

# HOTEL MONTE IGUELDO

\* \* \* \*

## Donostia - San Sebastián



*Llega el momento  
de celebrar*

MERCURE  
HOTELS

CONTACT :

Ion Insausti

E-mail : [convenciones@monteigueldo.com](mailto:convenciones@monteigueldo.com)

TF : 943 210 211 (ext. 2)



*Llega  
el momento  
de celebrar*

## Veille du Nouvel An

Oursin gratiné

Tartare de thon rouge sur riz, avocat et piparras (poivrons)

Raviolis de canard truffés, sauce vigarrada et pignons grillés

Filets de sole au four avec crevettes royales en sauce txakoli

Filet de boueuf avec foie gras et sauce demi-glace

Gâteau aux fruits rouges

Cafés et douceurs de Noël

### BOISSONS

Vin blanc MONTEPEDROSO, D.O. Rueda

Vin rouge CONDE DE VALDEMAR, D.O. Rioja Alavesa

Champagne GOSSET, Grand Reserve Brut

170,00 € (TVA inclus)

**MERCURE**  
HOTELS



*Llega  
el momento  
de celebrar*

## Le menu pour les enfants

En-cas originaux  
Brochettes de mozzarella et de tomate  
Légumes en tempura  
Pâte feuilletée à la saucisse

Faux risotto au fromage

Steaks de surlonge avec des pailles de pommes de terre

Dessert et biscuits de Noël

### BOISSONS

Eau minérale  
Boissons gazeuses

65,00 € (TVA inclus)

**MERCURE**  
HOTELS



*Llega  
el momento  
de celebrar*

**MERCURE**  
HOTELS

## Forfait du Nouvel An

- 580,00 € chambre double
- 340,00 € chambre individuelle
- 575,00 € chambre triple (1 enfant)

Hébergement en chambre privilège (vue sur la baie)

Petit déjeuner buffet

Dîner spécial de la veille du Nouvel An

**PARTAGER LE MOMENT  
EST LE MEILLEUR DES CADEAUX**

### CONDITIONS DE RÉSERVATION :

- Les réservations ne sont pas confirmées tant que leur paiement n'est pas effectué
- Date limite : 23 décembre 2022
- Menus proposés Non modifiables
- Heure du dîner : 20.30
- Tenue exigée : habillée (pas de baskets ni de jeans)