

Celebraciones

Menú Fiestas · Cumpleaños

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best

Menú 1 · Menu 1

Primer plato · Starter

Arroz meloso del Señoret
Creamy "Señoret" Rice

Plato principal · Main

**Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus,
patatas panaderas y pimientos de piquillo**
Pork Tenderloin Medallions with Porcini Mushroom Sauce,
Roasted Potatoes, and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio desde 50€
Starting at

IVA incluido · VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 2 · Menu 2

Entrantes al centro (para cada 3 personas) Starters to Share (for every 3 people)

Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo
Broken Eggs with Shiitake Mushrooms and Pork Confit

Setas empanadas con salmorejo y ali oli
Breaded Mushrooms with Salmorejo and Aioli

Primer plato (elegir una opción para todos por igual) Main (one option to be chosen for the entire group)

Ajoblanco de melón con viruta de cecina
Melon Ajoblanco with Cured Beef Shavings

Salmorejo con lascas de ventresca de atún
Salmorejo with Tuna Belly Flakes

Gazpacho de cereza con arenque ahumado
Cherry Gazpacho with Smoked Herring

Vichyssoise con piñones
Vichyssoise with Pine Nuts

Crema de ave y su crujiente
Cream of Poultry with Crispy Garnish

Segundo plato · Second

**Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah, patatas panaderas
y pimientos del Piquillo**
Braised Beef Cheek in Syrah Wine with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio desde **54€**
Starting at

IVA incluido · VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 3 · Menu 3

Entrantes al centro (para cada 3 personas)

Starters to Share (for every 3 people)

Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas
Boiled Seafood Platter with Prawns and Shrimp served with Two Sauces

Croquetas de rabo de toro con su jugo
Oxtail Croquettes with its Own Jus

Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca
Burrata Salad with Sun-Dried Tomato Cream and Basil Pesto

Plato principal · Main

Entrecote de vaca a la plancha con patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Grilled Beef Entrecôte with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio desde **60€**
Starting at

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 4 · Menu 4

Entrantes al centro (para cada 3 personas)

Starters to Share (for every 3 people)

Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura

Asparagus with Roasted Vegetable Timbale and Tempura Shrimp

Huevos rotos con chipirones al ajillo y papada ibérica

Broken Eggs with Garlic Baby Squid and Iberian Pork Belly

Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo

Crawfish Croquette with Seafood Sauce and Mimosa Egg

Plato principal · Main

Solomillo de ternera a la plancha, patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled Beef Tenderloin with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio desde **64€**
Starting at

IVA incluido · VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 5 · Menu 5

Primer plato (elegir una opción para todos por igual)

Main (one option to be chosen for the entire group)

Arroz meloso con bogavante

Creamy Lobster Rice

Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera

Creamy Octopus Rice with Smoked Paprika from La Vera

Sorbete a elegir · Sorbet of your choice

Segundo plato · Main course

Cochinillo asado con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Roast Suckling Pig with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio desde **69€**
Starting at

IVA incluido · VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Postres y tartas · Cakes and desserts

Pueden elegir la tarta entre las siguientes · You can choose the cake from the following options

Trufa (Chocolate con leche en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)
Truffle (Milk Chocolate on the outside, sponge cake with cream and truffle inside)

Trufa blanca (Chocolate blanco en el exterior, bizcocho, nata y trufa en el interior)
White Truffle (White Chocolate on the outside, sponge cake, cream, and truffle inside)

San Marcos (Yema tostada en el exterior, bizcocho con nata en el interior)
San Marcos (Toasted egg yolk on the outside, sponge cake with cream inside)

Milhoja gallega (Milhoja de hojaldre con nata y crema)
Galician Mille-Feuille (Puff pastry with cream and custard)

Frutas (Frutas de temporada, bizcocho y nata)
Fruits (Seasonal fruits, sponge cake, and cream)

o

Sustituir la tarta por uno de nuestros postres caseros · Replace the cake with one of our homemade desserts

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Pantxineta filled with cream and hot chocolate

Coulantde chocolate con helado de vainilla
Chocolate Coulant with vanilla ice cream

Cheesecakecon sopa de Syrah y sorbete de frambuesa
Cheesecake with Syrah soup and raspberry sorbet

Tatínde manzana con helado de leche merengada
Apple Tatin with milk ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Homemade Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales · The cake or dessert must be the same for all guests

Sorbetes · Sorbets

Sorbete de limón, mojito, limón con peta-zetas de chocolate, mandarina, frambuesa, mango o fruta de la pasión
Incremento sobre la tarifa del menú 4,50€ · IVA incluido

Lemon, Mojito, Lemon with Chocolate Popping Candy, Mandarin, Raspberry, Mango, or Passion Fruit Sorbet
Surcharge on the menu price: €4.50 (VAT included)

Pescados · Fish

Pueden sustituir cualquiera de los platos principales indicados en los menús por:
You can replace any of the main courses listed in the menus with:

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pil de bilbaína acompañado de patatas al vapor
Sea Bass Fillets with Tiznao Vegetables and Bilbaína Pil Pil, served with steamed potatoes

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal acompañado de patatas al vapor
Cod Block with Green Sauce and Glass Shrimp, served with steamed potatoes

Solo tienen que indicarnos al menos con una semana de antelación a la fecha del servicio, el número de personas que tomarán el pescado seleccionado, que deberá de ser el mismo para todas, y nuestro equipo de cocina lo preparará para la ocasión. · You only need to inform us at least one week in advance of the service date, the number of people who will have the selected fish, which must be the same for all, and our kitchen team will prepare it for the occasion.

Menú infantil · Kids menu

Primer plato · Starter

Macarrones boloñesa

Bolognese Macaroni

Entremeses variados (Porción de pizza, Croquetitas de jamón y Nuggets)

Assorted Appetizers (Pizza slice, Ham Croquettes, and Chicken Nuggets)

Segundo plato · Main

Fingers de pollo caseros con patatas fritas

Homemade Chicken Fingers with French Fries

Filete de cebón a la plancha con patatas fritas

Grilled Veal Steak with French Fries

Postre · Dessert

Tarta de chocolate o bol de helados

Celebration Cake or Ice-cream bowl

Bebidas: agua mineral, zumos y refrescos

Drinks: mineral water, juices and soft drinks

Precio por niño **28€**

Price per child

IVA incluido · VAT included

Precio medio menú (un plato, postre y bebida): 22 € IVA Incluido

Average menu price (one dish, dessert, and drink): €22 VAT included

Menú vegano · Vegan menu

Primer plato · Starter

Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Thai Noodle Salad with Guacamole and Mango Pearls

Segundo plato · Main

Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Fake Risotto with Boletus Mushrooms and Vegan Parmesan

Postre · Dessert

Coulant de chocolate
Chocolate Coulant

Bebidas: agua mineral, zumos y refrescos
Drinks: mineral water, juices and soft drinks

Precio por niño
Price per child

45€

IVA incluido · VAT included

Servicios extra · Extra services

**Altavoz profesional con reproductor USB/Bluetooth (música aportada por el Hotel o el cliente). 2h de duración
100 € IVA Incl.**

Professional Speaker with USB/Bluetooth player (music provided by the Hotel or the client). 2 hours duration
€100 VAT Included

Consumiciones extra: Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración. Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo.

Extra drinks: We offer our clients the option to purchase tickets at special prices before the day of the event. The tickets produced will be invoiced, and they must be requested in packages of at least 10 units..

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores

Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Soft drinks, beer, glass of wine, or spirits

Pre-purchase rate: €2.50 · Event day rate: €3.50 · VAT included

Combinado estándar

Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Standard mixed drink

Pre-purchase rate: €7.50 · Event day rate: €9.50 · VAT included

Diseña tu propio menú · Design Your Own Menu

Los precios indicados para los entrantes son por persona, y deben ser iguales para todos los comensales:
The prices indicated for the starters are per person, and must be the same for all guests:

Entrantes al centro (para cada 3 personas) Starters to Share (for every 3 people)

Surtido de ibéricos con picos: jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego Iberian Cold Cuts with Jerez Breadsticks: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón, and Manchego Cheese	9,50 €
Setas empanadas con base de salmorejo y alioli Breaded Mushrooms with Salmorejo Base and Alioli	5,00 €
Croquetas de pollo de corral y jamón ibérico Free-range Chicken and Iberian Ham Croquettes	5,00 €
Croquetas de rabo de toro con su jugo Oxtail Croquettes with its Own Juices	6,00 €
Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura Asparagus with Grilled Vegetables and Tempura Shrimp	5,50 €
Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas (4 gambas y 4 langostinos por persona) Cooked Seafood Platter with Shrimp and Prawns (4 prawns and 4 shrimp per person) with Two Sauces	9,50 €
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (unidad.) Cigala Croquette with Seafood Sauce and Egg Mimosa (per unit)	5,50 €
Brandada de bacalao gratinada con reducción de naranja, piñones y brotes tiernos Bacalao Brandada Gratinated with Orange Reduction, Pine Nuts, and Fresh Greens	4,55 €
Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca Burrata Salad with Cream of Dried Tomato and Basil Pesto	6,00 €
Ensalada de ventresca de atún, tomate, cebolla morada y picada de frutos secos Ventresca Tuna Salad with Tomato, Red Onion, and Chopped Nuts	5,00 €
Ensalada de salmón ahumado, guacamole y pico de gallo Smoked Salmon Salad with Guacamole and Pico de GalloSmoke	5,50 €
Pulpo braseado con patata revolcona y salsa brava Grilled Octopus with Revolcona Potatoes and Spicy Sauce	10,50 €
Revuelto de jamón ibérico con flores de alcachofa crujientes Iberian Ham Scrambled Eggs with Crispy Artichoke Flowers	6,25€
Huevos rotos con chipirones al ajillo y papada ibérica Broken Eggs with Garlic Chipirones and Iberian Pork Belly	6,50 €
Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo Broken Eggs with Shiitake Mushrooms and Confit of Pork	6,00 €

Primeros platos First courses

Arroz meloso con bogavante Arroz Meloso with Lobster	26,00 €
Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera Arroz Meloso with Octopus and Paprika from La Vera	24,00 €
Arroz meloso con boletus, piñones y meloso de ternera Arroz Meloso with Boletus, Pine Nuts, and Beef Stew	18,00 €

Arroz meloso del Señoret Arroz Meloso del Señoret	15,50 €
Arroz meloso con gambones y verduritas Arroz Meloso with Large Prawns and Vegetables	18,00 €
Ajoblanco de melón con viruta de cecina Ajoblanco with Melon and Cecina Shavings	7,00 €
Salmorejo con lascas de ventresca de atún Salmorejo with Tuna Belly Strips	7,00 €
Gazpacho de cereza con arenque ahumado Cherry Gazpacho with Smoked Herring	7,00 €
Vichysoisse con piñones Vichysoisse with Pine Nuts	7,00 €
Crema de ave y su crujiente Chicken Cream Soup with Crunchy Garnish	7,00 €
Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos Duck Crumble Salad with Goat Cheese and Berries	13,00 €
Lingote de hojaldre relleno de mariscos y pescados con muselina de ajo y ciboulette Puff Pastry Filled with Seafood and Fish with Garlic and Chive Mousseline	14,00 €
Flor de alcachofa con Vichysoisse de foie Artichoke Flower with Vichysoisse of Foie Gras	12,50 €
Ensalada de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de jengibre Shrimp Salad with Rice Noodles and Ginger Vinaigrette	13,50 €

Carnes Meats

Solomillo de ternera a la plancha Grilled Beef Tenderloin	29,00 €
Piernas y paletillas de cordero asado Roasted Lamb Legs and Shoulders	26,00 €
Paletillas de cordero asado Roasted Lamb Shoulders	31,00 €
Entrecote de vaca a la plancha Grilled Rib-eye Steak	22,00€
Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah Braised Beef Cheeks with Syrah Wine	18,00 €
Cochinillo asado Roast Suckling Pig	21,00 €
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus Pork Tenderloin Medallions with Boletus Sauce	17,00 €

Guarnición para todas las carnes: Patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Side Dish for All Meats: Pan-fried Potatoes and Piquillo Peppers

Pescados

Fish

Lomos de lubina con tiznao de verduritas y pil pilde bilbaína 17,50 €
Sea bass fillets with roasted vegetables and Basque-style pil-pil sauce

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal 18,50 €
Cod loin with green sauce and crispy baby shrimp

Guarnición para todos los pescados: Patatas al vapor
Side dish for all fish: Steamed potatoes

Postres

Desserts

Tarta de celebración ración (mínimo 6 raciones) 6,00 €
Celebration cake (individual portion - minimum 6 portions)

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente 6,00 €
Pantxineta filled with cream and hot chocolate sauce

Coulant de chocolate con helado de vainilla 6,00 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Cheesecake con sopa de Syrah y sorbete de frambuesa 6,00 €
Cheesecake with Syrah sauce and raspberry sorbet

Tatín de manzana con helado de leche merengada 6,00 €
Apple tatin with milk meringue ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate 6,00 €
Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

Bebidas

Drinks

Servicio de bebidas sin límite durante el servicio de almuerzo o cena, y hasta el servicio del café 12,00 €
que incluye:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

Unlimited drink service during lunch or dinner and until coffee is served, including:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda

Beers, soft drinks, mineral water

A glass of cava

Coffee or herbal teas of choice.

IVA incluido • VAT included

Servicios incluidos · Included Services

Les ofrecemos la posibilidad de realizar su evento en una sala privada sin coste adicional siempre que el número de comensales sea superior a 15 personas. En caso de que el número de personas sea inferior al indicado, la contratación de la sala privada tendrá un coste de 100 € IVA incluido.

Se incluyen minutas personalizadas e individuales sin cargo.

Menús especiales: disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria. Consultar opciones y tarifa.

Todas las tarifas incluidas en este dossier incluyen el IVA vigente

Condiciones de reserva · Reservation Conditions

La reserva será definitiva con la entrega del depósito de 300 € y el abono total del servicio se realizará 72 horas antes del evento.

Las formas de pago son las siguientes: efectivo, tarjeta, ingreso en cuenta o transferencia (en caso de pago final por transferencia o ingreso, deberá ser realizado al menos 72 horas antes del evento)

En caso de modificación de fechas, el hotel facilitará a los clientes la modificación de fecha del evento.

En caso de cancelación, el hotel no abonará las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado.

El número de comensales a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha del evento. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará el total de comensales contratados.

Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada.

Para los servicios de almuerzo la hora límite de inicio serán las 15:00 hrs y para los servicios de cena la hora de inicio será a partir de las 20:30 hrs.

Las propuestas de menú pueden personalizarse en función de las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en los precios de los menús, si bien el cliente siempre conocerá el coste con antelación a la realización del servicio.

El menú elegido, los sabores de tarta y la elección de la opción de pescado serán seleccionados por la/s persona/s que formalice la reserva al menos 30 días antes del banquete.

El hotel Las Artes se reserva el derecho a adaptar y/o modificar el aforo de los espacios de acuerdo con el número final de comensales.

¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

ventas@sercotellasartes.com / Teléfono Sercotel Las Artes 91 608 65 00 Ext 2 / Móvil 747 41 46 59

Horario atención de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hrs

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Bodas

Menús 2025-26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best

Cóctel de bienvenida

Corners

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

Rin Rancon atún marinado y aceituna negra
Mejillones en su concha con pico de gallo
Ensaladilla de ahumados y totopos de maíz
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango
Mini hojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Surtido de croquetas de jamón ibérico y chipirón

60 minutos de duración
Incluido en los menús Las Artes, Thyssen y Prado

Menú Las Artes

Entrante

Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá
Crema Vichysoisse con flor de alcachofa crujiente
Papillote de hojaldre relleno de trigueros con cecina,
pera confitada y salsa gorgonzola

Primer plato

Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa
Salmón macerado en soja cocinado a baja temperatura con ensalada de Wakame y tomate y crema de mango

Sorbete

Segundo plato

Confit de pato braseado con salsa de Oporto y cítricos y tatín
de manzana
Carrillada de ternera melosa al vino tinto con parmentier
de berenjena y pimientos de Padrón
Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos de Piquillo

Postre

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Tarta nupcial

Precio por persona **125€**
IVA incluido

Menú Thyssen

Entrante

Ensalada de migas de pato, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
Lingote de hojaldre relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos
Ensalada thai de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de tomate y jengibre

Primer plato

Lomo de corvina, puré de chirivía y tallarines de calabacín salteados
Bacalao con crema de ajo negro, trigueros y germinados

Sorbete

Segundo plato

Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras
Carrillada ibérica al oloroso con cremoso de boniato y crujiente de puerro
Timbal de cordero con crema de zanahoria y sésamo, y patatas sarladaises

Postre

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Tarta nupcial

Precio por persona **130€**
IVA incluido

Menú Prado

Entrante

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimienta y aguacate aliñado
Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora
Ensalada de lomo de orza, cebolleta pochada, pimienta asadillo y vinagreta de miel y mostaza

Primer plato

Suprema de mero con salsa de Vermouthy berberechos, en infusión de lima
Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta,
y yema de espárrago blanco

Sorbete

Segundo plato

Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
Presa ibérica con salteado de gnoquis acompañado de salsa de membrillo y Camembert

Postre

Cheesecake con sorbete de frambuesa
Tarta nupcial

Precio por persona **135€**
IVA incluido

Cóctel especial Artium

Corners

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

Rin Rancon atún marinado y aceituna negra
Mejillones en su concha y pico de gallo
Ensaladilla de ahumados con topos de maíz
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
Surtido de lollipop y piruletas: De manzana y pistacho, frambuesa y foie y arándanos y queso
Mochis de foie con cereza

Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango
Mini hojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Surtido de croquetas de jamón ibérico y chipirón
Delicias de pollo campero y salsa César
Gyozas de pollo al curry y ternera roja

90 minutos de duración
Incluido en el Menú Especial Artium

Menú Especial Artium

Entrante

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimienta y aguacate aliñado
Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora
Ensalada de lomo de orza, cebolleta pochada, pimienta asadillo
y vinagreta de miel y mostaza

Sorbete

Segundo plato

Tournedó de solomillo de ternera, foie y salsa de uvas
con parfait de panaderas y salteado de setas
Cochinillo asado a baja temperatura y deshuesado con pisto de verduras
y patatas risoladas al tomillo

Postre

Torrija de pan brioche con helado de leche merengada
Tarta nupcial

Precio por persona **125€**
IVA incluido

Menú infantil 1

Cóctel nupcial
Escalope de pollo con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **30€**
IVA incluido

Menú infantil 2

Cóctel nupcial
Entremeses variados calientes: porción de pizza, croquetitas, nuggets y empanadillas
Escalope de pollo con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **40€**
IVA incluido

Menú infantil 3

Cóctel nupcial
Entremeses variados calientes: porción de pizza, croquetitas, nuggets y empanadillas
Chuletitas de cordero con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **45€**
IVA incluido

Menú vegano

Cóctel vegano
Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Sorbete
Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Coulant de chocolate

Sorbetes

Todos nuestros menús incluyen sorbete, y podéis elegir entre los siguientes sabores:

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina,
Limón con peta zetas de chocolate,
Manzana verde o Frambuesa

Incluido en nuestros menús

Discoteca con DJ 3 horas

Paquete de ambientación musical. Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas

Música personalizada

Barra libre 3 horas

Whisky: J&B, Ballantines, DYC 8, Cutty Sark, White Label

Ron: Brugal Añejo, Cacique Dorado

Vodka: Smirnoff, Absolut

Ginebra: Larios 12, Puerto de Indias, Beefeater, Tanqueray

Coctelería incluida: Mojito, Piña colada, Agua de Valencia y San Francisco

Bodega y bebidas

Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena

Vinos Blancos D.O. Penedés o D.O. Rueda

Vinos Tintos D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero

Vinos espumosos

Cava o Moscato Frizzante

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones

Hora extra barra libre y discoteca

Al contratar la cuarta hora de barra libre y discoteca, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre:

Sándwiches variados
Medias noches surtidas
Jamón, Queso
Tortilla de patata
Pastelería variada

13,00 € por persona · Mínimo 60 invitados adultos

Barra libre VIP

Whisky: Johnnie Walker Etiqueta negra, Jameson, Four Roses, Jack Daniels

Ron: Legendario, Barceló Añejo, Sta. Teresa Gran reserva

Vodka: Stolichnaya

Ginebra: Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle

**Suplemento 200 € por persona sobre
el precio de nuestros menú**

Tarta nupcial

Si no puedes resistirte a nuestros postres, pero quieres cumplir con la tradición, nuestros maestros pasteleros te prepararán de manera artesanal, con todo el cariño y esmero tu Tarta Nupcial, que podréis degustar en la barra libre tras haberla cortado los novios.

Suplemento desde 220

Iluminación Arquitectónica

Ambientación mediante luces Led en el salón, que transforman el espacio

Pack compuesto por 6 focos: **suplemento 200€**

Pack compuesto por 12 focos: **suplemento 350€**

Ceremonia civil

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda Salón o Jardín (hasta 100 invitados)

El montaje incluye:

**Aro de ceremonia, Atril o mesa de firmas, Sillas para un máximo de 60 invitados, Micrófono y música ambiental
Centro floral de la mesa de firmas y Pétalos de rosa en pasillo central**

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

Tarifa sin oficiante 600 €

Tarifa con oficiante 850 €

Si celebras tu boda en el hotel...

Te beneficiarás de los siguientes servicios incluidos

Exclusividad de servicio

A partir de 80 invitados adultos, sólo celebramos una boda de almuerzo y una de cena

Suite Nupcial

Para disfrutar de la noche de bodas en una de las suites del Hotel, en régimen de alojamiento y desayuno buffet

Degustación de menú sin cargo

Para los novios a partir de 60 invitados y hasta 100 invitados, 4 personas hasta 150 invitados y 6 personas a partir de 150 invitados

Decoración del salón y elección de la mantelería

A elegir entre varios modelos disponibles: flores, velas, pétalos de rosa,... y diferentes opciones de mantelería

Minutas y lista de boda personalizados

Tarifas Especiales para alojamiento de vuestros familiares e invitados

En condiciones preferenciales. Desde 70,00 € por habitación, IVA incluido.

Promociones especiales

Boda Viernes y domingo de 60 a 99 invitados adultos

10% de descuento sobre el precio del menú

Boda Viernes y domingo a partir de 100 invitados adultos

15% de descuento sobre el precio del menú

Boda sábados mínimo 100 invitados adultos

5% de descuento sobre el precio del menú

Boda sábados mínimo 150 invitados adultos

10% de descuento sobre el precio del menú

Bodas mínimo de 60 invitados adultos sábados de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre

10 % descuento sobre el precio del menú

Promoción Merienda O Recena Gratis

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre compuesta por: Sándwiches variados, medias noches, Jamón, Queso, Tortilla de patata y Pastelería variada

Las promociones del hotel no son acumulables.

15 % De Descuento Floristería Las Camelias

Floristería Las Camelias ofrece un 15 % de descuento en Ramos de novia, prendidos, decoración de ayuntamiento o iglesia, coches, y en lo que podáis necesitar, si tenéis la boda contratada en el Hotel Las Artes.

Dirección: Calle Nueva, 10, 28921 Alcorcón, Madrid

Horario: 9:30–14:00, 17:00–21:0

Teléfono: 916 43 05 68

Email: lascamelias@interflora.es

Confirmaciones y facturación

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 800 €. Las formas de pago para este depósito son las siguientes: Efectivo o Tarjeta e Ingreso en cuenta o Transferencia (en caso de transferencia o ingreso, debe ser realizado con al menos 72 horas de antelación a la firma)

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

Un mes antes del banquete se efectuará un segundo depósito del 50 % sobre el total estimado. El importe restante se abonará 4 días antes del evento.

La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete.

El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha de la boda.

En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

Política de cancelación total

Con 12 meses o más de antelación, se devolverá el depósito en su totalidad.

Con menos de 12 meses de antelación, el Hotel se reserva el derecho de no abonar las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para el año 2025-2026 hasta la publicación de nuevos precios.

Los precios de menús y condiciones contenidos en este dossier son válidos únicamente para bodas a partir de 60 invitados adultos. Para un número inferior de invitados se ruega consultar

Todas las tarifas contenidas en este dossier, incluyen IVA vigente.

¿Tienes alguna pregunta?

Patricia Sánchez de Sebastián

gruposlasartespinto@sercotel.com / jventas@sercotellasartes.com / Móvil 747 414 659

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Bodas Íntimas

Menús 2025-26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best

Opción 1

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis
Delicias de pollo campero y salsa César
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
Surtido de croquetitas del chef
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Rincón Mediterráneo: Arroz A banda servido en directo

Entrantes (a elegir uno)

Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá
Lingote de hojaldre relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos
Ensalada de migas de pato, rulo de cabra y vinagreta de frutos rojos

Sorbete (a elegir uno)

Limón, Mojito, Mandarina, Limón con peta zetas de chocolate o Frambuesa

Plato principal (a elegir uno)

Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras
Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos de Piquillo
Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa con patatas al vapor
Suprema de mero con salsa de Vermú y berberechos, en infusión de lima

Postre (a elegir uno)

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera
Cervezas, Refrescos y agua mineral
Copa de cava
Café e infusiones

Precio por persona **75€**
IVA incluido

Opción 2

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis
Delicias de pollo campero y salsa César
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
Surtido de croquetitas del chef
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Entrantes (a elegir uno)

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimiento y aguacate aliñado
Arroz meloso con bogavante
Mariscada de gambas, langostinos y nécora

Sorbete (a elegir uno)

Limón, Mojito, Mandarina, Limón con peta zetas de chocolate o Frambuesa

Plato principal (a elegir uno)

Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
Piernas y paletillas de cordero lechal asado al estilo tradicional con patatas panaderas y pimientos de Piquillo
Bacalao crema de ajo negro, trigueros, germinados y patatas al vapor
Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta, y yema de espárrago blanco

Postre (a elegir uno)

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera
Cervezas, Refrescos y agua mineral
Copa de cava
Café e infusiones

Precio por persona **90€**
IVA incluido

Menú infantil 1

Cóctel nupcial
Escalope de pollo con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **30€**
IVA incluido

Menú infantil 2

Cóctel nupcial
Entremeses variados calientes: porción de pizza, croquetitas,
nuggets y empanadillas
Escalope de pollo con
patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **40€**
IVA incluido

Menú vegano

Cóctel vegano
Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Sorbete
Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Coulant de chocolate

Precio por persona **75€**
IVA incluido

Menús Especiales

Disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria. Consultar opciones.

Consumiciones extra

Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración.

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores
Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Combinado estándar
Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo.

Ceremonia civil

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda Salón o Jardín (hasta 100 invitados)

El montaje incluye:

**Aro de ceremonia, Atril o mesa de firmas, Sillas para un máximo de 60 invitados, Micrófono y música ambiental
Centro floral de la mesa de firmas y Pétalos de rosa en pasillo central**

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

Tarifa sin oficiante 600 €

Tarifa con oficiante 850 €

Discoteca y barra libre

¿Te has quedado con ganas de fiesta?

Discoteca con DJ y música personalizada 2 horas 850 €

Barra libre 2 horas 20,00 € por persona

Esta opción está disponible para bodas desde 40 invitados adultos. Para un número inferior de invitados consultar opciones. · La contratación de la discoteca siempre implicará la contratación de la barra libre.

Confirmaciones y facturación

Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada.

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 400 €.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

Menús válidos para un mínimo de 20 comensales adultos.

El importe restante se abonará 4 días antes del evento con tarjeta, o con transferencia.

La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete. El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha de la boda.

En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para 2025-2026

Servicios incluidos

Espacio privado para la celebración del servicio
Decoración del salón sin cargo, a elegir entre tres modelos disponibles
Música ambiental durante el banquete
Minutas y lista de boda personalizados
Aparcamiento gratuito para novios
Tarifas Especiales para alojamiento de vuestros familiares e invitados

¿Tienes alguna pregunta?

Patricia Sánchez de Sebastián

grupolasartespinto@sercotel.com / jventas@sercotellasartes.com / Móvil 747 414 659

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Comunion

Menú 2025 · 26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best

Menú 1 · Menu 1

Entrantes al centro · Starters to Share

Croquetas de rabo de toro con su jugo
Oxtail croquettes with its own juice

Revuelto de jamón ibérico con flores de alcachofa crujientes
Scrambled Iberian ham with crispy artichoke flowers

Ensalada de salmón ahumado, guacamole y pico de gallo
Smoked salmon salad with guacamole and pico de gallo

Plato principal · Main

**Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus,
con patatas panaderas y pimientos del Piquillo**
Pork tenderloin medallions with boletus sauce,
served with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 55€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

**Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 2 · Menu 2

Entrantes al centro · Starters to Share

Setas empanadas con base de salmorejo y ali oli
Breaded mushrooms with salmorejo base and aioli

Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura
Asparagus with roasted vegetable timbale and tempura prawns

Primer plato · First course

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos
Salad of duck crumbs, goat cheese, and red fruits

Lingote de hojaldre relleno de mariscos y pescados con muselina de ajo
Puff pastry log filled with seafood and fish with garlic muslin

Segundo plato · Main course

**Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah,
con patatas panaderas y pimientos del Piquillo**
Beef cheeks stewed with Syrah wine, with pan-fried potatoes and Piquillo peppers.

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 62€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

**Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 3 · Menu 3

Entrantes al centro · Starters to Share

Surtido de ibéricos con picos y queso manchego
Assorted Iberian cured meats with Jerez breadsticks and Manchego cheese

Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo
Broken eggs with shiitake mushrooms and pork confit

Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo
Giant prawn croquette with seafood sauce and mimosa egg

Plato principal · Main

Entrecote de vaca a la plancha, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Grilled beef entrecôte, with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **63€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 4 · Menu 4

Entrantes al centro · Starters to Share

Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas
Boiled seafood platter with prawns and shrimp, served with two sauces

Croquetas caseras de pollo de corral y jamón ibérico
Homemade croquettes with free-range chicken and Iberian ham

Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca
Burrata salad with sun-dried tomato cream and basil pesto

Plato principal · Main

Piernas y paletillas de cordero asado, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Roast lamb legs and shoulders, served with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 67€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú 5 · Menu 5

Entrante · Starter

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Ajoblanco de melón con viruta de cecina

Melon Ajoblanco with slices of cured beef

Salmorejo con lascas de ventresca de atún

Salmorejo with flakes of tuna belly

Gazpacho de cereza con arenque ahumado

Cherry Gazpacho with smoked herring

Vichyssoise con piñones

Vichyssoise with pine nuts

Crema de ave y su crujiente

Chicken cream soup with crispy garnish

Primer plato · First course

Lomos de lubina con tiznao de verduritas y pil pil de bilbaína y patatas al vapor

Sea bass fillets with vegetable tiznao, Bilbao-style pil pil, and steamed potatoes

Segundo plato · Main course

**Solomillo de ternera a la plancha, con patatas panaderas
y pimientos del Piquillo**

Grilled beef tenderloin with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 73€

Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

**Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Menú Vegano · Vegan menu

Primer plato · First course

Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Thai noodle salad with guacamole and mango pearls

Segundo plato · Main course

Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Vegan boletus and parmesan risotto

Postre · Dessert

Coulant de chocolate
Chocolate coulant

Precio por persona 50€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Pescados · Fish

Pueden sustituir cualquiera de los platos principales indicados en los menús por:
You can replace any of the main courses listed in the menus with:

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pil de bilbaína
Sea Bass Fillets with Tiznao Vegetables and Bilbaína Pil Pil

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal
Cod Block with Green Sauce and Glass Shrimp

Solo tienen que indicarnos al menos con una semana de antelación a la fecha del servicio, el número de personas que tomarán el pescado seleccionado, que deberá de ser el mismo para todas, y nuestro equipo de cocina lo preparará para la ocasión. ·

You only need to inform us at least one week in advance of the service date, the number of people who will have the selected fish, which must be the same for all, and our kitchen team will prepare it for the occasion.

Sorbetes · Sorbets

Sorbetes de limón, mojito, limón con peta-zetas de chocolate, mandarina, frambuesa, mango o fruta de la pasión
Incremento sobre la tarifa del menú 4,50€ · IVA incluido

Lemon, Mojito, Lemon with Chocolate Popping Candy, Mandarin, Raspberry, Mango, or Passion Fruit Sorbet
Surcharge on the menu price: €4.50 (VAT included)

Postres · Desserts

Pueden elegir el postre entre los siguientes · You can choose the dessert from the following options

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Pantxineta filled with cream and hot chocolate

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Cheesecake con sopa de Syrah y sorbete de frambuesa
Cheesecake with Syrah soup and raspberry sorbet

Tatín de manzana con helado de leche merengada
Apple Tatin with meringue milk ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales · The cake or dessert must be the same for all guests

Nuestra especialidad 1 · Our specialty 1

Primer plato · First course

Arroz meloso del Señoret

Creamy rice with Señoret style seafood

Segundo plato · Main course

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Pork tenderloin medallions with boletus sauce,
served with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **52€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Nuestra especialidad 2 · Our specialty 2

Primer plato · First course

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Arroz meloso con boletus, piñones y meloso de ternera

Creamy rice with boletus mushrooms, pine nuts, and tender beef stew

Arroz meloso con gambones y verduritas

Creamy rice with prawns and vegetables

Segundo plato · Main course

Entrecote de vaca a la plancha, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled beef entrecôte, with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona

Price per person

60€

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Nuestra especialidad 3 · Our specialty 3

Primer plato · First course

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Arroz meloso con bogavante

Creamy rice with lobster

Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera

Creamy rice with octopus and smoked paprika

Segundo plato · Main course

Solomillo de ternera a la plancha, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled beef tenderloin with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **75€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions

Peque menú · Child menu

Plato único · Single dish

Fingers caseros de pollo con patatas fritas y porción de pizza
Homemade chicken fingers with French fries and a slice of pizza

Escalopa de ternera con patatas fritas y porción de pizza
Beef escalope with French fries and a slice of pizza

Postre · Dessert

Tarta de celebración con tulipa de helado
Celebration cake with an ice cream tulip

Precio por niño **30€**
Price per child

IVA incluido · VAT included

Menú infantil · Kids menu

Primer plato · Starter

Macarrones a la boloñesa

Thai Noodle Salad with Guacamole and Mango Pearls

Surtido de entremeses calientes: Varitas de merluza, empanadillas, porción de pizza y croquetas de jamón

Assorted hot appetizers: Hake sticks, dumplings, pizza slice, and ham croquettes

Segundo plato · Main

Fingers caseros de pollo con patatas fritas

Homemade chicken fingers with French fries

Escalopa de ternera con patatas fritas

Beef escalope with French fries

Postre · Dessert

Tarta de celebración con tulipa de helado

Celebration cake with an ice cream tulip

Bebidas: agua mineral, zumos y refrescos

Drinks: mineral water, juices and soft drinks

Precio por niño **35€**
Price per child

IVA incluido · VAT included

El menú infantil debe ser para todos los niños por igual, y aplicable para niños hasta 14 años
The children's menu must be the same for all children and applies to children up to 14 years old

Tarta de Comunión · Communion Cake

La tarta se sirve junto al muñeco/a de comunión y espada, que obsequiamos a los niños como recuerdo de ese día especial · The cake is served along with the communion doll and sword, which we give to the children as a memento of this special day

Tarta de Trufa (chocolate con leche en el exterior, bizcocho nata y trufa en el interior)

Truffle Cake (milk chocolate on the outside, sponge cake with cream and truffle inside)

Trufa blanca (chocolate blanco en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)

White Truffle (white chocolate on the outside, sponge cake with cream and truffle inside)

San Marcos (yema tostada en el exterior, bizcocho con nata en el interior)

San Marcos Cake (toasted egg yolk on the outside, sponge cake with cream inside)

Milhoja gallega (Milhoja de hojaldre, con nata y crema)

Galician Mille-Feuille (puff pastry, with cream and custard)

Bebidas extra y tickets · Extra Drinks & Tickets

Ponemos a disposición de nuestros clientes, la terraza “Las Artes,” donde podrán disfrutar de música a la finalización de la comunión, excepto en fechas en las que esté previamente confirmada para otro evento.

En este espacio, os ofrecemos la opción de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración. Deben solicitarse al menos con una semana de antelación y os los entregamos a la llegada al hotel el día del evento. Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo. No son reembolsables.

We offer our clients access to the “Las Artes” terrace, where they can enjoy music at the end of the communion celebration, except on dates when it has been previously reserved for another event.

In this space, we offer the option to purchase drink tickets at special prices before the day of the celebration. These must be requested at least one week in advance and will be delivered upon arrival at the hotel on the day of the event. Only the printed tickets will be invoiced, and they must be requested in minimum bundles of 10 units. Tickets are non-refundable.

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores

Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Soft drinks, beer, glass of wine, or spirits

Pre-purchase rate: €2.50 · Event day rate: €3.50 · VAT included

Combinado estándar

Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Standard mixed drink

Pre-purchase rate: €7.50 · Event day rate: €9.50 · VAT included

Whisky: Cutty Sark, Johnie Walker Etiqueta Roja, J&B, White Label, Ballantines, DYC, DYC 8. · Ron: Bacardi blanco, Barcelo, Cacique dorado, Ron negrita Blanco, Brugal Añejo, Negrita, Negro, Pampero. · Vodka: Eristoff, Stolichnaya, Eristoff Black, Absolut, Smirnoff. · Gin: Larios, Larios 12, Larios Rosé, Beefeater, Bombay Blanco, Gordons, Seagrams, Tanqueray, Puerto de Indias

Pack Fiesta · Fiesta Pack

Incluye · Include

4 botellas a elegir entre las bebidas Estándar
40 refrescos (Coca-Cola, Fanta naranja y limón, Sprite y Tónica)
Cubitera con hielo y vasos
4 bottles to choose from the Standard drinks selection
40 soft drinks (Coca-Cola, Fanta Orange and Lemon, Sprite, and Tonic)
Ice bucket with ice and glasses

250,00 € IVA incluido

Se dispondrá las bebidas en una mesa en la sala y los clientes podrán servirse ellos mismos.

No incluye servicio de camareros.

Drinks will be set up on a table in the room, and guests will serve themselves. Waiter service is not included

Equipo de proyección · Projection equipment

Proyector + pantalla + altavoz
Projector + screen + speaker

150,00 € IVA incluido

Presentación y portátil aportado por el cliente
Presentation and laptop provided by the client

Diseña tu propio menú · Design Your Own Menu

Los precios indicados para los entrantes son por persona, y deben ser iguales para todos los comensales:
The prices indicated for the starters are per person, and must be the same for all guests:

Entrantes al centro (para cada 3 personas) Starters to Share (for every 3 people)

Surtido de ibéricos con picos: jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego Iberian Cold Cuts with Jerez Breadsticks: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón, and Manchego Cheese	9,50 €
Setas empanadas con base de salmorejo y alioli Breaded Mushrooms with Salmorejo Base and Alioli	5,00 €
Croquetas de pollo de corral y jamón ibérico Free-range Chicken and Iberian Ham Croquettes	5,00 €
Croquetas de rabo de toro con su jugo Oxtail Croquettes with its Own Juices	6,00 €
Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura Asparagus with Grilled Vegetables and Tempura Shrimp	5,50 €
Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas (4 gambas y 4 langostinos por persona) Cooked Seafood Platter with Shrimp and Prawns (4 prawns and 4 shrimp per person) with Two Sauces	9,50 €
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (unidad.) Cigala Croquette with Seafood Sauce and Egg Mimosa (per unit)	5,50 €
Brandada de bacalao gratinada con reducción de naranja, piñones y brotes tiernos Bacalao Brandada Gratinated with Orange Reduction, Pine Nuts, and Fresh Greens	4,55 €
Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca Burrata Salad with Cream of Dried Tomato and Basil Pesto	6,00 €
Ensalada de ventresca de atún, tomate, cebolla morada y picada de frutos secos Ventresca Tuna Salad with Tomato, Red Onion, and Chopped Nuts	5,00 €
Ensalada de salmón ahumado, guacamole y pico de gallo Smoked Salmon Salad with Guacamole and Pico de GalloSmoke	5,50 €
Pulpo braseado con patata revolcona y salsa brava Grilled Octopus with Revolcona Potatoes and Spicy Sauce	10,50 €
Revuelto de jamón ibérico con flores de alcachofa crujientes Iberian Ham Scrambled Eggs with Crispy Artichoke Flowers	6,25€
Huevos rotos con chipirones al ajillo y papada ibérica Broken Eggs with Garlic Chipirones and Iberian Pork Belly	6,50 €
Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo Broken Eggs with Shiitake Mushrooms and Confit of Pork	6,00 €

Primeros platos First courses

Arroz meloso con bogavante Arroz Meloso with Lobster	26,00 €
Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera Arroz Meloso with Octopus and Paprika from La Vera	24,00 €
Arroz meloso con boletus, piñones y meloso de ternera Arroz Meloso with Boletus, Pine Nuts, and Beef Stew	18,00 €

Arroz meloso del Señoret Arroz Meloso del Señoret	15,50 €
Arroz meloso con gambones y verduritas Arroz Meloso with Large Prawns and Vegetables	18,00 €
Ajoblanco de melón con viruta de cecina Ajoblanco with Melon and Cecina Shavings	7,00 €
Salmorejo con lascas de ventresca de atún Salmorejo with Tuna Belly Strips	7,00 €
Gazpacho de cereza con arenque ahumado Cherry Gazpacho with Smoked Herring	7,00 €
Vichysoisse con piñones Vichysoisse with Pine Nuts	7,00 €
Crema de ave y su crujiente Chicken Cream Soup with Crunchy Garnish	7,00 €
Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos Duck Crumble Salad with Goat Cheese and Berries	13,00 €
Lingote de hojaldre relleno de mariscos y pescados con muselina de ajo y ciboulette Puff Pastry Filled with Seafood and Fish with Garlic and Chive Mousseline	14,00 €
Flor de alcachofa con Vichysoisse de foie Artichoke Flower with Vichysoisse of Foie Gras	12,50 €
Ensalada de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de jengibre Shrimp Salad with Rice Noodles and Ginger Vinaigrette	13,50 €

Carnes Meats

Solomillo de ternera a la plancha Grilled Beef Tenderloin	29,00 €
Piernas y paletillas de cordero asado Roasted Lamb Legs and Shoulders	26,00 €
Paletillas de cordero asado Roasted Lamb Shoulders	31,00 €
Entrecote de vaca a la plancha Grilled Rib-eye Steak	22,00€
Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah Braised Beef Cheeks with Syrah Wine	18,00 €
Cochinillo asado Roast Suckling Pig	21,00 €
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus Pork Tenderloin Medallions with Boletus Sauce	17,00 €
Guarnición para todas las carnes: Patatas panaderas y pimientos del Piquillo Side Dish for All Meats: Pan-fried Potatoes and Piquillo Peppers	

Pescados

Fish

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pilde bilbaína 17,50 €
Sea bass fillets with roasted vegetables and Basque-style pil-pil sauce

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal 18,50 €
Cod loin with green sauce and crispy baby shrimp

Guarnición para todos los pescados: Patatas al vapor
Side dish for all fish: Steamed potatoes

Postres

Desserts

Tarta de celebración ración (mínimo 6 raciones) 6,00 €
Celebration cake (individual portion - minimum 6 portions)

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente 6,00 €
Pantxineta filled with cream and hot chocolate sauce

Coulant de chocolate con helado de vainilla 6,00 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Cheesecake con sopa de Syrah y sorbete de frambuesa 6,00 €
Cheesecake with Syrah sauce and raspberry sorbet

Tatín de manzana con helado de leche merengada 6,00 €
Apple tatin with milk meringue ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate 6,00 €
Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

Bebidas

Drinks

Servicio de bebidas sin límite durante el servicio de almuerzo o cena, y hasta el servicio del café 14 € por persona e incluye:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

Unlimited beverage service during lunch or dinner and until coffee is served - €14 per person, and includes:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda

Beers, soft drinks, mineral water

A glass of cava

Coffee or herbal teas of choice.

IVA incluido • VAT included

Servicios incluidos · Included Services

El hotel obsequiará a los niños con animación infantil gratuita de 1 hora de duración, compartida por todas las comuniones, siempre que entre todos los clientes de comunión que coincidan el mismo día y en el mismo servicio (almuerzo o cena), sumen un mínimo de 30 invitados adultos.

Ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestra Terraza Las Artes donde podrán disfrutar de música gratuita a la finalización de la comunión (excepto fechas en las que este espacio haya sido contratado previamente y que se notificará en el momento de la reserva). Disponible de 13:00 pm a las 21:00 pm.

Les ofrecemos la posibilidad de realizar su evento en una sala privada sin coste adicional siempre que el número de comensales sea superior a 15 personas. En caso de que el número de personas sea inferior al indicado, la contratación de la sala privada tendrá un coste de 100 € IVA incluido.

Se incluyen minutas personalizadas e individuales sin cargo.

Parking gratuito para los padres del niño/niña

Menús especiales: disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria. Consultar opciones y tarifa.

Todas las tarifas incluidas en este dossier incluyen el IVA vigente

The hotel will offer children a complimentary 1-hour group kids' entertainment activity, shared among all First Communion events held on the same day and service (lunch or dinner), provided the total number of adult guests across all events reaches at least 30.

We offer all our clients access to our "Las Artes Terrace", where they can enjoy free music after the Communion celebration (except on dates when the space has been previously booked for another event, in which case it will be communicated at the time of reservation). Available from 1:00 PM to 9:00 PM.

Private room use is available at no extra cost for events with more than 15 guests. For smaller groups, the cost of reserving a private room is €100 (VAT included).

Personalized printed menus are included free of charge.

Free parking for the child's parents.

Special menus: We offer a variety of menus adapted for any type of food allergy or dietary preference. Please consult available options and rates.

All prices listed in this brochure include the current applicable VAT.

¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

ventas@sercotellasartes.com / Teléfono Sercotel Las Artes 91 608 65 00 Ext 2 / Móvil 747 41 46 59

Horario atención de lunes a viernes de 9:00 a 18:00 hrs

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.

Condiciones de reserva · Reservation Conditions

La reserva será definitiva con la entrega del depósito de 300 € y el abono total del servicio se realizará 72 horas antes del evento.

Las formas de pago son las siguientes: efectivo, tarjeta, ingreso en cuenta o transferencia (en caso de pago final por transferencia o ingreso, deberá ser realizado al menos 72 horas antes del evento)

En caso de modificación de fechas, el hotel facilitará a los clientes la modificación de fecha del evento.

En caso de cancelación, el hotel no abonará las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado.

El número de comensales a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha del evento. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará el total de comensales contratados.

Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada.

Para los servicios de almuerzo la hora límite de inicio serán las 15:00 hrs y para los servicios de cena la hora de inicio será a partir de las 20:30 hrs.

Las propuestas de menú pueden personalizarse en función de las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en los precios de los menús, si bien el cliente siempre conocerá el coste con antelación a la realización del servicio.

El menú elegido, los sabores de tarta y la elección de la opción de pescado serán seleccionados por la/s persona/s que formalice la reserva al menos 30 días antes del banquete.

El hotel Las Artes se reserva el derecho a adaptar y/o modificar el aforo de los espacios de acuerdo con el número final de comensales.

The reservation will be confirmed upon payment of a €300 deposit, and the payment for the service will be due 72 hours before the event.

The payment methods are as follows: cash, card, bank deposit, or transfer (if the final payment is made by transfer or deposit, it must be completed at least 72 hours before the event).

In case of date modification, the hotel will assist the clients in rescheduling the event. In case of cancellation, the hotel will not refund the deposit received as compensation for expenses and sales losses due to the reservation of the venue.

The number of guests to be billed will be confirmed 4 days before the event. If a greater number of guests than indicated attend, the corresponding extra menu charges will apply. If the number of attendees is less than stated, the total number of contracted guests will be charged.

The rooms will be available during the contracted service time, which has a fixed duration of 4 hours from the agreed start time. For lunch services, the latest start time will be 15:00, and for dinner services, the start time will be from 20:30.

Menu proposals can be customized based on the client's preferences. Such modifications may lead to variations in menu prices, but the client will always be informed of the cost prior to the service being carried out.

The chosen menu, cake flavors, and choice of fish option will be selected by the person(s) who formalizes the reservation at least 30 days before the banquet.

Hotel Las Artes reserves the right to adjust and/or modify the room capacity based on the final number of guests.