



# ARIMA

HOTEL & SPA

Menús Comuniones

**Un viaje culinario diseñado para celebrar momentos únicos, donde la esencia de nuestra cocina se refleja en cada plato. Ingredientes seleccionados con esmero y elaboraciones que combinan tradición y creatividad para ofrecer una experiencia exquisita y memorable.**

**Un deleite para los sentidos.**

# menú bat

## PARA COMPARTIR

Croquetas melosas de boletus con mayonesa trufada.

Buñuelos de bacalao con babaganush y gochugaru.

Coca de verduras con salmón ahumado, pepinos encurtidos y nata agria.

Burrata con ensalada de hinojo, aceitunas negras y emulsión de limón.

## PRIMERO

½ Merluza asada al txakoli con berenjena a la llama y almejas.

## SEGUNDO

½ Meloso de ternera con parmentier de patata trufada y demi-glace.

## POSTRE

Torrija caramelizada con helado de caramelo y sal.

*Incluye café, pan, agua y vinos.*

**72 € (IVA incluido)**

# menú bi

## PARA COMPARTIR

Jamón de cerdo "Euskal Txerri" Maskarada con pan de coca "Cal Mossèn" y tomate de colgar.

Almejas al vapor en salsa verde.

Croquetas de txistorra con pico de gallo verde y alioli de ajos confitados.

Carpaccio de calabacín con langostinos, almendras tostadas y emulsión de mostaza y menta.

Tartar de pescado blanco con caviar de salmón y crema ácida.

## PRIMERO

½ Lubina rellena de acelgas con almendras y salsa meunière de limón.

## SEGUNDO

½ Solomillo de ternera con gratén de patata y salsa de Oporto.

## POSTRE

Cúpula de chocolate rellena de mousse de chocolate y praliné de almendras y avellanas.

*Incluye café, pan, agua y vinos.*

**92 € (IVA incluido)**

# menú infantil

## **ENTRANTES**

Paletilla ibérica con pan con tomate.

Croquetas melosas de jamón ibérico.

## **PRINCIPALES (a elegir)**

Solomillo de ternera con patatas fritas.

Hamburguesa de txuleta de vaca vieja con queso Otxokain, cebolla roja, tomate y rúcula.

Rigatoni con salsa de tomate y parmesano.

## **POSTRES (a elegir)**

Coulant de chocolate con helado de vainilla.

Torrija caramelizada con helado de caramelo y sal.

Macedonia de frutas.

*Incluye pan, agua y refrescos.*

**35 € (IVA incluido)**

## **CONDICIONES**

- Menús válidos para un mínimo de 10 comensales.
- Copas no incluidas.
- La celebración tendrá lugar en uno de los salones Arima Hotel & Spa, con vistas al bosque y salida a terraza. El espacio será compartido con otras comuniones.
- El horario de cierre será a las 18:00.
- Anticipo del 50%. El resto se abonará 7 días antes de la comida.
- Se ruega avisar con antelación en caso de intolerancias o alergias alimentarias para poder adaptar el menú adecuadamente.

## **POLÍTICA DE CANCELACIÓN**

- Cancelación hasta 30 días antes: coste del 20% del total.
- Cancelación con menos de 15 días: no se reembolsará el anticipo.
- Hasta 3 días antes se podrá reducir el número de comensales hasta un 5% sin coste adicional.

## **OBSEQUIO DE CORTESÍA**

Para hacer este día aún más especial, el niño o niña que celebre su comunión con nosotros recibirá un detalle exclusivo de la casa y un muñeco de comunión como recuerdo.

## **INFORMACIÓN Y RESERVAS**

El equipo Arima Hotel & Spa estará encantado de concertar una cita personalizada para presentar en detalle los menús, mostrar las instalaciones y atender cualquier consulta que pueda surgir. Para más información o para formalizar su reserva, puede contactarnos a través de:

- Teléfono: (+34) 943 56 91 36
- Email: [info@arimahotel.com](mailto:info@arimahotel.com)

SMALL  
LUXURY  
HOTELS  
OF THE WORLD™

*Considerate Collection*

**CONTACTO**

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