



ARIMA

HOTEL & SPA

Menús de Navidad 2024

La esencia de la Navidad cobra vida en menús diseñados con ingredientes de la más alta calidad, donde cada plato evoca una invitación a disfrutar de momentos únicos e inolvidables. Desde el primer bocado hasta el último brindis, todos los detalles están pensados para transformar las reuniones navideñas en una celebración que perdura en la memoria.

menú elur

PARA COMPARTIR

Croquetas melosas de jamón ibérico con miel trufada y ralladura de lima.

Berenjena confitada en miel de caña con parmesano, aceitunas y tomates Cherry confitados.

Salmón ahumado con crema agria de aguacate, huevas de salmón y pepinos encurtidos.

SEGUNDOS PARA ELEGIR

Bacalao con gratén de alioli sobre arroz negro de chipirones.

Secreto ibérico confit a la brasa con chimichurri de membrillo y cremoso de calabaza.

POSTRE

Los cítricos.

BODEGA

Usoa de Bagordi Crianza 2021, Tinto Ecológico, D.O. Rioja.
Preamor Verdejo, Blanco, D.O. Rueda.
Remonte Rosado Ecológico, D.O. Navarra.

Incluye pan y agua, refrescos, vinos, cerveza y cafés o infusiones.

44 € (IVA incluido)

menú negu

PARA COMPARTIR

Calabaza asada con espinacas, mayonesa de miso y parmesano.

Mejillones bouchot a la brasa con txakoli y cítricos.

Coca de papada a la brasa, escamorza y majado de almendras y ajetes.

SEGUNDOS PARA ELEGIR

Merluza a la llama sobre parmentier de jengibre y almejas.

Risotto cremoso de azafrán con ragout de boletus y ciruelas pasas.

POSTRE

Brownie de chocolate de Guanaja de naranja, avellanas y helado de AOVE Diezdedos.

BODEGA

Usoa de Bagordi Crianza 2021, Tinto Ecológico, D.O. Rioja.

Preamor Verdejo, Blanco, D.O. Rueda.

Remonte Rosado Ecológico, D.O. Navarra.

Incluye pan y agua, refrescos, vinos, cerveza y cafés o infusiones.

50 € (IVA incluido)

menú izar

PARA COMPARTIR

Huevo crujiente con espuma trufada y chips de alcachofas.

Almejas al vapor con crema de boletus y hierbas de campo.

Steak tartar de vaca vieja con tuétano y yema curada.

SEGUNDOS PARA ELEGIR

Canelón de pescado y marisco con salsa bearnesa y olivada.

Solomillo de vaca vieja a la brasa con cremoso de chirivía y rabanitos encurtidos.

POSTRE

Sabayón de almendras con cremoso de café y crujiente de miel.

BODEGA

Usoa de Bagordi Crianza 2021, Tinto Ecológico, D.O. Rioja.

Preamor Verdejo, Blanco, D.O. Rueda.

Remonte Rosado Ecológico, D.O. Navarra.

Incluye pan y agua, refrescos, vinos, cerveza y cafés o infusiones.

60 € (IVA incluido)

CONDICIONES

- Opción de bodega *premium* con suplemento de 6 € por persona:

Tintos:

- » Pago de Cirsus Cuvée Especial 2018, D.O. Navarra.
- » Los Cantos de Torremilanos, D.O. Ribera del Duero.

Blancos:

- » Pago de Cirsus Chardonnay 2023, D.O. Navarra.
- » Monjardín Barrica 2021, D.O. Navarra.

Rosado:

- » Astobiza Rosado 2022, D.O. Txakoli de Álava.

- Barra libre o copas bajo consulta.
- Menús válidos para un mínimo de 10 comensales.
- Se ruega avisar con antelación en caso de intolerancias o alergias alimentarias para poder adaptar el menú adecuadamente.
- Anticipo del 40%. Resto a pagar 48 horas antes de la comida.
- Cancelación sin coste hasta 30 días antes de la celebración.
- La cancelación hasta 10 días antes de la celebración tendrá un coste del 20% del total.
- A falta de menos de 10 días, la cancelación total reportará el no reembolso del anticipo.
- Hasta 3 días antes de la celebración se podrá modificar la reserva a la baja, sin coste hasta un 5% de los comensales.

OBSEQUIO DE CORTESÍA

Por cada 25 comensales, se incluirá una tarjeta regalo en concepto de **«acceso al spa para 2 personas»**, que podrá ser sorteada el mismo día de la celebración.



Considerate Collection

CONTACTO

Arima Hotel & Spa
Paseo de Miramón, 162
20014 Donostia–San Sebastián
arimahotel.com
events@arimahotel.com
(+34) 943 56 91 36