



Hotel
Las Artes

Menús de
Navidad 2017





MENÚ 1 NAVIDAD

Vol au vent relleno de gambas, mezcla de setas y jamón ibérico

Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

Gelé de chocolate blanco con frutos rojos y peta zeta de chocolate

Precio por persona: 30,00 €

MENÚ 3 NAVIDAD

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

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

Revuelto de morcilla, piñones y manzana

Croquetas de rabo de toro en su jugo

Solomillo ibérico con queso brie, cebollita caramelizada,
con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

Gelé de chocolate blanco con frutos rojos y peta zeta de chocolate

Precio por persona: 38,00

MENÚ 2 NAVIDAD

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Setas empanadas con salmorejo y ali-oli

Ensalada de laminas de tomate y mozzarella con pesto verde
y vinagreta de mango

Huevos rotos con jamón y pimientos de Padrón

Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Precio por persona: 35,00 €

MENÚ 4 NAVIDAD

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Ensalada de láminas de tomate y mozzarella con pesto verde y vinagreta de
mango

Mejillones de la ría gallega glaseados con alioli de piquillos

Huevos rotos con jamón y pimientos de Padrón

Solomillo de ternera con patatas panaderas y pimientos del piquillo

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Precio por persona: 40,00





MENÚ 5 NAVIDAD

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

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

Surtido de ibéricos con picos de Jerez

Croquetón de cigala con salsa de marisco

Carrillada de ternera estofada al oloroso con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

Puding de queso con frutos rojos

Precio por persona: 44,00

MENÚ 6 NAVIDAD

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Mariscada cocida dos salsas: Gambas y Langostinos

Patita de pulpo a la plancha con patatas revolconas, cebolla deshidratada y crema de pimentón


Setas empanadas con salmorejo y ali-oli

Solomillo de ternera con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Precio por persona: 50,00 €





Todos nuestros menús incluyen:

Surtido de dulces navideños

Café al gusto e infusiones

Copa de Cava

Vino Tinto o Vino Blanco de nuestra bodega, Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Una consumición (combinado nacional, cerveza o refresco) en discoteca o salón

- ❖ Pueden sustituir cualquiera de los segundos platos indicados en los menús **Lubina a la espalda con patatas panadera**. Sólo tienen que indicarnos el número de personas que tomarán este plato, con al menos 7 días de antelación a la fecha del evento y nuestro equipo de cocina lo preparará para la ocasión.
- ❖ El Hotel Las Artes se complace en ofrecer a sus clientes un espacio diferente para continuar y completar una jornada de celebración. El día de su comida o cena de empresa podrán disfrutar del servicio de discoteca en nuestra terraza “La Terraza de Las Artes”(según disponibilidad)
- ❖ Todos los menús tienen incluida una consumición en la discoteca (Si no hubiese un mínimo de 50 personas para la discoteca, la consumición será servida en el salón donde se realiza la comida o la cena)
 - ❖ El postre debe ser elegido con antelación, y para todos los comensales igual.
 - ❖ Los precios incluyen el IVA vigente, 10%.

¡Felices fiestas!

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

Contacto: Patricia Sánchez de Sebastián/ Julio López

Telf.: 91 608 65 00 Móvil: 6 38 10 16 96/ 607 81 51 50

e-mail: jventas@lasartes.es

eventos@lasartes.es

