



Hotel  
Las Artes

COMUNIONES 2019



## MENÚ 1

### Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Setas empanadas con base de salmorejo y ali oli  
Ensalada de salmón ahumado, aguacate y mango con vinagreta de mostaza de Dijon y huevas de tobico  
Huevos rotos con confit de cerdo y pimientos de Padrón

### Plato principal

Carrillada de ternera estofada al vino tinto con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

### Postre

Tarta de celebración o postre

Vino Tinto Condado de Prior Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Copa de cava  
Café al gusto e infusiones

**Precio por persona : 43,00 €**  
**10% IVA incluido**

## MENÚ 2

### Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Revuelto de gambas y ajetes tiernos  
Parrillada de verduras al aceite de Arbequina  
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo  
(1 unidad por persona)

### Plato principal

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

### Postre

Tarta de celebración o postre

Vino Tinto Condado de Prior Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Copa de cava  
Café al gusto e infusiones

**Precio por persona : 45,00 €**  
**10% IVA incluido**

## MENÚ 3

### Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Mejillones de batea con nuestra mahonesa brava  
Croquetas de rabo de toro con su jugo

### Entrante individual

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  
(Elegir una para todos por igual)

### Plato principal

Entrecote de cebón con patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del Piquillo

### Postre

Tarta de celebración o postre

Vino Tinto Condado de Prior Roble (D.O. Ribera del Duero)  
Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)  
Cervezas, refrescos y agua mineral  
Copa de cava  
Café al gusto e infusiones

**Precio por persona : 53,00 €**  
**10% IVA incluido**

## MENÚ 4

### Entrante individual

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 (Elegir una para todos por igual)

### Primer plato

Lomo de bacalao con muselina de puerro piquillos dulces, chips de ajos y patata cocida

### Segundo plato

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

### Postre

Tarta de celebración o postre

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

Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

**Precio por persona : 55,00 €**

**10% IVA incluido**

## MENÚ 5

### Entrante individual

Arroz caldoso con bogavante

### Plato principal

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

### Postre

Tarta de celebración o postre

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

Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

**Precio por persona : 62,00 €**

**10% IVA incluido**

## MENÚ 6

### Entrantes a compartir para cada 3 personas:

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

Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas

Trigueros a la plancha con taquitos de cecina ahumada y almendra con ajillo de vino y limón

### Plato principal

Piernas y paletillas de cordero asado con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

### Postre

Tarta de celebración o postre

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

Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

**Precio por persona : 68,00 €**

**10% IVA incluido**

## Peque Menú Infantil

### Plato único

Filete de ternera o pollo empanado con patatas fritas

o

San Jacobo casero con patatas fritas

o

Daditos de merluza a la romana con patatas fritas

### Postre

Tarta de celebración con tulipa de helado

Bebidas: Agua mineral, zumos y refrescos

**Precio por niño : 25,00 € 10% IVA incluido**

## Menú Infantil

### Primer plato

Macarrones a la boloñesa

o

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

### Segundo plato

Filete de ternera o pollo empanado con patatas fritas

o

San Jacobo casero con patatas fritas

o

Daditos de merluza a la romana con patatas fritas

### Postre

Tarta de celebración con tulipa de helado

Agua mineral, zumos y refrescos

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

*El menú infantil debe ser elegido para todos los niños por igual*

*Aplicable únicamente para niños hasta 14 años*



## Tartas y postres

La tarta irá personalizada con el nombre del niño/a, pudiendo elegir entre las siguientes:

*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)

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

*Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente*

o

*Gelé de queso curado con gelatina de dulce de leche*

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.

## Pescados

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

*Merluza en salsa de azafrán con berberechos, mini puerro confitado y patata cocida*

o

*Lomo de bacalao con muselina de puerro piquillos dulces, chips de ajos 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.

**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**

**Merienda** compuesta por: Sándwiches variados, medias noches surtidas, Jamón, Queso, Tortilla de patata y Pastelería variada

Incremento sobre el precio del menú :

**7,00 € (10 % iva incluido)**

## También pueden diseñar su propio menú

### Entrantes al centro

Los precios indicados para los entrantes son por persona, 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 4,15 €

Revuelto de gambas y ajetes tiernos 3,75 €

Huevos rotos con confit de cerdo y pimientos de Padrón 4,50 €

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y mango con vinagreta de mostaza de Dijon y huevas de tobico 4,50 €

Croquetas de rabo de toro con su jugo 5,00 €

Trigueros a la plancha con taquitos de cecina ahumada y almendra con ajillo de vino y limón 4,75 €

Mejillones de batea con nuestra mahonesa brava 4,00 €

Puding de bacalao con puerro caído y salsa de carabineros 4,50 €

Pimientos del Piquillo rellenos de bacalao con salsa de Piquillo 3,60€unidad

Mariscada cocida de langostinos y gambas dos salsas 9,00 €

Timbal de Siitakes estofados con migas de confit de pato al pedro Ximénez 6,50 €

Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo 4,75 € (unidad)

Parrillada de verduras al aceite de Arbequina 4,50 €

Pulpo a la plancha con patatas revolconas, cebolla deshidratada y crema de pimentón 9,25 €

Escalivada catalana con arenque ahumado al aceite de oliva virgen extra 4,75 €

### Entrantes individuales

Arroz caldoso con bogavante: 22,00 €

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 23,65 €

Piernas y paletillas de cordero asados 30,80 €

Solomillo de cerdo ibérico con cebolla caramelizada y queso brie 15,95 €

Entrecote de cebón a la plancha 21,50 €

Chuletón de ternera blanca lechal a la plancha 25,85 €

Secreto de ibérico con puré de manzana verde 22,00 €

Carrillada de ternera estofada al vino tinto 14,85 €

Guarnición para todas las carnes: Patatas confitadas con ajo y cebolla y pimientos del piquillo

### Pescados

Merluza en salsa de azafrán con berberechos y mini puerro confitado 15,50 €

Lomo de bacalao con muselina de puerro piquillos dulces y chips de ajos 14,50 €

Guarnición para todos los pescados: Patatas al vapor

### Tartas y postres

Tarta de celebración ración (mínimo 6 raciones) 5,25 €

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente 4,95 €

Gele de queso curado con gelatina de dulce de leche 5,25 €

### Bebidas

Sin límite durante el servicio de almuerzo o cena, y hasta el servicio del café 10,50 €

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

Vino Blanco Fray Germán Verdejo ( D.O. Rueda)

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

Precios IVA vigente 10% incluido

## Servicios incluidos

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:

Refrescos o licores 2,50 €, Combinados nacionales: 6,50 €, Combinados importación: 8,00 € y Gin Tonic Premium: 10,50 €  
Precios con 10 % IVA incluido

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 la sala privada tendrá un coste de 100 € IVA incluido.

**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

**Menús especiales:** disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria Consultar opciones

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

Patricia Sánchez de Sebastián 638101696 e-mail: [jventas@lasartes.es](mailto:jventas@lasartes.es)

Julio López Ciprián 607815150 e-mail: [eventos@lasartes.es](mailto:eventos@lasartes.es)



## Condiciones y reserva



La **reserva será definitiva con la entrega del depósito** de 200 € y el abono del servicio se realizará a la finalización del mismo.

Las formas de pago son las siguientes: efectivo, tarjeta, ingreso en cuenta o transferencia a la siguiente cuenta (en caso de pago final deberá ser al menos 72 horas antes del evento):

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

IBAN: ES04 0128 7702 9101 0000 0364 - BIC: BKBKESMM

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

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

**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.