



# Comuniones 2017



H O T E L  
**Las Artes**

Paseo de las Artes, 15 Telf. 916086500  
28320 Pinto  
[comercial@lasartes.es](mailto:comercial@lasartes.es) [www.lasartes.es](http://www.lasartes.es)



## MENÚ 1

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Setas empanadas con base de salmorejo y ali-oli

Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta

Revuelto de morcilla con piñones y manzana

\*\*

Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada , queso Brie, patatas panaderas y pimientos del piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir

Precio por persona : 42,00 € (10% IVA incluido)

## MENÚ 2

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Croquetas de rabo de toro con su jugo

Parrillada de verduras al aceite de Arbequina

\*\*

Crema de melón con jamón, Salmorejo con ventresca de atún, Gazpacho con virutas de ibérico,

Crema de ave a la reina con coquelette de pollo, Vichysoisse con piñones tostados

(Plato individual, elegir una para todos los comensales por igual)

\*\*

Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada , queso Brie, patatas panaderas y pimientos del piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir

Precio por persona : 46,55 € (10% IVA incluido)

## MENÚ 3

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Huevos rotos con virutas de salmón y gulas al ajillo

Ensalada de bonito en nuestro escabeche de naranja con asadillo de pimientos y lechuga de colores

Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (1 unidad por persona)

\*\*

Entrecot de cebón con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir

Precio por persona : 50,30 € (10% IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen

Copa de Cava

Café de Brasil al gusto e infusiones

Vino Tinto Condado de Prior Roble (D.O. Ribera del Duero)

Vino Blanco Neire Verdejo (D.O. Rueda),

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral



#### MENÚ 4

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Mejillones de la Ría gallega glaseados con alioli de piquillos

Surtido de ibéricos con picos de Jerez (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)

Tacos de bacalao en tempura con salsa de soja

\*\*

Secreto de ibérico con puré de manzana verde confitadas con ajo y cebolla y pimientos del piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir

Precio por persona : 55,90 € (10% IVA incluido)

#### MENÚ 5

Plato individual:

Arroz caldoso con bogavante

\*\*

Solomillo de ternera a la plancha con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del piquillo

\*\*

Tarta de celebración a elegir

Precio por persona : 58,70 € (10% IVA incluido)

#### MENÚ 6

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Mariscada cocida de langostinos y gambas dos salsas

Espárragos verdes silvestres con jamón ibérico y timbal de cebolla y tomate

Pimientos del piquillo rellenos de pescados con salsa ligera de mariscos (2 unidades por persona)

\*\*

Piernas y paletillas de cordero asados con patatas panaderas ,pimientos del piquillo  
y ensalada al centro

\*\*

Tarta de celebración a elegir

Precio por persona : 66,40 € (10% IVA incluido)

Todos nuestros menús incluyen

Copa de Cava

Café de Brasil al gusto e infusiones

Vino Tinto Condado de Prior Roble (D.O. Ribera del Duero)

Vino Blanco Neire Verdejo (D.O. Rueda),

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral



## MENU INFANTIL

A elegir previamente para todos los niños de la Comunión igual, entre...

### Primer plato

Macarrones a la boloñesa

o

Surtido de entremeses fríos y calientes:(fiambres, pizza y croquetas de jamón)

o

Surtido de entremeses calientes:(nuggets, empanadillas, pizza y croquetas de jamón)

\*\*\*

### Segundo plato

Filete de ternera o pollo empanado con patatas fritas

o

Librito de lomo relleno de jamón y queso

o

Daditos de merluza a la romana con patatas fritas

\*\*\*

### Postre

Tarta de celebración al gusto con tulipa de helado

Bebidas: Agua Mineral, Zumos y Refrescos

Precio por niño : 35,00€ (10 % IVA incluido)

## PESCADOS

Pueden sustituir cualquiera de los segundos platos indicados en los menús por...

Suprema de bacalao al horno con gambas al ajillo y patatas panaderas

o

Merluza al aceite de albahaca con patatas confitadas al ajo y cebolla y vinagreta de tomate e hinojo

Solo tienen que indicarnos el número de personas que tomarán el pescado seleccionado, que deberá de ser el mismo para todas, y nuestro equipo de cocina lo preparará para la ocasión.



## TARTAS

Pueden elegir la tarta entre las siguientes que les proponemos

Trufa bañada (chocolate negro en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)

Trufa blanca bañada (chocolate blanco en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)

San Marcos (Yema tostada en el exterior, bizcocho con nata en el interior)

Milhoja Gallega (Milhoja de hojaldre, con nata y crema)

o

Sustituir la tarta por uno de nuestros postres caseros...

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente

o

Panacota de coco con confitura de piña caramelizada

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales, y la servimos (en el caso de la tarta) junto a su correspondiente muñeco/a de comunión y espada, que obsequiamos a los niños como recuerdo de ese día especial.

## PARA COMPLEMENTAR SU MENÚ...

Sorbete de mojito, limón con peta-zetas de chocolate, mandarina, piña colada, fruta de la pasión,...

Incremento sobre el precio del menú :

4,40 € (10 % IVA INCLUIDO)

## TAMBIÉN PUEDEN DISEÑAR SU PROPIO MENÚ

### Entrantes

Los platos indicados corresponden a un plato para cada 3 personas y deben ser iguales para todos los comensales:

- ✓ Surtido de ibéricos con picos de Jerez (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego): 7,50 €
  - ✓ Setas empanadas con base de salmorejo y alioli : 3,95 €
  - ✓ Revuelto de morcilla con piñones y manzana: 3,55 €
- ✓ Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta: 3,75 €
  - ✓ Huevos rotos con virutas de salmón y gulas al ajillo 4,90 €
  - ✓ Croquetas de rabo de toro con su jugo 4,80 €
- ✓ Mejillones de las Rías gallegas glaseados con alioli de piquillos 3,70 €
- ✓ Ñoquis estofados con shiitake, jamón y huevo esclafado 4,20 €
- ✓ Ensalada de bonito en nuestro escabeche de naranja con asadillo de pimientos y lechugas de colores: 4,60 €
  - ✓ Pimientos del piquillo rellenos de bacalao con salsa ligera de marisco: 3,30 €/unidad
  - ✓ Mariscada cocida de langostinos y gambas dos salsas: 9,00 €
  - ✓ Tacos de bacalao en tempura con salsa de soja: 1,30 €
- ✓ Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo: 4,40 €/unidad
- ✓ Parrillada de verduras al aceite de Arbequina: 4,40 €
- ✓ Pulpo a la plancha con patatas revolconas, cebolla deshidratada y crema de pimentón: 9,10 €
- ✓ Espárragos verdes silvestres con jamón ibérico y timbal de cebolla y tomate: 4,60 €

### Entrantes individuales

- Arroz caldoso con bogavante: 21,20 €
- Crema de melón con jamón: 6,60 €
- Salmorejo con ventresca de atún: 6,60 €
- Gazpacho con virutas de ibérico: 6,60 €
- Crema de ave a la reina con coquelette de pollo: 6,60 €
- Vichysoisse con piñones tostados: 6,60 €

### Carnes

- ✓ Solomillo de ternera a la plancha con patatas confitadas al ajo y cebolla y pimientos del piquillo: 22,00 €
- ✓ Piernas y paletillas de cordero asados con patatas panaderas, pimientos del piquillo y ensalada al centro: 30,70 €
- ✓ Solomillo ibérico con cebolla caramelizada, queso brie, patatas panaderas y pimientos del piquillo: 15,25 €
- ✓ Entrecot de cebón con patatas confitadas al ajo y cebolla y pimientos del piquillo: 20,90 €
- ✓ Chuletón de ternera blanca lechal con patatas confitadas al ajo y cebolla y pimientos del piquillo: 25,20 €
- ✓ Secreto de ibérico con puré de manzana verde, patatas confitadas al ajo y cebolla y pimientos del piquillo: 21,90 €

### Pescados

- ✓ Merluza al aceite de albahaca con patatas al ajo y cebolla y vinagreta de tomate seco e hinojo: 14,90 €
- ✓ Suprema de bacalao al horno con gambas al ajillo y patatas panaderas: 13,50 €

### Postres

- Tarta de celebración ración (trufa bañada, trufa blanca bañada, Milhoja Gallega, San Marcos): 5,00 €
- Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente: 5,00 €
- Panacota de coco con confitura de piña caramelizada: 5,00 €

### Bebidas

- Sin límite durante el servicio de almuerzo o cena: 10,50 €
- Vino Tinto Condado de Prior Roble (D.O. Ribera del Duero)
- Vino blanco Neire Verdejo (D.O. Rueda)
- Cervezas, refrescos y agua mineral
- Copa de cava
- Café de Brasil al gusto e infusiones



## Condiciones del servicio

- El Hotel obsequiará a los niños con animación infantil gratuita (1 hora de duración), compartida por todas las comuniones, siempre que entre todos los clientes de comunión que coincidan el mismo día y en el mismo servicio (almuerzo o cena), sumen un mínimo de 30 invitados adultos.
- Ponemos a disposición de todos nuestros clientes, nuestra terraza "Las Artes" donde podrán disfrutar de música gratuita a la finalización de la comunión (excepto fechas en las que este espacio haya sido contratado previamente y que se notificará en el momento de la reserva) y con precios especiales:  
Combinados Nacionales: 5,50 €      Refrescos o licores 2,50 €
- La reserva será definitiva con la entrega de un depósito de 200 €.
- Las propuestas de menú pueden personalizarse en función de las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en los precios de los menús, si bien el cliente siempre conocerá el coste con antelación a la realización del servicio.
- Los sabores de tarta y la elección de la opción de pescado, serán seleccionados por la/s persona/s que formalice la reserva al menos una semana antes del banquete.
- El abono del servicio se realizará a la finalización del mismo.
- Les ofrecemos la posibilidad de realizar su evento en una sala privada sin coste adicional siempre que el número de comensales sea superior a 15 personas. En caso de que el número de personas sea inferior al indicado la contratación de una sala privada tendrá un coste de 100 €.
- El número de comensales a facturar será confirmado 72 horas antes de la fecha del evento. En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras. Si el número de asistentes fuera menor al indicado, se abonará el total de comensales contratados.
- Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 4 horas contando desde la hora de inicio acordada.
- Se incluyen minutas personalizadas e individuales sin cargo.
- Ponemos a disposición de sus invitados nuestro parking sin coste. Dispone de 120 plazas y será gratuito hasta completar aforo. No se podrá reservar plazas ni confirmar un mínimo.
- Como complemento a su celebración podemos ofrecerle los siguientes servicios: Animación infantil, Decoración floral, Copas, Meriendas o recenas, ... Consultar disponibilidad y precios

Rogamos, siempre que les sea posible, concierten cita previa para poder hablar sobre su celebración, con el único propósito de poder atenderles mejor.

Tel.: 91 608 65 00 Móvil: 638101696 e-mail: [comercial@lasartes.es](mailto:comercial@lasartes.es)