



Menúdiario Daily menu

Sercotel

Menú Artium

Del 14 al 18 de Septiembre

From 14 to 18 September

Entrantes · Starters

Ensalada californiana con vinagreta de mostaza dulce

Californian salad with sweet mustard vinaigrette

Arroz a banda de calamar y mejillones en escabeche

Abanda rice with squid and pickled mussels

Berenjenas fritas con miel de caña y virutas de jamón

Fried aubergines with cane honey and ham shavings

Sopa minestrone

Minestrone soup

Principales · Main

Costillas de cerdo con salsa barbacoa casera

Pork ribs with homemade barbecue sauce

Fritura de cazón adobado y boquerones

Fried marinated dogfish and anchovies

Filete de pavo a la plancha con salsa de uvas

Grilled turkey fillet with grape sauce

Rosada a la inglesa

English-style fried pink cusk-eel

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)

Menú Ejecutivo

(Solo en servicio de almuerzos)

Del 14 al 18 de Septiembre

From 14 to 18 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)

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: 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)



Sercotel Las Artes Pinto

Paseo de las Artes 15 , 28320 Pinto - Madrid

T. 91 608 65 00

reservas@sercotellasartes.com

Sercotel