



Menúdiario Daily menu

Sercotel

Menú Artium

Días 27 julio – 31 de julio
27th – 31th July

Entrantes · Starters

Ensalada de brotes, bacon, y cebolla frita
Mixed baby leaf salad with bacon and crispy fried onions

Berenjena rellena
Stuffed eggplant

Arroz con frutos del mar
Seafood rice

Crema fría de melón
Chilled melon soup

**Suplemento / Supplement:*

Nuestro arroz con bogavante (+5.50€)
Lobster rice (+5.50€)

Principales · Main

Perca con salsa de vermouth
Perch with vermouth sauce

Calamar a la plancha sobre cebolla confitada al vino tinto
Grilled squid on red wine–caramelized onions

Secreto de cerdo con salsa chimichurri
Pork secreto with chimichurri sauce

Contramuslos de pollo asados con naranja y jengibre
Roasted chicken thighs with orange and ginger

**Suplemento / Supplement:*

Entrecot con patatas (+ 6,00€)
Ribeye steak with potatoes (+ 6,00€)

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 Las Artes Pinto

Paseo de las Artes 15 , 28320 Pinto - Madrid

T. 91 608 65 00

reservas@sercotellasartes.com

Sercotel