

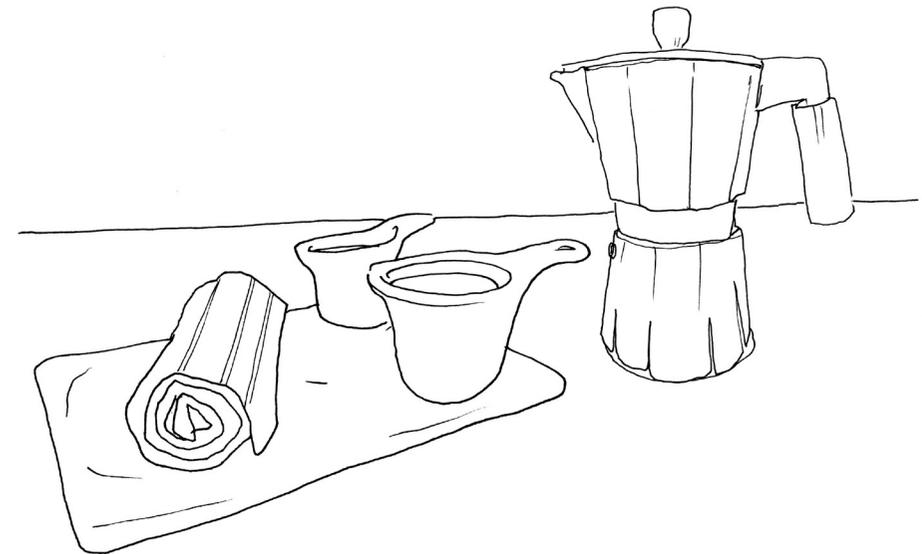


SUKALDEAN

Aitor Santamaria

HAN SIDO NUMEROSOS LOS RECONOCIMIENTOS QUE HA RECIBIDO SAN SEBASTIÁN EN LOS ÚLTIMOS AÑOS COMO **CAPITAL MUNDIAL DE LA GASTRONOMÍA**. COMO AFIRMA LONELY PLANET "IR DE PINTXOS" POR SAN SEBASTIÁN ES UNA DE "LAS MEJORES EXPERIENCIAS GASTRONÓMICAS DEL MUNDO".

EN EL DESAYUNO QUEREMOS HACER UN **RECORRIDO POR LOS BARRIOS MÁS EMBLEMÁTICOS DE LA CIUDAD**, CONJUGANDO DIFERENTES MOMENTOS DONOSTIARRAS Y RELACIONANDO LAS ACTIVIDADES CON DISTINTOS APORTES NUTRICIONALES.



ÍNDICE



4 MOMENTOS DONOSTIARRAS 4

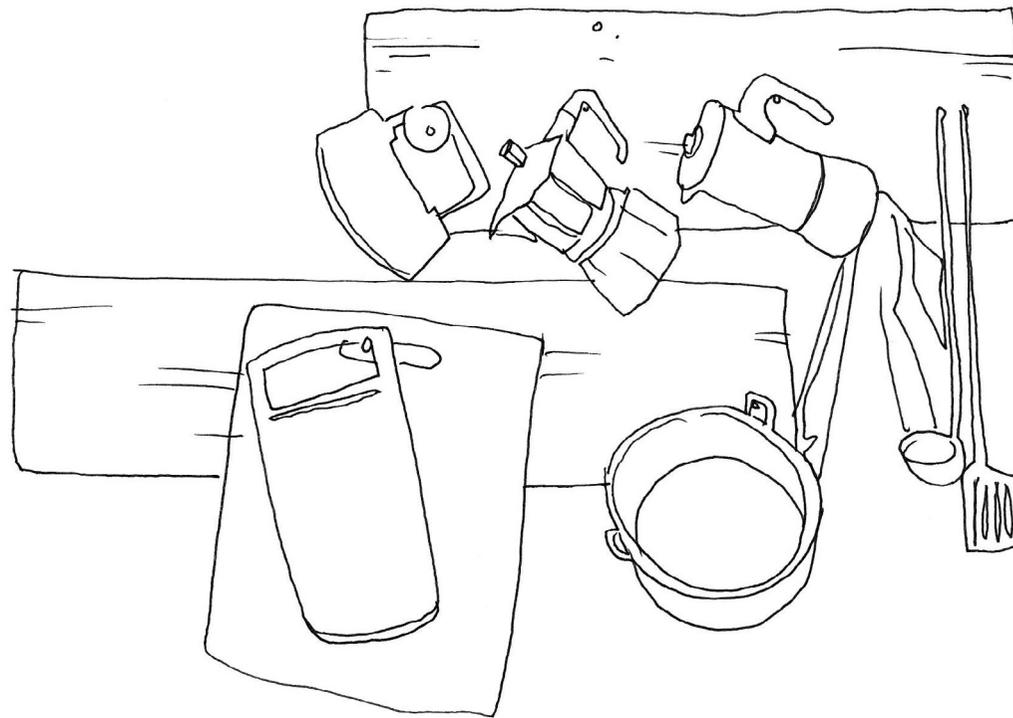
DESAYUNO CLÁSICO 5

DESAYUNO ENERGY 9

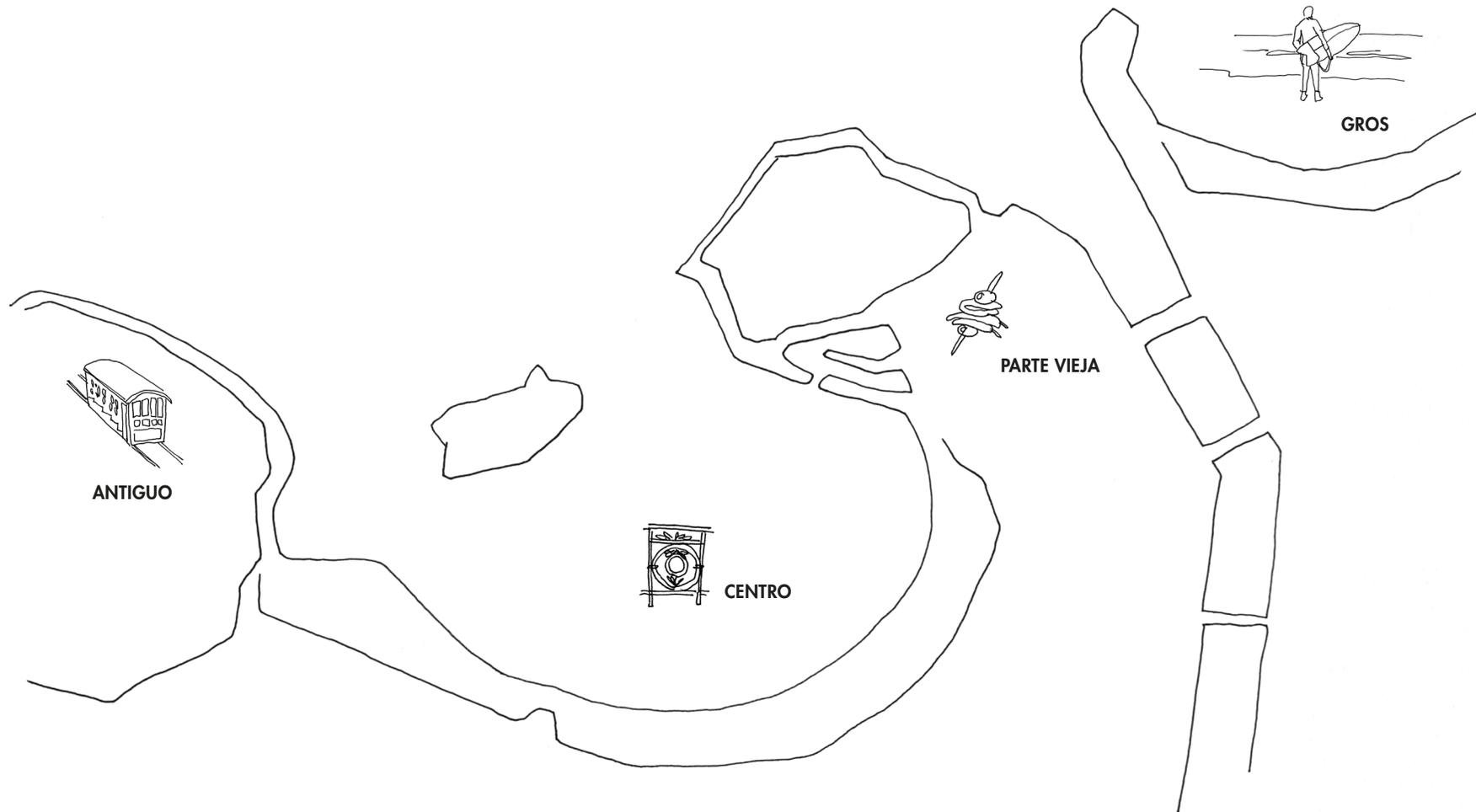
DESAYUNO FINGERFOOD 13

DESAYUNO HEALTHY 17

ESPACIOS 21



4 MOMENTOS DONOSTIARRAS



DESAYUNO ENERGY
Subida en Funicular a Igeldo

DESAYUNO CLÁSICO
Paseo por la Concha

DESAYUNO FINGERFOOD
De pintxos por lo viejo

DESAYUNO HEALTHY
Surfing Zurriola

DESAYUNO CLÁSICO

Paseo por la Concha



Un clásico en Donosti es dar un relajante paseo por la playa de la Concha.

Un desayuno tradicional con alimentos fáciles de digerir para una jornada disfrutando del entorno sin prisas.

Frutas tradicionales y ricas en vitamina C, como la naranja, embutidos combinados con quesos de baja maduración y cereales para acompañar a la leche, crean una combinación perfecta para completar el desayuno con una clásica tortilla de patata recién cocinada.



DESAYUNO CLÁSICO



DESAYUNO CLÁSICO





DESAYUNO ENERGY

Subida en Funicular a Igeldo



Otra visita que no te puedes perder es subir a Igeldo en Funicular. Te hace falta un subidón de energía para empezar el día?

Hemos pensado en un aporte importante de energía para afrontar una jornada pateando la ciudad.

Frutas de alto contenido en vitaminas y minerales, frutos secos ricos en ácidos grasos esenciales y frutas deshidratadas que concentran sus nutrientes en pequeños bocados. Los huevos aportan proteína de alto valor biológico y los hidratos complejos de cereales y patata ayudarán a que el nivel de glucosa en sangre sea mantenido.



DESAYUNO ENERGY





DESAYUNO FINGERFOOD

De pintxos por lo viejo



Como afirmó la guía de viajes "Lonely Planet", "ir de pintxos" por San Sebastián es una de "las mejores experiencias gastronómicas del mundo". Con esa idea hemos creado este concepto de desayuno. Se trata de un elemento diferenciador de nuestra ciudad y por eso, lo hemos querido representar en la primera comida del día.

Esta oferta contiene preparaciones en miniatura para ser degustadas de la mano a la boca, como en nuestros bares.

Importa el qué comemos pero también el cómo. Para que podáis empezar el día en la cuna de la cocina en miniatura, hemos pensado en productos fingerfood dulces, como repostería, bizcochos naturales, etc., hasta los tradicionales pintxos de aquí.





DESAYUNO HEALTHY

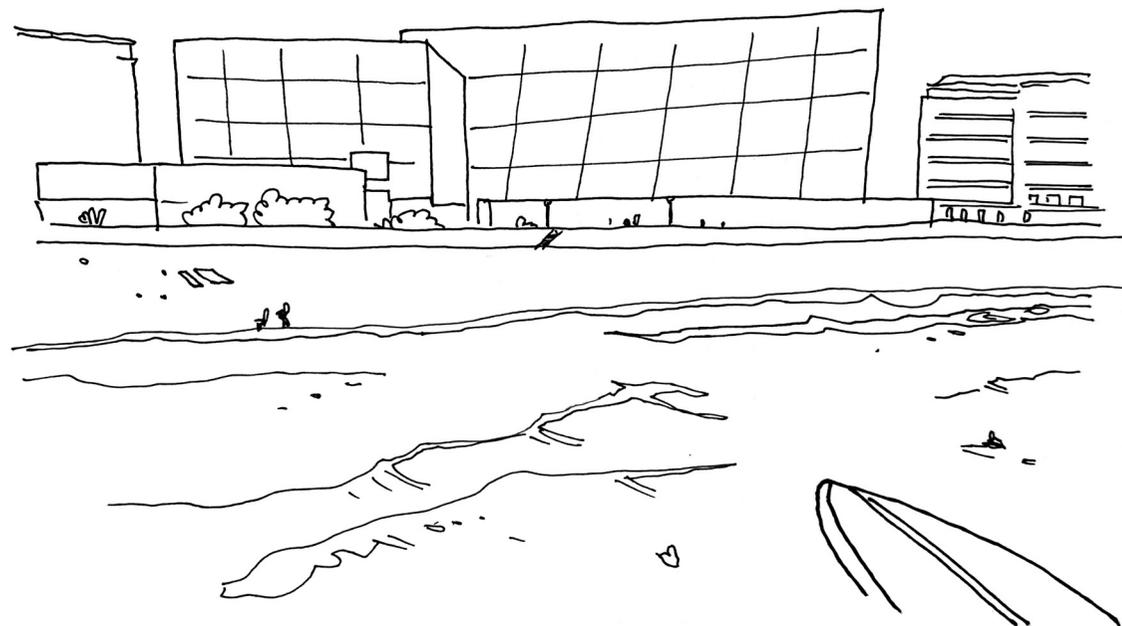
Surfing Zurriola



Para los amantes del deporte no hay nada más placentero que empezar el día cogiendo olas en la Zurriola. Con esa idea hemos desarrollado esta opción.

Ofrece una opción más ligera con alimentos ricos en proteína y antioxidantes naturales. Cereales alternativos al trigo, así como opciones diferentes a la leche entera.

Verduras y legumbres que se suman a la tradicional fruta del desayuno. En esta zona encontrarán alimentos sin gluten aquellas personas que no quieran incluirlo en su dieta. Ofrecemos también edulcorantes naturales como la miel, de producción ecológica y de la zona, que además aporta grandes beneficios a nuestro organismo. En definitiva, una saludable opción, diferente al típico desayuno dulce.



DESAYUNO HEALTHY



DESAYUNO HEALTHY





ESPACIO



ESPACIO



ESPACIO



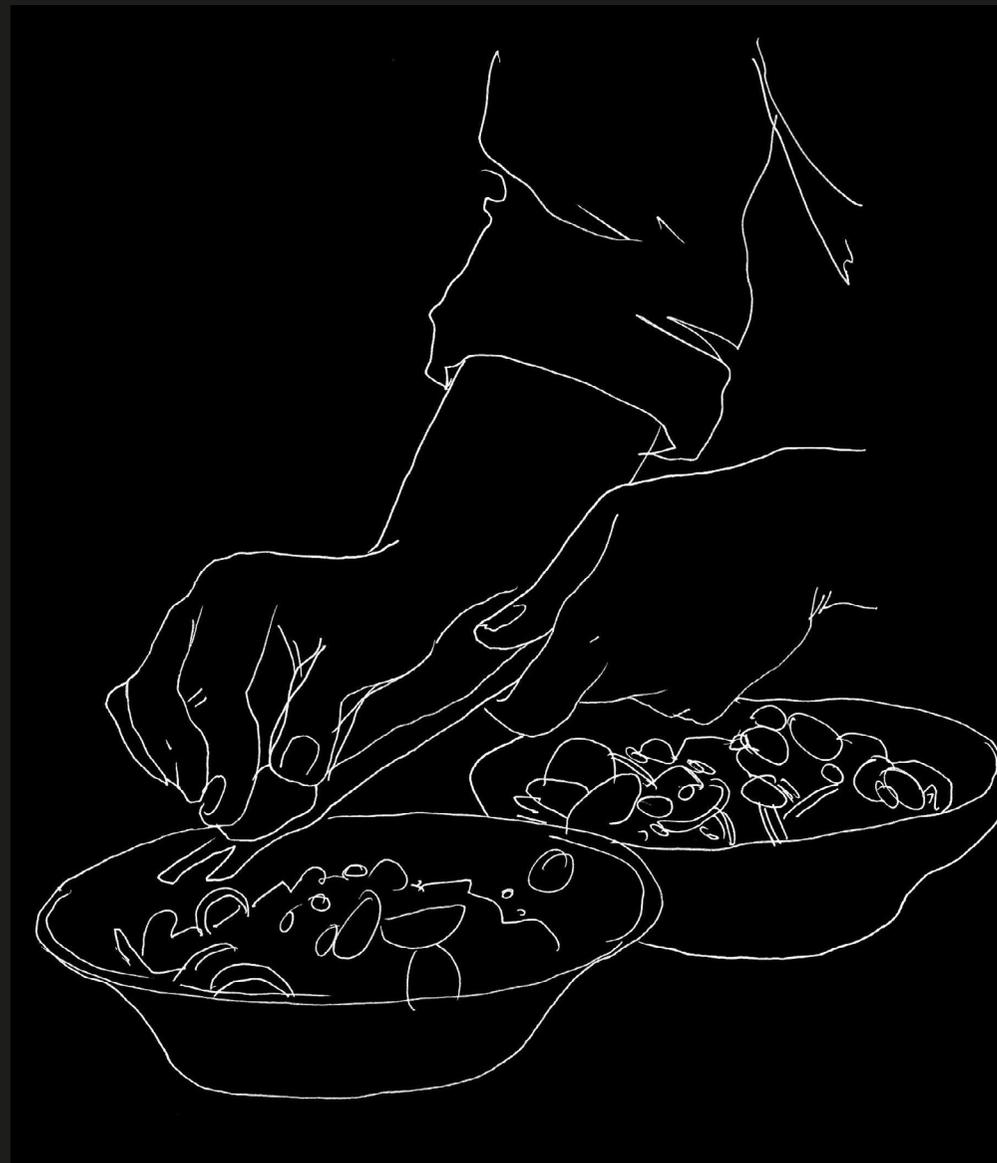
ESPACIO



ESPACIO



VEN A DISFRUTAR CON NOSOTROS.
ESTAMOS EN EL **HOTEL ZENIT,**
CONVENTO SAN MARTÍN.



San Martín, 45
20007 Donostia/San Sebastián

T. (+34) 943 563 902

E. info@sukaldeanaitorsantamaria.com
sukaldeanaitorsantamaria.com