

Menú Coffee break

Coffee break menu



Sercotel
Welcome to your best

Líquido · Liquid	Dulce · Sweet	Mixto · Mixed
Café Coffee Leche Milk Té e infusiones Tea & infusions Zumos Juices Refrescos Soft drinks	Menú Líquido Liquid menu Mini croissant de mantequilla Mini butter croissant Mini ensaimada Mini pain au chocolat Mini muffins Pot dot's surtidos Assorted Pop Dot's	Menú Líquido Liquid menu Mini croissant de mantequilla Mini butter croissant Mini pain au chocolat Mini muffins Flautín de Ibérico Iberian ham mini baguette Flautín de queso Cheese mini baguette Mini chics salados Mini savory snacks
Precio · Price	Precio · Price	Precio · Price
8€	10€	15€

Extras · Upgrades

Smoothies	2	Mini Dot's	2
Zumos naturales	1	Pot Dot's	2
Fresh juices		Selección de focaccias	3,5
Yogur	1	Focaccia Selection	
Yogurt		Chics salados	1
Brocheta de fruta	2	Savory snacks	
Fruit Skewer			
Galletas de muesli, chips o chocolate	2,5		
Fruit Skewer, chips or chocolate cookies			

Duración máxima del servicio: 30 minutos · Ampliación de servicio 30 min (solo bebidas): 6€ x pax · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Extra service 30 minutes (beverages only): €6 per person · Maximum service duration: 30 minutes · The event must be booked at least 10 days in advance.

IVA incluido · VAT included



Menú Coffee break

Coffee break Menu

Sercotel Las Artes Pinto

Paseo de las Artes 15 ,
28320 Pinto - Madrid

T. 91 608 65 00

jventas@sercotellasartes.com

Menú Empresa

Corporate menu



Sercotel
Welcome to your best

Menú Básico · Basic menu

Primeros · Starters

Huevos rotos con ibérico
Broken Eggs with Iberian Ham

Ensaladilla rusa con guanciale
Potato salad with guanciale

Bomba de patata de pulled pork y queso
Pulled Pork and Cheese Potato Bomb

Croquetas de jamón y bacalao
Ham and Cod Croquettes

Segundos · Main

Ballotin de pollo con parmentier de patatas y salsa de oporto
Chicken Ballotine with Potato Parmentier and Port Sauce

Codillo a la gallega con puré de coliflor
Galician-style Pork Knuckle with Cauliflower Purée

Risotto trufado de champiñones y queso
Truffled Mushroom and Cheese Risotto

Bacalao al pil pil con patatas panaderas
Cod "Pil Pil" with Roasted Potatoes

Postres · Desserts

Tiramisú
Tiramisu

Brocheta de fruta
Fruit skewer

Precio · Price

35€

Los primeros platos son siempre a compartir · Disponibles 4 opciones para los segundos más un plato vegano · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 10 personas The starters are always shared · Five main course options available, plus one vegan dish · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 10 people.

IVA incluido · VAT included

Menú Medio · Medium menu

Primeros · Starters

Ensalada de espinacas baby y burrata con ibérico y vinagreta de frutos rojos
Baby Spinach and Burrata Salad with Iberian Ham and Red Berry Vinaigrette

Tosta de pan carbón, crema de queso, piquillo y ventresca
Charcoal Bread Toast with Cheese Cream, Piquillo Pepper, and Tuna Belly

Alcachofas, Tupinambur y setas de temporada con aceite de trufa negra
Artichokes, Jerusalem Artichoke, and Seasonal Mushrooms with Black Truffle Oil

Croquetas de jamón y bacalao
Ham and Cod Croquettes

Segundos · Main

*** Albóndigas veganas con pisto de setas**
Vegan Meatballs with Mushroom Ratatouille

Costillas BBQ con patatas fritas
BBQ Ribs with French Fries

Carrillera de cerdo al Oporto con parmentier trufada
Pork Cheeks in Port Wine Sauce with Truffled Parmentier

Salmón teriyaki y salteado de arroz y verduras
Teriyaki Salmon with Stir-Fried Rice and Vegetables

Secreto duroc con boniatos asados y crema de yogur y queso
Duroc Pork Secreto with Roasted Sweet Potatoes and Yogurt-Cheese Cream

Risotto trufado de champiñones y queso
Truffled Mushroom and Cheese Risotto

Postres · Desserts

Tarta de fresas y queso
Strawberry and Cheesecake

Brocheta de fruta
Fruit skewer

Precio · Price

40€

Los primeros platos son siempre a compartir · Disponibles 5 opciones para los segundos más un plato vegano · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 10 personas The starters are always shared · Five main course options available, plus one vegan dish · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 10 people.

IVA incluido · VAT included

Menú Top · Top menu

Primeros · Starters

Brioche de meloso de ternera con alioli y cebollas encurtidas

Brioche with tender beef, aioli, and pickled onions

Huevo a baja temperatura, parmientier trufada y torrezno de Soria

Low-temperature egg with truffled parmentier and Soria pork crackling

Alcachofas, Tupinambur y setas de temporada con aceite de trufa negra

Artichokes, Jerusalem Artichoke, and Seasonal Mushrooms with Black Truffle Oil

Croquetas de jamón y bacalao

Ham and Cod Croquettes

Segundos · Main

*** Albóndigas veganas con pisto de setas**

Vegan Meatballs with Mushroom Ratatouille

Albóndigas de vaca madurada con parmentier de patatas

Aged beef meatballs with potato parmentier

Canelón de capón con salsa blanca y reduccion de oporto

Capon cannelloni with white sauce and port reduction

Curry de bacalao y langostinos con arroz con vegetales

Cod and prawn curry with vegetable rice

Pesca Blanca a la muniere con patatas panaderas

White fish meunière with pan-baked potatoes

Risotto de setas y crumble de Guanciale

Mushroom risotto with guanciale crumble

Postres · Desserts

Tartas Lotus

Lotus cakes

Tartas Selva Negra

Black Forest cake

Brocheta de fruta

Fruit skewer

48€

Los primeros platos son siempre a compartir · Disponibles 5 opciones para los segundos más un plato vegano · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 10 personas The starters are always shared · Five main course options available, plus one vegan dish · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 10 people.

IVA incluido · VAT included



Menú Empresa

Corporate menu

Sercotel Las Artes Pinto

Paseo de las Artes 15 ,
28320 Pinto - Madrid

T. 91 608 65 00

jventas@sercotellasartes.com

Menú Cocktail

Cocktail menu



Sercotel
Welcome to your best

Menú Básico · Basic menu

Tosta Carbon con piquillo y Ventresca
Tosta Carbon with piquillo and Ventresca

Ensaladilla con guanciaie
Potato salad with guanciaie

Hojaldres salados
Savory puff pastries

Tabla de quesos
Cheese board

Gazpacho
Gazpacho

Patatas Bravas
Potatoes "Bravas"

Chorizo al vino
Chorizo with wine

Cazón en adobo
Marinated dogfish

Croquetas de jamón
Ham croquettes

Bomba de patata con pulled pork
Pulled pork potato bomb

Pincho de tortilla
Tortilla pincho

Brownie
Brownie

Tarta de Santiago
Santiago cake

Brocheta de fruta
Fruit skewer

Precio · Price

35€

Duración máxima del servicio: 60 minutos · Ampliación de servicio 30 min (solo bebidas): 12€ x pax · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 15 personas · Maximum service duration: 60 minutes · Extra service 30 minutes (beverages only): €12 per person · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 15 people.

IVA incluido · VAT included

Menú Medio · Medium menu

Bocadillos de jamón y queso curado

Ham and Aged Cheese Sandwiches

Hummus con pitas

Hummus with Pitas

Quiche de queso, espinaca y tomatitos cherry

Quiche with Cheese, Spinach, and Cherry Tomatoes

Mini pitas rellenas

Stuffed Mini Pitas

Brocheta Caprese

Caprese Skewer

Pollo Yakitori

Chicken Yakitori

Brocheta de gambón

Prawn Skewer

Croquetas variadas

Assorted Croquettes

Brioche con meloso de ternera

Brioche with Tender Beef

Risotto trufado

Truffle Risotto

Taco de pescado frito

Fried Fish Taco

Tarta Selva Negra

Black Forest Cake

Tiramisú

Tiramisu

Brocheta de fruta

Fruit skewer

Precio · Price

40€

Duración máxima del servicio: 60 minutos · Ampliación de servicio 30 min (solo bebidas): 12€ x pax · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 15 personas · Maximum service duration: 60 minutes · Extra service 30 minutes (beverages only): €12 per person · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 15 people.

IVA incluido · VAT Included