



Hotel  
Las Artes

Menús de Navidad  
2018



## MENÚ 1

Vol au vent de relleno de champiñón, bacon y queso camembert

\*\*\*\*\*

Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de piquillo

\*\*\*\*\*

Pudinz de chocolate blanco con mermelada de frambuesa

Precio por persona: 30,00 € IVA 10% incluido

## MENÚ 2

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Setas empanadas con salmorejo y ali-oli

Nuestra ensalada capresse con canónigos, pesto rojo y puré de guacamole

Revuelto de ajetes frescos y gambas

\*\*\*\*\*

Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de piquillo

\*\*\*\*\*

Pantxineta de crema con chocolate caliente

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

## MENÚ 3

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Mejillones glaseados con mahonesa de kimchi

Revuelto de morcilla, piñones y manzana

Croqueton de cigala con salsa de marisco

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Gele de queso curado con gelatina de dulce de leche

Precio por persona: 38,00 € IVA 10% incluido





## MENÚ 4

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

Croquetas de rabo de toro en su jugo

Ensalada de salmón ahumado, aguacate y manzo con vinagreta de mostaza de Dijon y huevas de tobico

Huevos rotos con confit de cerdo y pimientos de Padrón

\*\*\*\*\*

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

\*\*\*\*\*

Pudinz de chocolate blanco con mermelada de frambuesa

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

## MENÚ 6

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

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

Escalivada catalana con arenque ahumado al aceite de oliva virgen extra  
Pimientos de Piquillo rellenos de pescados y salsa de mariscos

\*\*\*\*\*

Chuletón de ternera blanca lechal con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

\*\*\*\*\*

Pudinz de chocolate blanco con mermelada de frambuesa

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

## MENÚ 5

Entrantes a compartir para cada 3 personas:

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

Surtido de ibéricos

Brandada de bacalao gratinada con mermelada de Piquillos y tostas de pan al ajo

\*\*\*\*\*

Solomillo de ternera con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

\*\*\*\*\*

Pantxineta de crema con chocolate caliente

Precio por persona: 50,00 € IVA 10% incluido



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*. Solo 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 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 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 contratado
- ❖ La reserva será definitiva con la entrega del depósito de 200 €. En el caso de menos de 8 comensales únicamente será necesario una tarjeta de crédito como garantía.

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 abono del servicio se realizará a la finalización del mismo

Contacto: Patricia Sánchez de Sebastián/ Julio López

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

e-mail: [ventas@lasartes.es](mailto:ventas@lasartes.es) / [eventos@lasartes.es](mailto:eventos@lasartes.es)



¡felices fiestas!