

Menú**diario**
Dailymenu

Sercotel

Sercotel
Welcome to your best

Menú Artium

Del 3 al 6 de Noviembre

From 3rd to 6th November

Entrantes · Starters

Ensalada californiana
California salad

Crema de calabaza al curry
Curried pumpkin soup

Arroz caldoso con frutos de mar
Brothy rice with seafood

Patata revolcona con huevo y lomo de orza
Mashed potatoes with paprika, egg and marinated pork loin

Sugerencia del Chef: Arroz con bogavante *(suplemento +6€)*
Chef's special: Lobster rice *(supplement +6€)*

Principales · Main

Churrascos de ternera con patatas panaderas
Beef steaks with oven-roasted potatoes

Filetes de cerdo encebollados
Pork steaks with onions

Wok de salmon con verduritas de temporada
Salmon wok with seasonal vegetables

Rosada en salsa marinera con trigueros braseados
White fish in seafood sauce with grilled asparagus

Sugerencia del Chef: Entrecot de ternera de Guadarrama *(suplemento +7€)*
Chef's special: Guadarrama beef ribeye steak *(supplement +7€)*

Postres · Desserts

Tarta del día
Cake of the day

Fruta del día
Fruit of the day

El menú incluye Pan y una bebida por persona (copa de vino de la casa, casera, cerveza de barril, refresco o agua mineral ½ litro)
Menu includes bread and one drink per person (glass of house wine, soda, draft beer, or ½ liter of mineral water)
IVA incluido · VAT included

Precio · Price**: 19,50€**

Tenemos a su disposición la opción de elegir medio menú, que incluye plato principal, postre y café y una bebida
PRECIO MEDIO MENÚ: 15,50 € IVA incluido
You may also choose a half menu option, which includes one main course, dessert, coffee, and one drink
HALF MENU PRICE: €15.50 (VAT included)

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Solicite información a nuestro personal

Sercotel
Welcome to your best

Menú Fin de Semana Artium

Artium Weekend Menu

Aperitivo del chef · Chef's appetizer

Entrantes · Starters

Canelón de rape y gambas con velouté de carabinero
Monkfish and prawn cannelloni with scarlet prawn velouté

Nuestro clásico arroz con bogavante
Our classic lobster rice

Ensalada de jamón de pato con vinagreta de foie
Duck ham salad with foie gras vinaigrette

Principales · Main

Rabo de toro con patata Robuchon
Oxtail with Robuchon-style mashed potatoes

Entrecot con patatas panaderas y pimientos de piquillo
Ribeye steak with roasted potatoes and piquillo peppers

Corvina braseada con guiso amarillo y crujiente de alcachofas
Braised meagre with yellow stew and crispy artichokes

Sorbete del chef · Chef's sorbet

Postres · Desserts

Brownie con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla
Brownie with white chocolate soup and vanilla ice cream

Tarta de hojaldre vasca con crumble de pistacho
Basque puff pastry tart with pistachio crumble

El menú incluye Pan y una bebida por persona (copa de vino de la casa, casera, cerveza de barril, refresco o agua mineral ½ litro)
Menu includes bread and one drink per person (glass of house wine, soda, draft beer, or ½ liter of mineral water)
IVA incluido · VAT included

Precio · Price**: 35,00 €**

Tenemos a su disposición la opción de elegir medio menú, que incluye plato principal, postre y café y una bebida
PRECIO MEDIO MENÚ: 30€ IVA incluido
You may also choose a half menu option, which includes one main course, dessert, coffee, and one drink
HALF MENU PRICE: 30€ (VAT included)

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.
Solicite información a nuestro personal



Sercotel Las Artes Pinto

Paseo de las Artes 15 , 28320 Pinto - Madrid
T. 91 608 65 00
reservas@sercotellasartes.com

Sercotel