazo anterior a los 14 días previos a la llegada o evento se procederá a devolver el 100% de la cantidad anticipada al formalizar la reserva
- Entre los 14 días y 3 días previos a la llegada o evento, no se devolverá la cantidad anticipada (el 40% del total de la reserva)
- Entre la llegada o celebración del evento y las 72 h. anteriores, no se admiten cancelaciones, por lo que no habrá derecho de reembolso de importe alguno

ARIMA HOTEL
Paseo de Miramón, 162
20014 Donostia-San Sebastián

T. (+34) 943 56 91 36
Fax. (+34) 943 56 91 35

www.arimahotel.com
info@arimahotel.com

SENSO

Arima Hotel
Numad Studios
Tilia Deli & Café
Misura Restaurant

www.sensosansebastian.com