

Hotel Las Artes

Menú Las Artes

Semana del 16 al 20 Octubre 2017

Primeros platos

Ensalada César con pollo empanado
Fideuá de pescados y mariscos
Sopa castellana con huevo
Menestra de verduras con jamón

Segundos Platos

Bacaladitos a la andaluza con guarnición
Tiras de sepia con aliño de ajo y vino blanco con patata cocida
Jamón asado con salsa española y patatas fritas
Bistec de ternera a la plancha con guarnición

Postre o Café

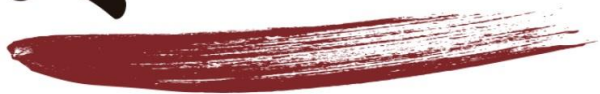
Tarta o fruta del día

Precio: 15,50 €
IVA 10% incluido

El menú incluye Pan y una bebida por persona (copa de vino de la casa, casera, cerveza, refresco o agua mineral ½ litro)

**Tenemos a su disposición la opción de elegir medio menú, que incluye plato principal, postre o café y una bebida. PRECIO MEDIO MENÚ: 12 € IVA incluido*

Hotel Las Artes



Menú Especial Las Artes Semana del 16 al 20 Octubre 2017

Primeros Platos

Mejillones glaseados con ali oli de piquillos
Arroz meloso con bogavante
Ensalada de foie con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
Pimientos del piquillo rellenos de pescados y mariscos con salsa de piquillos

Segundos Platos

Carrillada de ternera estofada al oporto
Secreto ibérico a la plancha con guarnición
Tatakya de atún rojo con chutney de cebolla
Lomo de bacalao a la importancia con almejas

Postre o Café

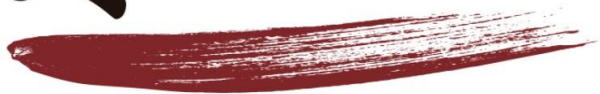
Tarta de yema y crema
Manzana asada con crema inglesa
Sorbete al gusto
Arroz con leche casero

Precio: 23,00 €
IVA 10% incluido

El menú incluye pan y una bebida por persona (copa de vino de la casa, casera, cerveza, refresco o agua mineral ½ litro)

**Tenemos a su disposición la opción de elegir medio menú especial, que incluye plato principal, postre o café y una bebida. PRECIO MEDIO MENÚ: 19 € IVA incluido*

Hotel Las Artes



Menú Especial Las Artes Fin de Semana del 21 y 22 de Octubre

Primeros Platos

Méjillones glaseados con ali oli de piquillos
Arroz meloso con bogavante
Ensalada de foie con queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
Pimientos del piquillo rellenos de pescados y mariscos con salsa de piquillos

Segundos Platos

Carrillada de ternera estofada al oporto
Secreto ibérico a la plancha con guarnición
Tatakya de atún rojo con chutney de cebolla
Lomo de bacalao a la importancia con almejas

Postre y Café

Tarta de yema y crema
Manzana asada con crema inglesa
Sorbete al gusto
Arroz con leche casero

Precio: 25,50 €

IVA 10% incluido

El menú incluye pan y una bebida por persona (copa de vino de la casa, casera, cerveza, refresco o agua mineral ½ litro)

*Tenemos a su disposición la opción de elegir medio menú, que incluye plato principal, postre y café y una bebida. PRECIO MEDIO MENÚ: 20 € IVA incluido