

ARINIA

Noël Gastronomique 2018/2019

let's
celebrate
Xmas
together



Menu déjeuner de Noël

HORS D'OEUVRE

Vichyssoise accompagnée de ravioli aux crevettes

ENTRÉE

Citrouille rôtie aux épices, burrata et épinards, bacon croustillant

PLAT PRINCIPAL

Merlu grillé, purée de céleri, légumes et araignée de mer

DESSERTS

Dôme mousse au chocolat noir avec orange crémeux et cacao crémeux

Assortiment de Noël

BOISSONS

Vin rouge bio Bagordi Crianza D.O. Rioja

Vin rosé bio Petit Caus D.O. Penedés

Vin blanc bio Menade Verdejo D.O. Rueda

Eau minérale

Cafés et infusions

50,00€ TVA inclus

Formule Noël

SPÉCIAL NOËL POUR DEUX PERSONNES

Noël 2 nuits:

- Logement en chambre Superior Passiv
- Petit-déjeuner buffet sain et bio
- Déjeuner spécial de Noël

350,00€ TVA inclus

Noël 3 nuits:

- Logement en chambre Superior Passiv
- Petit-déjeuner buffet sain et bio
- Déjeuner spécial de Noël

460,00€ TVA inclus

SUPPLÉMENTS

- 2 nuits en chambre Jr. Suite Passiv - **125,00€ TVA inclus**
- 3 nuits en chambre Jr. Suite Passiv - **175,00€ TVA inclus**
- 2 nuits en chambre Suite Passiv - **150,00€ TVA inclus**
- 3 nuits en chambre Suite Passiv - **200,00€ TVA inclus**

EXTRAS

- Massage asiatique d'une heure avec des huiles bio
- Massage asiatique de deux heures avec des huiles bio

75,00€ TVA inclus (1 heure) | 135,00€ TVA inclus (2 heures)

Menu dîner de Réveillon

COCKTAIL DE BIENVENUE

Pain coca, tomates, jambon ibérique
Gaspacho de betterave
Houmous aux lentilles rouges et papadum
Crème de potiron rôtie, huile de curcuma
Mini croquettes: jambon, fromage Idiazabal
Beignets de morue à la sauce tartare

HORS D'OEUVRES

Roulé d'aubergine, babaganoush, menthe, yaourt, concombre
Crevettes, curry, noix de coco, poireaux croustillants
Araignée de mer, pomme, mayonnaise à la ciboulette et herbes

ENTRÉE

Homard tiède en salade, touches de ceviche

PLATS PRINCIPAUX

Lotte noire, crème de chou-fleur
Coles braisées au ras-el-hanout, huile fumée et ciboulette
Faux-filet à la camomille, morilles à la crème, échalotes confites et mini-carottes glacées

DESSERT

Gâteau Sacher

PLUS

Petits fours et assortiment de Noël
Verre de champagne
12 raisins de la chance

BOISSONS

Mixture
Vin rouge bio Familia Comenge Rva. D.O. Ribera del Duero
Vin rosé bio Ikon Rosé Provenza
Vin blanc bio Zusslin Orschwir Alsacia
Eau minérale
Cafés et infusions

S'INCLUT

Musique en direct après les carillons

HEURES

À partir de 20h00 et jusqu'à 2h00

CODE VESTIMENTAIRE

Aucune code vestimentaire requis, mais il faut que vous venez habillés convenablement pour l'occasion

190,00€ TVA inclus

Menu déjeuner du Nouvel An

HORS D'OEUVRE

Salade de crevettes, pomme, oignon au vinaigre, mayonnaise de ciboulette

ENTRÉE

Bisque d'écrevisse

PLAT PRINCIPAL

Kid confit, champignons eryngii, échalotes, pomme de terre macaria, tomates rôties

DESSERTS

Pâte feuilletée au jaune d'oeuf grillé, glace vanille
Assortiment de Noël

BOISSONS

Vin rouge bio Bagordi Crianza D.O. Rioja
Vin rosé bio Petit Caus D.O. Penedés
Vin blanc bio Menade Verdejo D.O. Rueda
Eau minérale
Cafés et infusions

50,00€ TVA inclus



Formule Réveillon et Nouvel An

SPÉCIAL RÉVEILLON/NOUVEL AN POUR DEUX PERSONNES

Réveillon/Nouvel An 2 nuits:

- Logement en chambre Superior Passiv
- Petit-déjeuner buffet sain et bio
- Dîner gala du Réveillon

820,00€ TVA inclus

Réveillon/Nouvel An 3 nuits:

- Logement en chambre Superior Passiv
- Petit-déjeuner buffet sain et bio
- Dîner gala du Réveillon

985,00€ TVA inclus

SUPPLÉMENTS

- Déjeuner du Nouvel An pour 2 personnes - **100,00€ TVA inclus**
- 2 nuits en chambre Jr. Suite Passiv - **150,00€ TVA inclus**
- 3 nuits en chambre Jr. Suite Passiv - **200,00€ TVA inclus**
- 2 nuits en chambre Suite Passiv - **200,00€ TVA inclus**
- 3 nuits en chambre Suite Passiv - **250,00€ TVA inclus**

EXTRAS

- Massage asiatique d'une heure avec des huiles bio
- Massage asiatique de deux heures avec des huiles bio

75,00€ TVA inclus (1 heure) | 135,00€ TVA inclus (2 heures)



Menu déjeuner des Rois

HORS D'OEUVRE

Soupe d'araignée de mer, oeufs de saumon

ENTRÉE

Wok d'hiver aux crevettes

PLAT PRINCIPAL

Cochon de lait croquant, pomme sautée, poivre de Sichuan

DESSERT

Galette des Rois espagnole

Assortiment de Noël

BOISSONS

Vin rouge bio Bagordi Crianza D.O. Rioja

Vin rosé bio Petit Caus D.O. Penedés

Vin blanc bio Menade Verdejo D.O. Rueda

Eau minérale

Cafés et infusions

50,00€ TVA inclus

Formule Rois

SPÉCIAL ROIS POUR DEUX PERSONNES

Rois 2 nuits:

- Logement en chambre Superior Passiv
- Petit-déjeuner buffet sain et bio
- Déjeuner spécial des Rois

310,00€ TVA inclus

Rois 3 nuits:

- Logement en chambre Superior Passiv
- Petit-déjeuner buffet sain et bio
- Déjeuner spécial des Rois

460,00€ TVA inclus

SUPPLÉMENTS

- 2 nuits en chambre Jr. Suite Passiv - **100,00€ TVA inclus**
- 3 nuits en chambre Jr. Suite Passiv - **125,00€ TVA inclus**
- 2 nuits en chambre Suite Passiv - **125,00€ TVA inclus**
- 3 nuits en chambre Suite Passiv - **150,00€ TVA inclus**

EXTRAS

- Massage asiatique d'une heure avec des huiles bio
- Massage asiatique de deux heures avec des huiles bio

75,00€ TVA inclus (1 heure) | 135,00€ TVA inclus (2 heures)

Menu Enfant

DÎNER RÉVEILLON

Épaule ibérique
Croquettes maison
Raviolis gorgonzola
Faux-filet avec des pommes de terre
Gâteau au chocolat accompagné de glace
Assortiment de Noël
Raisins de la chance

BOISSONS

Rafraîchissements
Eau minérale

50,00€ TVA inclus

DÉJEUNER NOËL, NOUVEL AN ET ROIS

Fritures
Raviolis au fromage
Poulet au citron avec pommes de terre
Gâteau au chocolat accompagné de glace (sauf déjeuner des Rois)
Assortiment de Noël (sauf déjeuner des Rois)
Galette de Rois espagnole (seulement pour le déjeuner des Rois)

BOISSONS

Rafraîchissements
Eau minérale

28,00€ TVA inclus

Conditions

RESERVATIONS

- 40% sur la réservation. La preuve de paiement doit être envoyée par courrier électronique à info@arimahotel.com pour confirmer la réservation
- Le montant restant doit être payé 2 jours avant l'arrivée ou l'événement et le reçu doit être envoyé à info@arimahotel.com

POLÍTICA DE CANCELACIÓN

- Pour les annulations notifiées dans une période antérieure à 14 jours avant la date d'arrivée ou l'événement, procédera au retour de 100% du montant prévu au moment de la réservation
- Entre 14 jours et 3 jours avant la date d'arrivée ou de l'événement, le montant prévu ne sera pas remboursé (40% du total de la réservation)
- Entre l'arrivée ou la célébration de l'événement et 72 heures précédentes, aucune annulation n'est autorisée, il n'y aura donc aucun droit de remboursement

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