



Menús
Celebraciones y
Eventos
2018

Paseo de las Artes, 15
28320 Pinto
Telf. 916086500
www.lasartes.es



MENÚ 1

Entrante individual

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

**

Entrecote de añejo nacional con patatas panaderas y pimientos de Piquillo

**

Tarta de celebración a elegir o postre

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

MENÚ 2

Entrantes a compartir para Cada 3 personas:

Setas empanadas con base de salmorejo y ali-oli

Láminas de mozzarella y tomate con pesto verde, brotes tiernos y vinagreta de mango

Revuelto de ajetes y gambas

**

Entrecote de añejo nacional con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

**

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 37,00 € (10% IVA incluido)

MENÚ 3

Entrantes a compartir para Cada 3 personas:

Croquetas de rabo de toro con su jugo

Cogollos de Tudela con salmón y vinagreta de caviar

Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de Padrón

**

Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada , queso brie, patatas panaderas y pimientos del Piquillo

**

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 40,00 € (10% IVA incluido)

BEBIDAS

Todos nuestros menús incluyen :

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Copa de Cava

Café al gusto e infusiones



MENÚ 4

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Brandada de bacalao gratinada con mermelada de piquillos y tostas de pan al ajo
Espárragos trigueros a plancha con cama de cebolla y tomate y jamón ibérico

**

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 opción 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 o postre

Precio por persona : 44,00 € (10% IVA incluido)

MENÚ 5

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Surtido de ibéricos con picos de Jerez (jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego)
Verduras frescas asadas con queso de cabra y escamas de cebolla frita
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (1 unidad por persona)

**

Carrillada de ternera estofada al oloroso con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo

**

Tarta de celebración a elegir o postre

Precio por persona : 47,00 € (10% IVA incluido)

MENÚ 6

Entrante 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 o postre

Precio por persona : 55,00€ (10% IVA incluido)

BEBIDAS

Todos nuestros menús incluyen :

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero

Vino Blanco D.O. Rueda

Cervezas, Refrescos y Agua Mineral

Copa de Cava

Café al gusto e infusiones



PESCADOS

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

Lomo de merluza al horno con bilbaína y patata cocida

o

Darné de salmón con salsa holandesa y patata cocida

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

Gelee de chocolate blanco con confitura de frutos rojos

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales

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 :

4,10 € (10 % IVA INCLUIDO)

MENÚ INFANTIL

(para todos los niños igual)

A elegir previamente entre...

Macarrones boloñesa

Pizza Casera "Las Artes"

Daditos de merluza a la romana

Escalope de ternera o de pollo con patatas fritas

Filete de cebón a la plancha con patatas fritas

Tarta de chocolate

Bol de Helados

Bebidas: Agua Mineral, Zumos y Refrescos

Precio por niño : 20,00 € (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): 8,00 €
 - ✓ Setas empanadas con base de salmorejo y ali oli : 3,95 €
- ✓ Ensalada de brotes tiernos sasimi de bacalao ahumado, goma wakame y vinagreta de soja y tomillo: 4,50 €
- ✓ Ensalada Thai de langostinos y queso ahumado con vinagreta de jengibre, tomate y cebolleta: 3,75 €
 - ✓ Revuelto de ajetes y gambas: 3,65 €
 - ✓ Huevos rotos con jamón ibérico y pimientos de Padrón: 3,85 €
 - ✓ Croquetas de rabo de toro con su jugo: 4,50 €
- ✓ Láminas de mozzarella y tomate con pesto verde brotes tiernos y vinagreta de mango: 3,65 €
 - ✓ Cogollos de Tudela con salmón y vinagreta de caviar: 4,50 €
- ✓ Pimientos del piquillo rellenos de pescados con salsa ligera de marisco: 3,30 €/unidad
 - ✓ Mariscada cocida de langostinos y gambas dos salsas: 9,25 €
 - ✓ Verduras frescas asadas con queso de Cabra y escamas de cebolla frita: 3,60 €
 - ✓ Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo: 4,40 €/unidad
- ✓ Espárragos trigueros a plancha con cama de cebolla y tomate y jamón ibérico: 4,65 €
 - ✓ Parrillada de verduras al aceite de Arbequina: 4,40 €
 - ✓ Cigalitas a la plancha con aliño de ajo y perejil (2und por persona): 4,95 €
- ✓ Brandada de bacalao gratinada con mermelada de Piquillos y tostas de pan al ajo: 4,40 €

Entrantes individuales

Arroz Caldoso con bogavante: 21,20 €

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 o Vichysoisse con piñones tostados: 6,60 €

Carnes

- ✓ Solomillo de ternera a la plancha con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo: 23,10 €
 - ✓ Carrillada de ternera estofada al oloroso con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo: 15,40€
- ✓ Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada , queso brie, patatas panaderas y pimientos del Piquillo: 15,40 €
 - ✓ Entrecote de añejo nacional con patatas panaderas y pimientos del Piquillo: 15,40 €

Pescados

- ✓ Lomo de merluza al horno con bilbaína y patata cocida: 13,50 €
- ✓ Darné de salmón con salsa holandesa y patata cocida: 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 €
Geleè de chocolate blanco con confitura de frutos rojos: 5,00 €

Bebidas

Sin límite durante el servicio de almuerzo o cena: 8,00 €

Vino Tinto D.O. Ribera del Duero
Vino blanco D.O. Rueda
Cervezas, refrescos y agua mineral
Copa de cava
Café de Brasil al gusto e infusiones

Los precios indicados son por persona IVA incluido



CONDICIONES DEL SERVICIO

- La reserva será definitiva con la entrega de un depósito de 200 €. Las formas de pago para este depósito son las siguientes:
 - Efectivo
 - Tarjeta
 - Ingreso en cuenta o transferencia a la siguiente cuenta:

Razón Social: Zellet Asesoramiento y Gestión, S.L.

BBVA ES97 0182 6736 4202 08000932

Rogamos nos envíen por e-mail (admon@lasartes.es) copia de la orden de ingreso/transferencia hecha al Banco.

- 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 cenas, ... Consultar disponibilidad y precios

Para cualquier consulta, estamos a su disposición:

Patricia Sánchez de Sebastián – Jefe de ventas jventas@lasartes.es Móvil: 638 10 16 96

Julio López – Comercial eventos@lasartes.es Móvil: 607 81 51 50