



Menúdiario Daily menu

Sercotel

Menú Artium

Días 20 julio – 24 de julio

20th – 24th July

Entrantes · Starters

Ensalada de dados de queso, jamón cocido, nueces y vinagreta francesa

Salad with diced cheese, cooked ham, walnuts, and French vinaigrette

Salmorejo

Salmorejo (traditional Andalusian chilled tomato soup)

Setas a la plancha con alioli

Grilled mushrooms with aioli

Pasta con salsa de gorgonzola y pera

Pasta with Gorgonzola and pear sauce

****Suplemento / Supplement:***

Nuestro arroz con bogavante (+5.50€)

Lobster rice (+5.50€)

Principales · Main

Ternera guisada con champiñones y almendras

Beef stew with mushrooms and almonds

Filetes de pavo y salsa de curry

Turkey fillets with curry sauce

Ventresca de atún con teriyaki

Tuna belly with teriyaki sauce

Lomos de dorada a la plancha con vinagreta de tomate y albahaca

Grilled sea bream fillets with tomato and basil vinaigrette

****Suplemento / Supplement:***

Entrecot con patatas (+ 6,00€)

Ribeye steak with potatoes (+ 6,00€)

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: 15,50 € IVA incluido

You may also choose a half menu option, which includes one main course, dessert, coffee, and one drink

HALF MENU PRICE: €15.50 (VAT included)

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias.

Solicite información a nuestro personal

Menú Fin de Semana Artium

Aperitivo del chef · Chef's appetizer

Entrantes · Starters

Arroz con bogavante

Lobster rice

Ensalada de queso de cabra, migas de pato y vinagreta de frutos rojos

Goat cheese salad with duck crumble and red berry vinaigrette

Canelón de rape y gambas

Monkfish and prawn cannelloni

Principales · Main

Presa ibérica a la plancha con salsa de Oporto

Grilled iberian pork with port wine sauce

Suprema de merluza sobre crema de marisco

Hake supreme on seafood cream sauce

Medallón de ternera con demi-glace y puré rústico de boniato

Beef medallion with demi-glace and rustic sweet potato purée

Sorbete del chef · Chef's sorbet

Postres · Desserts

Tiramisú

Tiramisu

Brownie con helado de vainilla

Brownie with vanilla 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)



Sercotel Las Artes Pinto

Paseo de las Artes 15 , 28320 Pinto - Madrid

T. 91 608 65 00

reservas@sercotellasartes.com

Sercotel