

Menú**diario**
Dailymenu

Sercotel

Sercotel
Welcome to your best

Menú Artium

Del 21 al 25 de Septiembre

From 21 to 25 September

Entrantes · Starters

Ensalada de brotes con queso de cabra, uvas y vinagreta de nueces
Mixed leaf salad with goat cheese, grapes and walnut vinaigrette
Lentejas estofadas de la abuela
Grandma's traditional stewed lentils
Revuelto de trigueros y setas
Scrambled eggs with wild asparagus and mushrooms
Arroz de verduras
Vegetable rice

Principales · Main

Codillete de cerdo asado con parmentier
Roasted pork knuckle with parmentier
Bacalao al horno con muselina de ajo negro
Oven-baked cod with black garlic mousseline
Ragout de ternera con patatas fritas
Beef ragout with French fries
Wok de atún marinado y langostinos
Wok-fried marinated tuna and prawns

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: 15,00 € IVA incluido
You may also choose a half menu option, which includes one main course, dessert, coffee, and one drink
HALF MENU PRICE: €15.00 (VAT included)

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

Sercotel
Welcome to your best

Menú Ejecutivo

(Solo en servicio de almuerzos)

Del 21 al 25 de Septiembre
From 21 to 25 September

Entrantes · Starters

Ensalada de asadillo manchego con ventresca de bonito
Manchego-style roasted pepper salad with bonito belly

Nuestro clásico arroz con bogavante
Our classic rice with lobster

Revolconas con pulpo, oreja crujiente y salsa brava
Stewed potatoes with octopus, crispy pig's ear, and bravas sauce

Principales · Main

Entrecot de ternera de Guadarrama con con patatas panadera
Beef entrecôte with panadera potatoes

Merluza en salsa marinera con almejas y alcachofas
Hake in seafood sauce with clams and artichokes

Magret de pato sobre arroz basmati con glaseado oriental y sésamo tostado
Duck magret on basmati rice with an Asian-style glaze and toasted sesame seeds

Postres · Desserts

Sorbete del chef
Chef's sorbet

Tarta de queso al horno con frutos rojos y helado de fresa
Cheesecake with mixed berries and strawberry ice cream

Lingote de brioche caramelizado con crema inglesa y helado de leche merengada
Caramelized brioche with crème anglaise and *leche merengada* ice cream

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**: 30,00 €**

Tenemos a su disposición la opción de elegir medio menú, que incluye plato principal, postre y café y una bebida
PRECIO MEDIO MENÚ: 26,50 € IVA incluido
You may also choose a half menu option, which includes one main course, dessert, coffee, and one drink
HALF MENU PRICE: €26,50 (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

Ensalada de asadillo manchego con ventresca de bonito
Manchego-style roasted pepper salad with bonito belly

Nuestro clásico arroz con bogavante
Our classic rice with lobster

Revolconas con pulpo, oreja crujiente y salsa brava
Stewed potatoes with octopus, crispy pig's ear, and bravas sauce

Principales · Main

Entrecot de ternera de Guadarrama con con patatas panadera
Beef entrecôte with panadera potatoes

Merluza en salsa marinera con almejas y alcachofas
Hake in seafood sauce with clams and artichokes

Magret de pato sobre arroz basmati con glaseado oriental y sésamo tostado
Duck magret on basmati rice with an Asian-style glaze and toasted sesame seeds

Sorbete del chef · Chef's sorbet

Postres · Desserts

Tarta de queso al horno con frutos rojos y helado de fresa
Cheesecake with mixed berries and strawberry ice cream

Lingote de brioche caramelizado con crema inglesa y helado de leche merengada
Caramelized brioche with crème anglaise and *leche merengada* ice cream

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