



H O T E L  
**Las Artes**

Les propone los siguientes Menús de  
Celebración 2012



H O T E L  
**Las Artes**

### MENÚ 1

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Foie casero de faisán albardado con tocino ibérico, mermelada de naranja y tostas  
Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez  
Revuelto de ajetes frescos y gambas

\*\*\*\*\*

Plato principal a elegir entre:

Solomillo Ibérico con queso brie, cebollita caramelizada  
con patatas panaderas y bouquet de trigueros y bacon

○

Dorada a la espalda

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

### MENÚ 2

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Surtido de lechugas frescas con tiras de salmón ahumado, queso fresco,  
nueces y mango con vinagreta de tomate dulce al eneldo.  
Setas empanadas con base de salmorejo y ali-oli  
Huevos rotos con patatas panadera, chistorra y pimentitos de Padrón

\*\*\*\*\*

Plato principal a elegir entre:

Entrecote de ternera gallega, patatas a la crema y milhojas de verduras a la plancha

○

Dorada a la espalda

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

**Todos nuestros menús incluyen**

Copa de Cava

Café de Brasil

Vino Tinto El Guijaral (D.O. Ribera del Duero), Vino Blanco Honey Moon (D.O. Penedés),  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral



H O T E L  
**Las Artes**

### MENÚ 3

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Pastel de Kabraroca con salsa tártara  
Surtido de langostinos y gambas dos salsas  
Pimientos del piquillo rellenos de bacalao (2 por persona)

\*\*\*\*\*

Plato principal a elegir entre:

Secreto de ibérico al ajo tostado con patatas a la crema y milhojas de verduras a la plancha

○

Dorada a la espalda

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

### MENÚ 4

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Croquetas de rabo de toro con polvo de kikos y jugo de su estofado  
Revuelto de morcilla con manzana y piñones  
Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez

\*\*\*\*\*

Plato principal a elegir entre:

Solomillo de ternera con patatas a la crema y milhojas de verduras a la plancha

○

Dorada a la espalda

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

**Todos nuestros menús incluyen**

Copa de Cava

Café de Brasil

Vino Tinto El Guijarral (D.O. Ribera del Duero), Vino Blanco Honey Moon (D.O. Penedés),  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral



H O T E L  
**Las Artes**

### MENÚ 5

Entrante a elegir entre:

Arroz caldoso Señoret

○

Hojaldre de vieiras y langostinos y crema normanda

○

Parrillada de verduras de temporada con sal Maldon y coupage de aceites

\*\*\*\*\*

Plato principal a elegir entre:

Tournedor de solomillo de ternera a la plancha, relleno de coctel de setas acompañado de patatas panaderas y salsa de boletus

○

Dorada a la espalda

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

### MENÚ 6

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Endivias a la plancha con jamón dulce y salsa roquefort

Langostinos y gamas cocidas dos salsas

Surtido de ibéricos con queso manchego y picos de Jerez

\*\*\*\*\*

Plato principal a elegir entre:

Chuleta de ternera blanca de Ávila, patatas a la crema y milhoja de verduras a la plancha

○

Dorada a la espalda

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

### Todos nuestros menús incluyen

Copa de Cava

Café de Brasil

Vino Tinto El Guijaral (D.O. Ribera del Duero), Vino Blanco Honey Moon (D.O. Penedés),  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral



H O T E L  
**Las Artes**

### MENÚ 7

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Ensalada de bonito escabechado en casa con tomate de pata negra  
Chipirones a la plancha con cebollita cañada y jamón ibérico  
Parrillada de verduras de temporada con sal Maldon y coupage de aceites

\*\*\*\*\*

Cordero Asado al estilo de Sepúlveda con patatas panadera y pimientos del piquillo, acompañado al centro de ensalada de lechuga, tomate y cebolleta

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

### MENÚ 8

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Cigalitas abiertas a la plancha (tres por persona)  
Pulpo a la plancha con puré de patata trufada y crema de pimentón

\*\*\*\*\*

Arroz con Bogavante nacional

\*\*\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

**Todos nuestros menús incluyen**

Copa de Cava  
Café de Brasil

Vino Tinto El Guijaral (D.O. Ribera del Duero), Vino Blanco Honey Moon (D.O. Penedés),  
Cervezas, Refrescos y Agua Mineral



H O T E L  
**Las Artes**

### MENU INFANTIL

(para todos los niños igual)

Entrante a elegir

Macarrones a la boloñesa

o

Arroz a la cubana

o

Lasaña a la boloñesa gratinada

o

Surtido de entremeses fríos y calientes  
(fiambres, pizza y fritura)

o

Ensalada de pasta tricolor con jamón York, atún y queso

\*\*\*

Escalope de ternera empanado con patatas fritas

o

Filete de ternera a la plancha con patatas fritas

o

Pechuga de pollo a la plancha con patatas fritas

o

Hamburguesa completa "Las Artes"

o

Villaroy de pollo casero con patatas fritas

o

Libritos de lomo rellenos de jamón y queso con patatas fritas

o

Pavo empanado relleno de boloñesa y queso

o

Daditos de merluza a la romana con

\*\*\*

Tarta de celebración al gusto

Bebidas: Agua Mineral, Zumos y Refrescos

## Condiciones del servicio

- ~ 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 de los mismos con antelación a la realización del servicio.
- ~ Aparte de estos menús, disponemos de una gran variedad de platos. Si desean conocer dichas propuestas no duden en consultarnos.
- ~ Los sabores de tarta 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 o con globos, Discoteca, Copas, Meriendas o cenas, Servicio de fotografía, ...  
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.

Telf.: 91 608 65 00 Móvil: 638101696

e-mail: [comercial@lasartes.es](mailto:comercial@lasartes.es)

Paseo de las Artes, 15 Pinto Telf. 916086500 28320 Madrid

[comercial@lasartes.es](mailto:comercial@lasartes.es) [www.lasartes.es](http://www.lasartes.es)