



*Partager à  
nouveau*

**MERCURE**  
HOTELS

**HOTEL MONTE IGUELDO**

Paseo del Faro, 134 – 20008 Donostia · San Sebastián  
TF : (34) 943 210 211 · [convenciones@monteigueldo.com](mailto:convenciones@monteigueldo.com)



*Partager  
le moment  
est le meilleur  
des cadeaux*

Et c'est la raison pour laquelle nous vous présentons  
une sélection de menus pour célébrer ces fêtes.

Nous espérons que vous aimez.

*Equipo Mercure*





## Menú

# Veille de Noël

90,00 €

## Menú

### Apéritif de Noël

Coupe de foie et de nougat accompagnée de confiture de kumquats et crumble salée de cardamome et gingembre servi avec un verre de Victoria Regina

Merlu du golfe de Gascogne avec begi haundi et ragoût de crevettes, graines de sésame croustillantes et sauce aux poireaux aérée

Poularde farcie aux raisins et aux noix avec compote de pêche et réduction de sa sauce

Mousse au chocolat dominicaine avec un gâteau à la banane mûr et une glace au caramel

Cafés et douceurs de Noël

### BOISSONS

Blanc MONTEPEDROSO, D.O. Rueda

Rouge CONDE DE VALDEMAR, D.O. Rioja Alavesa

Cava AT ROCA, extra brut



## Menú

# Noël

90,00 €

## Menú

### Apéritif de Noël

Crevettes blanches sur ragoût de champignons sauvages et foie arrosée d'une sauce parfumée à la truffe blanche

Crème de fruits de mer au brandy avec des corps chauds de homard et de carabinier

Porcelet rôti à basse température accompagné d'un chutney de kaki et d'une sauce aux canneberges

Gâteau feuilleté à la poire et à la vanille,  
Glace au lait de brebis et sauce au miel

### Cafés et douceurs de Noël

#### BOISSONS

Blanc MONTEPEDROSO, D.O. Rueda

Rouge CONDE DE VALDEMAR, D.O. Rioja Alavesa

Cava AT ROCA, extra brut



## *Menú*



### **Prix du forfait de Noël**

- ❖ **300,00 € en chambre double**
- ❖ **200,00 € en chambre individuelle**
- ❖ **425,00 € en chambre triple (1 enfant)**

### **Hébergement**

**Petit déjeuner méditerranéen  
Dîner spécial de la veille de Noël**

**Supplément repas de Noël  
90,00 € par personne**



## Menú

# La veille du Nouvel An

100,00 €

## Menú

### Apéritif de Noël

Coquilles Saint-Jacques fraîches grillées  
accompagné de crème de panais,  
Caviar d'huîtres et jus de jambon chaud

Ravioli de txangurro à la manière Donostiarra  
avec une sauce hérissée, des tranches de truffe noire et  
jaune d'œuf mariné

Filet de bœuf vieux avec médaillon de foie gras,  
sauce à la moelle et au safran, purée de pommes de terre douces  
au curry et salade endive frisée

Toast à la brioche grillée et trempée dans de la crème anglaise,  
crumble au café et glace aux amandes douces

Cafés et douceurs de Noël

### BOISSONS

Blanc PAZO BARRANTES, D.O. Rías Baixas

Rouge MARQUES DE MURRIETA, réserve D.O. Rioja

Champagne MUMM GH



## *Menú*



### **Prix du forfait de la veille du Nouvel An**

- ❖ **400,00 € en chambre double**
- ❖ **285,00 € en chambre individuelle**
- ❖ **510,00 € en chambre triple (1 enfant)**

### **Hébergement**

**Petit déjeuner méditerranéen**

**Dîner spécial de la veille du Nouvel An**

**Supplément repas du Nouvel An**

**90,00 € par personne**



## *Kids menu*

**60,00 €**

EL MENÚ MÁS DIVERTIDO  
PARA LOS PEQUES DE LA CASA

### **Menú**

Canapés grillés au jambon ibérique

Croquettes de jambon au lait frais d'Igueldo

Chipirons frits

Tigres sauvages

Cannellonis avec béchamel et sauce tomate

Steak de filet avec pommes de terre

et légumes de la ferme

Délicieux desserts de Noël

Biscuits de Noël

### **BOISSONS**

Eaux minérales

Boissons non alcoolisées





**MERCURE**  
HOTELS

**On vous attend!**

FAITES VOTRE RÉSERVATION

**HOTEL MONTE IGUELDO**

Paseo del Faro, 134 – 20008 Donostia · San Sebastián  
TF : (34) 943 210 211 · [convenciones@monteigueldo.com](mailto:convenciones@monteigueldo.com)