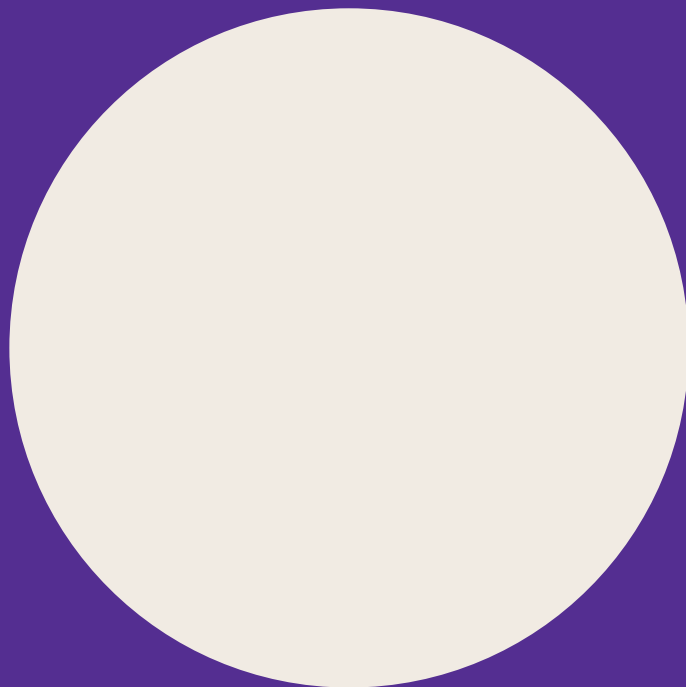




Menú Navidad

artium
RESTAURANTE



○ Menú opción 1

Entrantes

Al centro de la mesa para compartir cada 4 personas

- Ensalada de ventresca de atún y tomate raff
- Surtido de quesos con picos
- Croquetas de jamón y chipirón
- Huevos rotos con jamón ibérico

Principales

A elegir 10 días de antelación a la fecha del evento

- Medallones de solomillo ibérico con salsa de boletus
- Lomo de corvina con salsa ligera vizcaína, patata machacada y alcachofas crujientes
- Solomillo de ternera con patata robuchon y crujiente de boniato (suplemento 5 €)

Segundo plato

- 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 del Piquillo.

Postre

- Nuestra clásica Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente

Surtido de dulces navideños

Café o infusiones

Copa de cava

Vino tinto o blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

55€

IVA incluido.

○ Menú opción 2

Entrantes

Al centro de la mesa para compartir cada 4 personas

- Ensalada de burrata, salmón ahumado y perlas de mango
- Surtido de quesos e ibéricos
- Croquetas de Jamón y de Chipirón
- Gyozas Crujientes de Verduras y pollo

Principales

A elegir 10 días de antelación a la fecha del evento

- Entrecot de ternera con patata robuchon y crujiente de boniato
- Lomo de corvina con salsa ligera vizcaína, patata machacada y alcachofas crujientes

Segundo plato

- 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 del Piquillo.

Postre

- Nuestra clásica Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente

Surtido de dulces navideños

Café o infusiones

Copa de cava

Vino tinto o blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

60€

IVA incluido.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



O Menú opción 3

Entrantes

Al centro de la mesa para compartir cada 4 personas

- Croquetas de jamón ibérico
- Torpedo de langostino con chutney de mango

Primer plato

- Arroz Señoret
- Arroz meloso con bogavante (suplemento 8 €)

Principales

A elegir 10 días de antelación a la fecha del evento:

- Solomillo de ternera con patata robuchon y crujiente de boniato
- Merluza en salsa verde con patatas panaderas y espárragos trigueros

Postre

- Cheesecake pasión

Surtido de dulces navideños

Café o infusiones

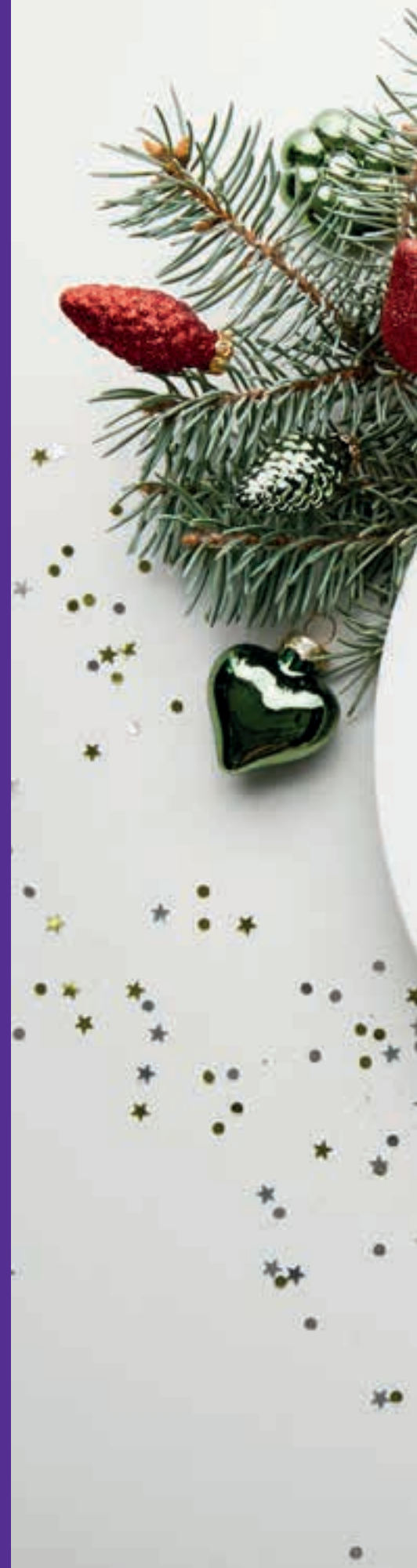
Copa de cava

Vino tinto o blanco de nuestra bodega, cervezas, refrescos y agua mineral

65€

IVA incluido.

Nuestro establecimiento cuenta con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.







Condiciones de reserva

Para confirmar la reserva, será necesario realizar un depósito previo:

- **Reservas de hasta 50 comensales: se solicitará un depósito de 300 € para confirmar la reserva.** El importe restante deberá abonarse en su totalidad 4 días antes de la celebración del evento, por la persona responsable de la reserva.
- **Reservas de más de 50 comensales: se requerirá un depósito correspondiente al 50 % del importe total** estimado para confirmar la reserva. El importe pendiente deberá abonarse en su totalidad 4 días antes del evento, por la persona que haya realizado la reserva.
- **El pago del servicio deberá realizarse de forma íntegra por la persona responsable de la reserva.** No se admitirán pagos individuales realizados directamente por los comensales.
- **Las formas de pago son las siguientes: efectivo hasta un máximo de 999 €, tarjeta, ingreso en cuenta o transferencia** (en caso de pago final por transferencia o ingreso, deberá ser realizado con 4 días de antelación al evento). 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.
- **La elección de comensales que eligen carne o de pescado, deberá realizarse y confirmarse con una antelación mínima de 10 días** respecto a la fecha del servicio. El número de comensales definitivo 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 contratado.
- **Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado.** Dicho servicio tiene una duración establecida de 3 horas contando desde la hora de inicio acordada. Para los servicios de almuerzo la hora límite de inicio serán las 15:00 h y para los servicios de cena la hora de inicio será a partir de las 20:30 h.

Servicios incluidos

Les ofrecemos la posibilidad de realizar su evento en una sala privada sin coste adicional siempre que el número de comensales sea superior a 25 personas. En caso de que el número de personas sea inferior al indicado, la contratación de la sala privada tendrá un coste de 150 € 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.
- El Hotel Sercotel Las Artes se complace en ofrecer a sus clientes un espacio diferente donde continuar y completar su jornada de celebración. El día de su comida o cena, podrán disfrutar de un espacio común en “**La Terraza Las Artes**”, un lugar ideal pensado para tomar algo y prolongar el encuentro en un ambiente agradable, acompañado de música ambiental (sin servicio de DJ). (Consultar las fechas en las que este servicio se encuentra disponible).
- En este espacio, os ofrecemos la opción de adquirir tickets a precios especiales. Consultar tarifas.

¿Tienes alguna duda?

Patricia Sánchez de Sebastián
jventas@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

artium[®]

RESTAURANTE



Menú Navidad

jventas@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