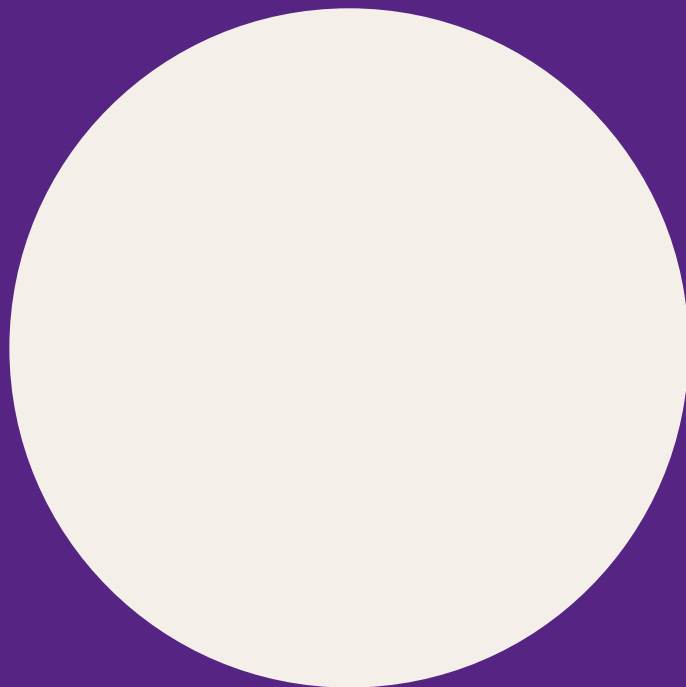




Menús Empresas

artium
RESTAURANTE



Menú local · Local Menu

Primeros a compartir
Starters to share

- **Huevos rotos con ibérico**
Fried eggs over french fries with Iberian ham
- **Trigueros a la plancha con gambas en tempura**
Grilled green asparagus with tempura shrimp
- **Setas empanadas con base de salmorejo y ali-oli**
Breaded mushrooms on a base of salmorejo and garlic mayonnaise
- **Ensalada de burratina con guacamole y pesto**
Burratina salad with guacamole and pesto

Segundos a elegir · Main

- **Solomillo de cerdo con salsa de boletus y patatas panaderas**
Pork tenderloin with boletus mushroom sauce and Baker potatoes
- **Lubina a la bilbaina con patatas al vapor**
Bilbao-style sea bass with steamed potatoes

Postre · Dessert

- **Tarta muerte por chocolate**
Death by chocolate cake

40€

IVA incluido.
VAT included

Los primeros platos son siempre a compartir para cada 4 personas · Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 10 personas. The starters are always shared for every 4 people · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 10 people.

Menú Básico · Basic Menu

Primeros · Starters

- **Huevos rotos con ibérico**
Fried eggs over french fries with Iberian ham
- **Ensaladilla rusa con guanciale**
Potato salad with guanciale
- **Tortillitas crujientes de langostino en tempura**
Crispy prawn fritters in tempura
- **Croquetas de jamón y bacalao**
Ham and Cod Croquettes

Segundos · Main

- **Ballotín de pollo con parmentier de patatas y salsa de Oporto**
Chicken Ballotien with Potato Parmentier and Port Sauce
- **Codillo glaseado con salsa tonkatsu de ciruelas y parmentier de coliflor**
Glazed pork knuckle with plum tonkatsu sauce and cauliflower parmentier
- **Risotto trufado de champiñones y queso**
Truffed Mushorrom and Cheese Risotto
- **Bacalao al pil pil con patatas panaderas**
Cod "Pil Pil" withh Roasted Potatoes

Postre · Dessert

- **Tiramisú**
Tiramisu
- **Brocheta de fruta**
Fruit skewer

38€

IVA incluido.
VAT included

Los primeros platos son siempre a compartir cada 4 personas · Para los segundos platos, el cliente deberá seleccionar 2 opciones de entre las 5 propuestas y comunicar, con un mínimo de 7 días de antelación al evento, el número de comensales que elegirá cada una de ellas · Bebidas incluidas: Vino tinto y blanco, refrescos, cervezas y agua mineral · Suplemento Café o infusión : 2€ x pax Se debe reservar el evento con un plazo mínimo de 10 días · Mínimo de asistentes: 10 personas. The starters are always shared · For the second courses, the client must select 2 options from the 5 proposals and communicate, at least 7 days before the event, the number of diners who will choose each option · Drinks included: Red and white wine, soft drinks, beers and mineral water · Supplement for coffee or tea: €2 per person · The event must be booked at least 10 days in advance · Minimum number of attendees: 10 people.

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

- **Wok de Heura y vegetales**
Heura and vegetable wok
- **Costillas BBQ con patatas fritas**
BBQ Ribs with French Fries
- **Carrillera de cerdo al Oporto con Parmentier trufada**
Pork Cheeks in Pot Wine Sauce with Truffled Parmentier
- **Salmón teriyaki y salteado de arroz y verduras**
Teriyaki Salmon with Str-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 Mushrooms and Cheese Risotto

Postres • Desserts

- **Tarta de fresas y queso**
Strawberry and Cheesecake
- **Brocheta de fruta**
Fruit skewer

40€

IVA incluido.

Menú Top • Top Menu

Primeros • Starters

- **Brioche de meloso de ternera con alioli y cebollas encurtidas**
Brioche with tender beef, alioli, 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 pato laqueado**
Lacquered duck cannelloni
- **Curry de bacalao y langostinos con arroz con vegetales**
Cod and parawn 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€

IVA incluido.



Menús cocktail



○ Menú Local · Local Menu

- **Surtido de ibéricos con picos artesanos**
Assorted Iberian cold meats with breadsticks
- **Tabla de quesos**
Cheese board
- **Mini sándwiches variados:**
Crema de salmón, queso azul con membrillo y nueces, y atún
Assorted mini sandwiches: salmon cream, blue cheese with quince pastes and walnuts, and tuna
- **Ensaladilla con guancale**
Potato salad with guancale
- **Salmorejo**
Salmorejo
- **Arroz A banda**
Rice “A Banda”
- **Croquetas variadas**
Assorted croquettes
- **Pollo yakitori**
Chicken Yakitori
- **Brocheta de gambón**
Prawn Skewer
- **Tarta muerte por chocolate**
Death by chocolate cake
- **Tiramisú**
Tiramisu
- **Brocheta de frutas**
Fruit skewer

40€

IVA incluido.

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.

○ Menú Básico · Basic Menu

- **Tosta Carbon con piquillo y Ventresca**
Tosta Carbon with piquillo and Ventresca
- **Ensaladilla con guanciale**
Potato salad with guanciale
- **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
- **Rollito de lechón con salsa ahumada**
Suckling pig roll with smoked sauce
- **Pincho de tortilla**
Tortilla pincho
- **Brownie**
Brownie
- **Tarta de Santiago**
Santiago Cake
- **Brocheta de frutas**
Fruit skewer

38€

IVA incluido.

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.

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 frutas**
Fruit skewer

40€

IVA incluido.



Menú Superior Superior Menu

- **Bombón de foie y pipas caramelizadas**
Foie Bonbon with Caramelized Sunflower Seeds
- **Brocheta Caprese**
Caprese Skewer
- **Tartar de Salmón con wakame y manzana**
Salmon Tartare with Wakame and Apple
- **Coca de Sardina ahumada con chutney de mango**
Smoked sardine coca with mango chutney
- **Surtido de mini bagels**
Assorted Mini Bagels
- **Albóndigas vegetales especiadas al estilo asiático**
Spiced vegetable meatballs, Asian-style
- **Bao de pescado**
Fish Bao
- **Brioche con meloso de ternera**
Brioche with Tender Beef
- **Cebiche tibio de mariscos**
Warm Seafood Ceviche
- **Tortilla trufada**
Truffle Tortilla
- **Pollo Yakitori**
Chicken Yakitori
- **Cake Lotus**
Lotus Cake
- **Mix de Dots**
Assorted Dots
- **Tiramisú**
Tiramisu

48€

IVA incluido.

Menú coffee break



Menú Líquido • Liquid Menu

- Café
Coffee
- Leche
Milk
- Té e infusiones
Tea & Infusions
- Zumos
Juices
- Refrescos
Soft drinks

9€

IVA incluido.

Menú Saludable • Healthy Menu

- Menú Líquido
Liquid Menu
- Brochetas de fruta de temporada
Seasonal fruit skewers
- Yogur con topping de fruta
Yogurt with fruit topping
- Fruta de temporada
Seasonal fruit

10€

IVA incluido.

Menú Dulce • Sweet Menu

- 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

10€

IVA incluido.

Menú Mixto • Mixed Menu

- Menú Líquido
Liquid Menu
- Mini croissant de mantequilla
Mini butter croissant
- Mini Pain au chocolat
- Mini muffins
- Pulguita de jamón serrano y queso curado
Mini Sandwich with Serrano ham and aged cheese
- Variedad de hojaldres salados
Assorted savory puff pastries

15€

IVA incluido.

Extras • Upgrades

• Smoothies	2 €	• Pot Dot's	2 €
• Zumos naturales Fresh juices	1 €	• Tortilla de patatas Spanich potato omelette	2,50 €
• Yogur Yogurt	1 €	• Pulguita de jamón o queso Mini sandwich with ham or cheese	2 €
• Brocheta de fruta Fruit skewer	2 €	• Selección de focaccias Focaccia selection	3,50 €
• Galletas de muesli, chips o chocolate Fruit skewer, chips or chocolate cookies	2,50 €	• Variedad de hojaldres salados Assorted savory puff pastries	1 €
• Mini Dot's	2 €		

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 7 días • Extra service 30 minutes (beverages only): €6 per person • Maximum service duration: 30 minutes • The event must be booked at least 7 days in advance.

artium[®]
RESTAURANTE

