



MENÚS DE TRABAJO 2018

Opción Nº1

Arroz con verduras

**

Bistec de cebón con patatas fritas

**

Tarta tres chocolates

Opción Nº2

Ensalada de pavo, nueces y queso fresco con vinagreta de Módena

**

Salmón a la plancha con salsa holandesa

**

Tarta tiramisú

Opción Nº3

Ensalada César con pollo empanado

**

Escalopines de ternera con salsa de mostaza

**

Tarta suflé limón

Opción Nº4

Tortellini con salsa de ibéricos

**

Dorada a la espalda con aliño

**

Leche frita

Opción Nº5

Arroz negro con mejillones, gambas y trigueros

**

Librito de lomo relleno de jamón y queso

**

Tarta de chocolate



Opción Nº6

Ensalada de endivias con jamón dulce y espuma de roquefort

**

Lubina a la plancha con patatas panaderas

**

Fruta preparada: piña o melón

Opción Nº7

Espagueti napolitana al parmesano

**

Escalopines de pollo con salsa de manzana

**

Puding casero

Opción Nº8

Fideuá de pescados y mariscos

**

Jamoncitos de pollo asados con salsa Castellana

**

Tarta hojaldre

Opción Nº9

Berenjenas rellenas rosini

**

Escalopines de cerdo a la pimienta

**

Arroz con leche casero

Opción Nº10

Paella mixta

**

Gallo de ración con guarnición

**

Natillas Caseras

Los menús incluyen:

Vino tinto o blanco, refrescos, cervezas y agua mineral

Café o infusiones

Precio: 20,00 10 % IVA incluido

Paseo de las Artes, 15 28320 Pinto (Madrid) Telf. 916086500 Fax. 916086492

www.lasartes.es jventas@lasartes.es / eventos@lasartes.es



MENÚS ESPECIALES DE TRABAJO 2018

Opción Nº1

Espaguetis negros con gambas, mejillones y gulas

**

Solomillo de ibérico con cebolla caramelizada y queso brie

**

Tiramisú con helado de vainilla

Opción Nº2

Ensalada de bacalao con cebolla, mandarina y vinagreta de mostaza

**

Entrecote de ternera gallega con patatas panaderas

**

Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente

Opción Nº3

Ensalada templada de trigueros con cama de cebolla y tomate y jamón a la plancha

**

Lomo de bacalao en salsa verde con almejas y gambas

**

Pantxineta rellena con crema y salsa de chocolate

Opción Nº4

Revuelto de shiitake con jamón

**

Lomo de merluza con bilbaína de gambas

**

Tatín de manzana con crema agria



Opción N°5

Ensalada thai con langostinos, fideos chinos y vinagreta de jengibre

**

Mero al horno con salsa de puerros y su crujiente

**

Helado de queso mascarpone con infusión de frutos rojos y chocolate

Opción N°6

Setas empanadas con salmorejo y ali-oli

**

Rodaballo de ración a la plancha con aliño

**

Tarta de hojaldre con crema y nata

Opción N°7

Pimientos de piquillo rellenos de bacalao con su salsa

**

Secreto ibérico al ajo tostado

**

Tarta de yema tostada

Opción N°8

Tosta boletus con jamón, cebolla y teja de queso

**

Escalopín de emperador con timbal de calabacín y txangurro

**

Brick relleno de crema con gajos de mandarina glaseada

Los menús incluyen:

Vino tinto o blanco, refrescos, cervezas y agua mineral

Café o infusiones

Precio: 25,00 10 % IVA incluido