

Menús

2025-26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best

Índice • Table of contents

[Bodas](#)

[Bodas íntimas](#)

[Comuniones](#)

[Cocktails](#)

[Coffee Break](#)

[Finger Lunch](#)

[Empresa](#)

[Celebraciones](#)

Bodas

Menús 2025-26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Cóctel de bienvenida

Corners

Jamón ibérico con picos de Jerez con cortador en directo
Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

Rin Rancon atún marinado y aceituna negra
Mejillones en su concha con pico de gallo
Ensaladilla de ahumados y totopos de maíz
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango
Mini hojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Surtido de croquetas de jamón ibérico y chipirón

60 minutos de duración
Incluido en los menús Las Artes, Thyssen y Prado



Menú Las Artes

Entrante

Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá
Crema Vichysoisse con flor de alcachofa crujiente
Papillote de hojaldre relleno de trigueros con cecina,
pera confitada y salsa gorgonzola

Primer plato

Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa
Salmón macerado en soja cocinado a baja temperatura con ensalada de Wakame y tomate y crema de mango

Sorbete

Segundo plato

Confit de pato braseado con salsa de Oporto y cítricos y tatín
de manzana
Carrillada de ternera melosa al vino tinto con parmentier
de berenjena y pimientos de Padrón
Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos de Piquillo

Postre

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Tarta nupcial

Precio por persona **125€**
IVA incluido



Menú Thyssen

Entrante

Ensalada de migas de pato, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos
Lingote de hojaldre relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos
Ensalada thai de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de tomate y jengibre

Primer plato

Lomo de corvina, puré de chirivía y tallarines de calabacín salteados
Bacalao con crema de ajo negro, trigueros y germinados

Sorbete

Segundo plato

Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras
Carrillada ibérica al oloroso con cremoso de boniato y crujiente de puerro
Timbal de cordero con crema de zanahoria y sésamo, y patatas sarladaises

Postre

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Tarta nupcial

Precio por persona **130€**
IVA incluido



Menú Prado

Entrante

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimienta y aguacate aliñado
Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora
Ensalada de lomo de orza, cebolleta pochada, pimienta asadillo y vinagreta de miel y mostaza

Primer plato

Suprema de mero con salsa de Vermouthy berberechos, en infusión de lima
Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta,
y yema de espárrago blanco

Sorbete

Segundo plato

Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
Presa ibérica con salteado de gnocquis acompañado de salsa de membrillo y Camembert

Postre

Cheesecake con sorbete de frambuesa
Tarta nupcial

Precio por persona **135€**
IVA incluido



Cóctel especial Artium

Corners

Jamón ibérico con picos de Jerez con cortador en directo

Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda

Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

Fríos

Rin Rancon atún marinado y aceituna negra

Mejillones en su concha y pico de gallo

Ensaladilla de ahumados con topos de maíz

Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

Surtido de lollipop y piruletas: De manzana y pistacho, frambuesa y foie y arándanos y queso

Mochis de foie con cereza

Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Mini hojaldre de pisto manchego y mimosa de huevo

Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja

Surtido de croquetas de jamón ibérico y chipirón

Delicias de pollo campero y salsa César

Gyozas de pollo al curry y ternera roja

90 minutos de duración

Incluido en el Menú Especial Artium



Menú Especial Artium

Entrante

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimienta y aguacate aliñado
Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora
Ensalada de lomo de orza, cebolleta pochada, pimienta asadillo
y vinagreta de miel y mostaza

Sorbete

Segundo plato

Tournedó de solomillo de ternera, foie y salsa de uvas
con parfait de panaderas y salteado de setas
Cochinillo asado a baja temperatura y deshuesado con pisto de verduras
y patatas risoladas al tomillo

Postre

Torrija de pan brioche con helado de leche merengada
Tarta nupcial

Precio por persona **125€**
IVA incluido



Menú infantil 1

Cóctel nupcial
Escalope de pollo con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño 30€
IVA incluido

Menú infantil 2

Cóctel nupcial
Entremeses variados calientes: porción de pizza, croquetitas, nuggets y empanadillas
Escalope de pollo con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño 40€
IVA incluido

Menú infantil 3

Cóctel nupcial
Entremeses variados calientes: porción de pizza, croquetitas, nuggets y empanadillas
Chuletitas de cordero con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño 45€
IVA incluido



Menú vegano

Cóctel vegano
Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Sorbete
Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Coulant de chocolate

Sorbetes

Todos nuestros menús incluyen sorbete, y podéis elegir entre los siguientes sabores:

Limón, Mojito, Mango, Maracuyá, Mandarina, Naranja sanguina,
Limón con peta zetas de chocolate,
Manzana verde o Frambuesa



Incluido en nuestros menús

Discoteca con DJ 3 horas

Paquete de ambientación musical. Incluye ambientación musical durante el cóctel, almuerzo y/o cena y discoteca durante 3 horas

Música personalizada

Barra libre 3 horas

Whisky: J&B, Ballantines, DYC 8, Cutty Sark, White Label

Ron: Brugal Añejo, Cacique Dorado

Vodka: Smirnoff, Absolut

Ginebra: Larios 12, Puerto de Indias, Beefeater, Tanqueray

Coctelería incluida: Mojito, Piña colada, Agua de Valencia y San Francisco

Bodega y bebidas

Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena

Vinos Blancos D.O. Penedés o D.O. Rueda

Vinos Tintos D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero

Vinos espumosos

Cava o Moscato Frizzante

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones



Hora extra barra libre y discoteca

Al contratar la cuarta hora de barra libre y discoteca, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre:

Sándwiches variados

Medias noches surtidas

Jamón, Queso

Tortilla de patata

Pastelería variada

13,00 € por persona · Mínimo 60 invitados adultos

Barra libre VIP

Whisky: Johnnie Walker Etiqueta negra, Jameson, Four Roses, Jack Daniels

Ron: Legendario, Barceló Añejo, Sta. Teresa Gran reserva

Vodka: Stolichnaya

Ginebra: Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle

Suplemento 200 € por persona sobre el precio de nuestros menú

Tarta nupcial

Si no puedes resistirte a nuestros postres, pero quieres cumplir con la tradición, nuestros maestros pasteleros te prepararán de manera artesanal, con todo el cariño y esmero tu Tarta Nupcial, que podréis degustar en la barra libre tras haberla cortado los novios.

Suplemento desde 220

Carrito dulce

¿Que mejor complemento para este dulce momento?
Ponemos a tu disposición nuestro "Carrito dulce", con dulces y chuches variadas para un máximo de 100 personas

Suplemento 200 €



Iluminación Arquitectónica

Ambientación mediante luces Led en el salón, que transforman el espacio

Pack compuesto por 6 focos: **suplemento 200€**

Pack compuesto por 12 focos: **suplemento 350€**

Alquiler Letras LOVE luminosas

Ponemos a vuestra disposición las letras LOVE con bombillas LED de luz cálida, de 1,20 metros de altura.

A tus invitad@s les encantarán, no dejan indiferente a nadie

¡Será uno de los rincones más fotografiados de vuestra boda!

Suplemento 500€

Ceremonia civil

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda Salón o Jardín
(hasta 100 invitados)

El montaje incluye:

**Aro de ceremonia, Atril o mesa de firmas, Sillas para un máximo de 60 invitados, Micrófono y música ambiental
Centro floral de la mesa de firmas y Pétalos de rosa en pasillo central**

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

Tarifa sin oficiante 600 €

Tarifa con oficiante 850 €



Si celebras tu boda en el hotel...

Te beneficiarás de los siguientes servicios incluidos

Exclusividad de servicio

A partir de 80 invitados adultos, sólo celebramos una boda de almuerzo y una de cena

Suite Nupcial

Para disfrutar de la noche de bodas en una de las suites del Hotel, en régimen de alojamiento y desayuno buffet

Degustación de menú sin cargo

Para los novios a partir de 60 invitados y hasta 100 invitados, 4 personas hasta 150 invitados y 6 personas a partir de 150 invitados

Decoración del salón y elección de la mantelería

A elegir entre varios modelos disponibles: flores, velas, pétalos de rosa,... y diferentes opciones de mantelería

Minutas y lista de boda personalizados

Aparcamiento gratuito

Parking cubierto hasta completar el aforo

Tarifas Especiales para alojamiento de vuestros familiares e invitados

En condiciones preferenciales. Desde 70,00 € por habitación, IVA incluido.



Promociones especiales

Boda Viernes y domingo de 60 a 99 invitados adultos

10% de descuento sobre el precio del menú

Boda Viernes y domingo a partir de 100 invitados adultos

15% de descuento sobre el precio del menú

Boda sábados mínimo 100 invitados adultos

5% de descuento sobre el precio del menú

Boda sábados mínimo 150 invitados adultos

10% de descuento sobre el precio del menú

Bodas mínimo de 60 invitados adultos sábados de enero, febrero, marzo, noviembre y diciembre

10 % descuento sobre el precio del menú

Promoción Merienda O Recena Gratis

Al contratar 4 horas de barra libre, os obsequiamos con una merienda o recena gratuita durante la barra libre compuesta por: Sándwiches variados, medias noches, Jamón, Queso, Tortilla de patata y Pastelería variada

Las promociones del hotel no son acumulables.

15 % De Descuento Floristería Las Camelias

Floristería Las Camelias ofrece un 15 % de descuento en Ramos de novia, prendidos, decoración de ayuntamiento o iglesia, coches, y en lo que podáis necesitar, si tenéis la boda contratada en el Hotel Las Artes.

Dirección: Calle Nueva, 10, 28921 Alcorcón, Madrid

Horario: 9:30–14:00, 17:00–21:0

Teléfono: 916 43 05 68

Email: lascamelias@interflora.es



Confirmaciones y facturación

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 800 €. Las formas de pago para este depósito son las siguientes: Efectivo o Tarjeta e Ingreso en cuenta o Transferencia (en caso de transferencia o ingreso, deber ser realizado con al menos 72 horas de antelación a la firma)

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento. Un mes antes del banquete se efectuará un segundo depósito del 50 % sobre el total estimado. El importe restante se abonará el mismo día del servicio.

Las condiciones de pago final en cuanto a plazos y forma de pago, son negociables previo acuerdo con la dirección del hotel.

La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete.

El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha de la boda.

En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

Política de cancelación total

Con 12 meses o más de antelación, se devolverá el depósito en su totalidad.

Con menos de 12 meses de antelación, el Hotel se reserva el derecho de no abonar las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para el año 2025-2026 hasta la publicación de nuevos precios.

Los precios de menús y condiciones contenidos en este dossier son válidos únicamente para bodas a partir de 60 invitados adultos. Para un número inferior de invitados se ruega consultar

Todas las tarifas contenidas en este dossier, incluyen IVA vigente.

¿Tienes alguna pregunta?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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



Welcome cocktail

Corners

Iberian ham with Jerez breadsticks, carved live
Mediterranean Corner: Abanda Rice Tasting
Selection of national cheeses with grapes and grissinis

Cold

Rin Ran with marinated tuna and black olive
Mussels in their shell with pico de gallo
Smoked fish salad with corn totopos
Mini cones filled with goat cheese, quince paste, and walnuts

Hot

Shrimp torpedo in a glass with mango chutney
Mini puff pastry with Manchego ratatouille and mimosa egg
Cod brandade toast with orange reduction
Assorted croquettes of Iberian ham and baby squid

60 minutes duration

Included in the Las Artes, Thyssen, and Prado menus



Las Artes Menu

Starter

Burrata salad with smoked salmon, guacamole, and passion fruit pearls
Vichyssoise cream with crispy artichoke flower
Puff pastry papillote stuffed with asparagus, cured beef,
candied pear, and gorgonzola sauce

First course

Cod loin on a smooth tiznao cream with crispy artichoke
Soy-marinated salmon slow-cooked at low temperature
with wakame seaweed salad, tomato, and mango cream

Sorbet

Main course

Braised duck confit with Port and citrus sauce, served with apple tart tatin
Tender beef cheek stewed in red wine with eggplant parmentier and Padrón peppers
Iberian pork sirloin with smoked pepper sauce, potato-zucchini-parmesan cake, and Piquillo peppers

Dessert

Pantxineta filled with custard and hot chocolate sauce
Wedding cake

Price per person
VAT included

125€



Thyssen Menu

Starter

Duck confit crumble salad with goat cheese and red berry vinaigrette
Puff pastry lingot filled with seafood, smooth garlic cream, and baby greens
Thai salad with prawns, rice noodles, and tomato-ginger vinaigrette

First course

Sea bass loin with parsnip purée and sautéed zucchini noodles
Cod with black garlic cream, asparagus, and sprouts

Sorbet

Main course

Beef entrecôte with potato parfait and vegetable chutney
Iberian cheek with oloroso wine sauce, creamy sweet potato, and crispy leek
Lamb timbale with carrot cream and sesame, and Sarladaise potatoes

Dessert

Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce
Wedding cake

Price per person
VAT included

130€



Prado Menu

Starter

Cooked lobster salad with pineapple and pepper jam, and seasoned avocado
Boiled seafood platter with prawns, langoustines, and crab
Orza pork loin salad with caramelized spring onion, roasted pepper, and honey mustard vinaigrette

First course

Grouper fillet with vermouth sauce and cockles, infused with lime
Baked hake fillet with green sauce emulsion and mint, and white asparagus yolk

Sorbet

Main course

Beef tenderloin with pan-fried potatoes and a bundle of asparagus
Iberian presa with sautéed gnocchi, accompanied by quince sauce and Camembert

Dessert

Cheesecake with raspberry sorbet
Wedding cake

Price per person
VAT included

135€



Special cocktail Artium

Corners

Iberian ham with Jerez breadsticks, sliced live
Mediterranean Corner: Abanda rice tasting
National cheese corner with grapes and grissinis

Cold

Rin Ran: Marinated tuna and black olive
Mussels in their shell with pico de gallo
Smoked fish salad with corn kernels
Mini cones filled with goat cheese, quince, and walnuts
Assorted lollipops and pops: Apple and pistachio, raspberry and foie, and blueberry and cheese
Foie mochis with cherry

Hot

Glass of prawn torpedo with mango chutney
Mini puff pastry with Manchego ratatouille and mimosa egg
Toast with cod brandade and orange reduction
Assorted croquettes of Iberian ham and baby squid
Free-range chicken delights with Caesar sauce
Chicken curry gyozas and red beef gyozas

90 minutes duration
Included in the Special Menu Artium



Special Menu Artium

Starter

Cooked lobster salad with pineapple and pepper jam, and seasoned avocado
Boiled seafood platter with prawns, langoustines, and crab
Orza pork loin salad with caramelized spring onion, roasted pepper,
and honey mustard vinaigrette

Sorbet

Main course

Beef tenderloin tournedo with foie gras and grape sauce,
served with pan-fried potatoes and sautéed mushrooms
Slow-roasted suckling pig, boned, with vegetable ratatouille
and thyme roasted potatoes

Dessert

Brioche bread torrija with milk sorbet ice cream
Wedding cake

Price per person
VAT included

125€



Kids menu 1

Wedding cocktail
Chicken schnitzel with french fries
Ice cream
Mineral water, juices, and soft drinks

Precio per child 30€
VAT included

Kids menu 2

Wedding cocktail
Assorted hot appetizers: pizza slice, croquettes, chicken nuggets, and turnovers
Chicken schnitzel with French fries
Ice cream
Mineral water, juices, and soft drinks

Price per child 40€
VAT included

Kids menu 3

Wedding cocktail
Assorted hot appetizers: pizza slice, croquettes, chicken nuggets, and
turnovers
Lamb chops with French fries
Ice cream
Mineral water, juices, and soft drinks

Price per child 45€
VAT included



Vegan menu



Vegan cocktail

Thai noodle salad with guacamole and mango pearls

Sorbet

Fake risotto with boletus mushrooms and vegan parmesan

Chocolate coulant

Sorbets



All our menus include sorbet, and you can choose from the following flavors:

Lemon, Mojito, Mango, Passion fruit, Mandarin, Blood orange,
Lemon with chocolate popping candy,
Green apple, or Raspberry.



Included in our menus

Disco with DJ for 3 hours

Music ambiance package. Includes musical ambiance during the cocktail, lunch, and/or dinner, and disco for 3 hours.

Customized music

Open bar for 3 hours

Whisky: J&B, Ballantines, DYC 8, Cutty Sark, White Label

Rum: Brugal Añejo, Cacique Dorado

Vodka: Smirnoff, Absolut

Gin: Larios 12, Puerto de Indias, Beefeater, Tanqueray

Cocktails included: Mojito, Piña Colada, Agua de Valencia, and San Francisco

Cellar and beverages

Unlimited drinks during the cocktail, lunch, or dinner

White wines: D.O. Penedés or D.O. Rueda

Red wines: D.O. Rioja or D.O. Ribera del Duero

Sparkling wines: Cava or Moscato Frizzante

Beers, soft drinks, and mineral water

Coffee and infusions



Extra hour of open bar and nightclub

When booking the fourth hour of open bar and nightclub, we offer you a free snack during the open bar :

Assorted sandwiches
Assorted mini rolls
Ham and cheese
Spanish omelette
Assorted pastries

€13.00 per person - Minimum of 60 adult guests.

VIP Open Bar

Whisky: Johnnie Walker Etiqueta negra, Jameson, Four Roses, Jack Daniels

Rum: Legendario, Barceló Añejo, Sta. Teresa Gran reserva

Vodka: Stolichnaya

Gin: Bombay Sapphire, Bulldog, Citadelle

Supplement of €200 per person
on the price of our menus.

Wedding cake

If you can't resist our desserts but want to stick to tradition, our master pastry chefs will prepare your Wedding Cake in an artisanal way, with all the care and dedication. You can enjoy it at the open bar after the bride and groom have cut it.

Supplement from €220

Sweet cart

What better complement for this sweet moment?
We offer you our "Sweet Cart," with assorted sweets and candies for up to 100 people.

Supplement €200



Architectural Lighting

Lighting ambiance with LED lights in the hall, transforming the space.

Package consisting of 6 lights: **supplement €200**

Package consisting of 12 lights: **supplement €350**

Rental of illuminated LOVE letters

We offer you the LOVE letters with warm LED light bulbs, standing 1.20 meters tall.

Your guests will love them, and no one will remain indifferent.

It will be one of the most photographed corners of your wedding!

Supplement €500

Civil ceremony

If you wish, we can organize the civil ceremony of your wedding at the hotel, either in the Ballroom or Garden (up to 100 guests).

The setup includes:

Ceremony arch, Podium or signing table, Chairs for up to 60 guests, Microphone and background music, Floral centerpiece for the signing table, Rose petals on the central aisle

The ceremony held at the hotel is symbolic; the legal act of signing must be done at the appropriate public institution (town hall, court, etc.)

Fee without officiant: €600

Fee with officiant: €850



If you celebrate your wedding at the hotel...

You will benefit from the following included services:

Exclusive service

From 80 adult guests, we only host one lunch wedding and one dinner wedding.

Bridal Suite

Enjoy your wedding night in one of the hotel's suites, including accommodation and buffet breakfast.

Menu tasting at no charge

For the couple: 4 people for up to 100 guests, 6 people for up to 150 guests.

Room decoration and table linen selection

Choose from several available models: flowers, candles, rose petals, etc., and different linen options.

Personalized wedding menus and guest list

Free parking

Covered parking available until full capacity.

Special rates for accommodation for your family and guests

At preferential conditions. From €70.00 per room, VAT included.



Special promotions

Friday and Sunday Wedding (60 to 99 adult guests)

10% discount on the menu price.

Friday and Sunday Wedding (100 or more adult guests)

15% discount on the menu price.

Saturday Wedding (minimum 100 adult guests)

5% discount on the menu price.

Saturday Wedding (minimum 150 adult guests)

10% discount on the menu price.

Saturday Weddings (minimum 60 adult guests) in January, February, March, November, and December

10% discount on the menu price.

Free Afternoon Snack or Late-Night Snack Promotion

When booking 4 hours of open bar, we offer a free afternoon snack or late-night snack during the open bar, consisting of:

Assorted sandwiches, small rolls, ham, cheese, Spanish omelette, and assorted pastries.

Hotel promotions are not cumulative.

15% Discount at Las Camelias Florist

Las Camelias Florist offers a 15% discount on bridal bouquets, boutonnieres, town hall or church decorations, cars, and any other floral needs if your wedding is booked at Hotel Las Artes.

Address: Calle Nueva, 10, 28921 Alcorcón, Madrid

Hours: 9:30–14:00, 17:00–21:00

Phone: 916 43 05 68

Email: lascamelias@interflora.es



Confirmations and Billing

The reservation will be final upon signing the corresponding document and paying the €800 deposit. The following payment methods are accepted for this deposit: Cash, Card, Bank Deposit, or Bank Transfer (in case of transfer or deposit, it must be made at least 72 hours prior to signing).

In case of cancellation of the reservation, no refund will be made for the amounts paid, as these will be used by the hotel for prior event arrangements. One month before the banquet, a second deposit of 50% of the estimated total will be required. The remaining amount will be paid on the day of the service.

Final payment conditions, including terms and payment method, are negotiable upon agreement with the hotel management.

The guest list, along with the seating arrangement and table plan, must be submitted one week prior to the banquet date.

The minimum number of guests to be billed will be confirmed 4 days before the wedding date.

In case the number of guests attending the banquet exceeds the confirmed number, the corresponding charge for extra menus will be applied.

Cancellation Policy:

If canceled 12 months or more in advance, the deposit will be fully refunded.

If canceled less than 12 months in advance, the hotel reserves the right not to refund the deposit as compensation for expenses and lost sales, due to having held the venue.

This information is based on the current prices for the year 2025-2026, until new prices are published. Menu prices and conditions outlined in this dossier are only valid for weddings with 60 or more adult guests. For fewer guests, please inquire.

All rates in this dossier include the current VAT.

Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es / +91 638 101 696

www.lasartes.es

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Bodas Íntimas

Menús 2025-26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Opción 1

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis
Delicias de pollo campero y salsa César
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
Surtido de croquetitas del chef
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Rincón Mediterráneo: Arroz A banda servido en directo

Entrantes (a elegir uno)

Ensalada de burratina, salmón ahumado, guacamole y perlas de maracuyá
Lingote de hojaldre relleno de marisco con crema fina de ajo y brotes tiernos
Ensalada de migas de pato, rulo de cabra y vinagreta de frutos rojos

Sorbete (a elegir uno)

Limón, Mojito, Mandarina, Limón con peta zetas de chocolate o Frambuesa

Plato principal (a elegir uno)

Entrecot de vaca con parfait de patata y chutney de verduras
Solomillo ibérico con salsa de pimienta ahumada, pastel de patata, calabacín y parmesano, y pimientos de Piquillo
Taco de bacalao sobre crema fina de tiznao y crujiente de alcachofa con patatas al vapor
Suprema de mero con salsa de Vermouthy berberechos, en infusión de lima

Postre (a elegir uno)

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera
Cervezas, Refrescos y agua mineral
Copa de cava
Café e infusiones

Precio por persona **75€**
IVA incluido



Opción 2

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

Jamón ibérico con picos de Jerez
Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis
Delicias de pollo campero y salsa César
Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces
Surtido de croquetitas del chef
Tosta de brandada de bacalao con reducción de naranja
Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Entrantes (a elegir uno)

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimiento y aguacate aliñado
Arroz meloso con bogavante
Mariscada de gambas, langostinos y nécora

Sorbete (a elegir uno)

Limón, Mojito, Mandarina, Limón con peta zetas de chocolate o Frambuesa

Plato principal (a elegir uno)

Solomillo de ternera con patatas panaderas y bouquet de trigueros
Piernas y paletillas de cordero lechal asado al estilo tradicional con patatas panaderas y pimientos de Piquillo
Bacalao crema de ajo negro, trigueros, germinados y patatas al vapor
Lomo de merluza al horno con emulsión de salsa verde y menta, y yema de espárrago blanco

Postre (a elegir uno)

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Tarta nupcial

Bodega

Vino Blanco D.O. Rueda, Vino Tinto D.O. Ribera
Cervezas, Refrescos y agua mineral
Copa de cava
Café e infusiones

Precio por persona **90€**
IVA incluido



Menú infantil 1

Cóctel nupcial
Escalope de pollo con patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **30€**
IVA incluido

Menú infantil 2

Cóctel nupcial
Entremeses variados calientes: porción de pizza, croquetitas,
nuggets y empanadillas
Escalope de pollo con
patatas fritas
Helados
Agua mineral, zumos y refrescos

Precio por niño **40€**
IVA incluido



Menú vegano

Cóctel vegano
Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Sorbete
Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Coulant de chocolate

Precio por persona **75€**
IVA incluido

Menús Especiales

Disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria Consultar opciones.

Consumiciones extra

Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración.

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores
Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Combinado estándar
Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo.



Ceremonia civil

Si lo deseáis, podemos organizar en el hotel la representación de la boda civil de vuestra boda Salón o Jardín (hasta 100 invitados)

El montaje incluye:

**Aro de ceremonia, Atril o mesa de firmas, Sillas para un máximo de 60 invitados, Micrófono y música ambiental
Centro floral de la mesa de firmas y Pétalos de rosa en pasillo central**

La ceremonia que se celebra en el hotel es simbólica, el acto legal de la firma ha de realizarse en la institución pública correspondiente (ayuntamiento, juzgado..)

**Tarifa sin oficiante 600 €
Tarifa con oficiante 850 €**

Carrito dulce

¿Que mejor complemento para este dulce momento?

Ponemos a tu disposición nuestro "Carrito dulce", con dulces y chuches variadas para un máximo de 50 personas

Suplemento 200 €

Discoteca y barra libre

¿Te has quedado con ganas de fiesta?

**Discoteca con DJ y música personalizada 2 horas 850 €
Barra libre 2 horas 20,00 € por persona**

Esta opción está disponible para bodas desde 40 invitados adultos. Para un número inferior de invitados consultar opciones. - La contratación de la discoteca siempre implicará la contratación de la barra libre.



Confirmaciones y facturación

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.

La reserva será definitiva con la firma del documento al efecto y la entrega del depósito de 400 €.

En caso de cancelación de la reserva, no habrá devolución alguna de las cantidades abonadas, utilizadas por el hotel para efectuar las tramitaciones previas al evento.

Menús válidos para un mínimo de 20 comensales adultos.

El importe restante se abonará el mismo día del servicio con tarjeta, o con transferencia 4 días antes del evento.

Las condiciones de pago final en cuanto a plazos y forma de pago, son negociables previo acuerdo con la dirección del hotel.

La lista de invitados, así como el protocolo y plano de distribución de las mesas se entregarán una semana antes de la fecha del banquete. El número de comensales mínimo a facturar será confirmado 4 días antes de la fecha de la boda.

En caso de que asistan al banquete un número mayor de comensales que los indicados, se procederá al cargo correspondiente de los menús extras.

La presente información se ha confeccionado con los precios vigentes para 2025-2026

Servicios incluidos

Espacio privado para la celebración del servicio
Decoración del salón sin cargo, a elegir entre tres modelos disponibles
Música ambiental durante el banquete
Minutas y lista de boda personalizados
Aparcamiento gratuito cubierto hasta completar el aforo
Tarifas Especiales para alojamiento de vuestros familiares e invitados en condiciones preferenciales:
desde 70,00 € por habitación, IVA incluido

¿Tienes alguna pregunta?

Patricia Sánchez de Sebastián
comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696
www.lasartes.es

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



Option 1

Welcome Cocktail (45 minutes)

Iberian ham with Jerez breadsticks
National cheese selection with grapes and grissinis
Chicken delights with Caesar sauce
Mini cones filled with goat cheese, quince, and walnuts
Chef's assorted croquettes
Cod brandade toast with orange reduction
Mediterranean corner: A banda rice served live

Starters (Choose one)

Burratina salad, smoked salmon, guacamole, and passion fruit pearls
Puff pastry log filled with seafood, fine garlic cream, and young sprouts
Duck migas salad with goat cheese and red fruit vinaigrette

Sorbet (Choose one)

Lemon, Mojito, Mandarin, Lemon with Peta Zetas chocolate, or Raspberry

Main Course (Choose one)

Beef entrecôte with potato parfait and vegetable chutney
Iberian sirloin with smoked pepper sauce, potato, zucchini, parmesan cake, and Piquillo peppers
Cod taco on fine tiznao cream with artichoke crisp and steamed potatoes
Hake supreme with Vermouth sauce and cockles, in a lime infusion

Dessert (Choose one)

Pantxineta filled with cream and hot chocolate
Wedding cake

Wine Selection

White Wine D.O. Rueda, Red Wine D.O. Ribera
Beers, Soft drinks, and Mineral water
Glass of cava
Coffee and infusions

Price per person
VAT included

75€



Option 2

Welcome Cocktail (45 minutes)

Iberian Ham with Picos de Jerez
Assortment of National Cheeses with Grapes and Grissinis
Free-range Chicken Delights with Caesar Sauce
Mini Cones filled with Goat Cheese, Quince, and Walnuts
Assorted Croquettes from the Chef
Toast with Bacalao Brandade and Orange Reduction
Small Glass of Prawn Torpedo with Mango Chutney

Starters (Choose one)

Cooked Lobster Salad with Pineapple Confit, Peppers, and Avocado Dressing
Creamy Rice with Lobster
Seafood Platter with Shrimp, Langoustines, and Spider Crab

Sorbet (Choose one)

Lemon, Mojito, Mandarin, Lemon with Peta Zetas chocolate, or Raspberry

Main Course (Choose one)

Beef Tenderloin with Pan-Fried Potatoes and Asparagus Bouquet
Roast Lamb Legs and Shoulders, Traditional Style, with Pan-Fried Potatoes and Piquillo Peppers
Cod with Black Garlic Cream, Asparagus, Sprouts, and Steamed Potatoes
Oven-Baked Hake Loin with Green Sauce Emulsion, Mint, and White Asparagus Yolk

Dessert (Choose one)

Homemade Brownie with Vanilla Ice Cream and Chocolate Sauce
Wedding Cake

Wine Selection

White Wine D.O. Rueda, Red Wine D.O. Ribera
Beers, Soft drinks, and Mineral water
Glass of cava
Coffee and infusions

Price per person
VAT included

90€



Kids menu 1

Wedding Cocktail
Chicken Escalope with French Fries
Ice Cream
Mineral Water, Juices, and Soft Drinks

Price per child **30€**
VAT included

Kids menu 2

Wedding Cocktail
Assorted Hot Appetizers: slice of pizza, croquettes, nuggets, and
empanadillas (small pastries)
Chicken Escalope with French Fries
Ice Cream
Mineral Water, Juices, and Soft Drinks

Price per child **40€**
VAT included



Vegan menu

Vegan Cocktail
Thai Noodle Salad, Guacamole, and Mango Pearls
Sorbet
Vegan Mushroom Risotto with Parmesan
Chocolate Coulant

Price per person
VAT included

75€

Special menus

We have various menus tailored to accommodate any allergies or dietary preferences. Please inquire for options.

Extra Consumptions

We offer our clients the opportunity to purchase tickets at special prices before the event day.

Soft Drinks, Beer, Wine Glass, or Spirits
Pre-purchase rate: €2.50 · Event day rate: €3.50 · VAT included

Standard Cocktail
Pre-purchase rate: €7.50 · Event day rate: €9.50 · VAT included

The tickets will be invoiced based on the number prepared, and they must be requested in packs of at least 10 units.



Civil Ceremony

If you wish, we can organize the civil wedding ceremony at our hotel, either in our Salon or Garden (up to 100 guests).

The setup includes:

Ceremony arch, Podium or signing table, Chairs for up to 60 guests, Microphone and background music, Floral centerpiece for the signing table, Rose petals along the central aisle

Please note that the ceremony held at the hotel is symbolic. The legal act of signing must be done at the corresponding public institution (town hall, courthouse, etc.).

Without officiant: €600

With officiant: €850

Sweet Cart

What better complement for this sweet moment?

We offer you our 'Sweet Cart', with a variety of sweets and candies for up to 50 people.

Suplemento 200€

Nightclub and open bar

Are you still in the mood for a party?

Nightclub with DJ and personalized music for 2 hours - 850 €

Open bar for 2 hours - 20.00 € per person

This option is available for weddings with 40 or more adult guests. For fewer guests, please inquire about options. - The hiring of the nightclub always requires the booking of the open bar



Confirmations and Billing

The halls may be occupied during the contracted service. This service has a set duration of 4 hours, starting from the agreed-upon start time.

The reservation will be confirmed with the signing of the relevant document and the payment of a 400 € deposit. In the event of a cancellation of the reservation, there will be no refund of the amounts paid, as they have been used by the hotel for prior event arrangements.

Menus are valid for a minimum of 20 adult guests.

The remaining amount must be paid on the day of the service by credit card, or by transfer 4 days before the event.

The final payment terms, including deadlines and method of payment, are negotiable in advance with the hotel management.

The guest list, along with the protocol and table layout plan, must be submitted one week before the banquet date. The minimum number of guests to be invoiced will be confirmed 4 days before the wedding date. If more guests attend the banquet than initially specified, the corresponding charges for extra menus will apply.

This information has been prepared with the prices valid for 2025-2026.

Included services

Private space for the celebration of the service
Salon decoration at no charge, to choose from three available models
Ambient music during the banquet
Personalized menus and wedding list
Free covered parking until full capacity
Special rates for accommodation of your family and guests at preferential conditions:
from €70.00 per room, VAT included

Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián
comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696
www.lasartes.es

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Comunion

Menú 2025 · 26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Menú 1 · Menu 1

Entrantes al centro · Starters to Share

Croquetas de rabo de toro con su jugo
Oxtail croquettes with its own juice

Revuelto de jamón ibérico con flores de alcachofa crujientes
Scrambled Iberian ham with crispy artichoke flowers

Ensalada de salmón ahumado, guacamole y pico de gallo
Smoked salmon salad with guacamole and pico de gallo

Plato principal · Main

**Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus,
con patatas panaderas y pimientos del Piquillo**
Pork tenderloin medallions with boletus sauce,
served with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 55€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú 2 · Menu 2

Entrantes al centro · Starters to Share

Setas empanadas con base de salmorejo y ali oli
Breaded mushrooms with salmorejo base and aioli

Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura
Asparagus with roasted vegetable timbale and tempura prawns

Primer plato · First course

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos
Salad of duck crumbs, goat cheese, and red fruits

Lingote de hojaldre relleno de mariscos y pescados con muselina de ajo
Puff pastry log filled with seafood and fish with garlic muslin

Segundo plato · Main course

**Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah,
con patatas panaderas y pimientos del Piquillo**
Beef cheeks stewed with Syrah wine, with pan-fried potatoes and Piquillo peppers.

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 62€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú 3 · Menu 3

Entrantes al centro · Starters to Share

Surtido de ibéricos con picos y queso manchego

Assorted Iberian cured meats with Jerez breadsticks and Manchego cheese

Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo

Broken eggs with shiitake mushrooms and pork confit

Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo

Giant prawn croquette with seafood sauce and mimosa egg

Plato principal · Main

Entrecote de vaca a la plancha, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled beef entrecôte, with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **63€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú 4 · Menu 4

Entrantes al centro · Starters to Share

Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas
Boiled seafood platter with prawns and shrimp, served with two sauces

Croquetas caseras de pollo de corral y jamón ibérico
Homemade croquettes with free-range chicken and Iberian ham

Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca
Burrata salad with sun-dried tomato cream and basil pesto

Plato principal · Main

Piernas y paletillas de cordero asado, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Roast lamb legs and shoulders, served with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 67€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú 5 · Menu 5

Entrante · Starter

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Ajoblanco de melón con viruta de cecina

Melon Ajoblanco with slices of cured beef

Salmorejo con lascas de ventresca de atún

Salmorejo with flakes of tuna belly

Gazpacho de cereza con arenque ahumado

Cherry Gazpacho with smoked herring

Vichyssoise con piñones

Vichyssoise with pine nuts

Crema de ave y su crujiente

Chicken cream soup with crispy garnish

Primer plato · First course

Lomos de lubina con tiznao de verduritas y pil pil de bilbaína y patatas al vapor

Sea bass fillets with vegetable tiznao, Bilbao-style pil pil, and steamed potatoes

Segundo plato · Main course

**Solomillo de ternera a la plancha, con patatas panaderas
y pimientos del Piquillo**

Grilled beef tenderloin with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona 73€

Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones

All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú Vegano · Vegan menu

Primer plato · First course

Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Thai noodle salad with guacamole and mango pearls

Segundo plato · Main course

Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Vegan boletus and parmesan risotto

Postre · Dessert

Coulant de chocolate
Chocolate coulant

Precio por persona 50€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Pescados · Fish

Pueden sustituir cualquiera de los platos principales indicados en los menús por:
You can replace any of the main courses listed in the menus with:

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pil de bilbaína
Sea Bass Fillets with Tiznao Vegetables and Bilbaína Pil Pil

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal
Cod Block with Green Sauce and Glass Shrimp

Solo tienen que indicarnos al menos con una semana de antelación a la fecha del servicio, 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. · You only need to inform us at least one week in advance of the service date, the number of people who will have the selected fish, which must be the same for all, and our kitchen team will prepare it for the occasion.

Sorbetes · Sorbets

Sorbete de limón, mojito, limón con peta-zetas de chocolate, mandarina, frambuesa, mango o fruta de la pasión
Incremento sobre la tarifa del menú 4,50€ · IVA incluido
Lemon, Mojito, Lemon with Chocolate Popping Candy, Mandarin, Raspberry, Mango, or Passion Fruit Sorbet
Surcharge on the menu price: €4.50 (VAT included)

Postres · Desserts

Pueden elegir el postre entre los siguientes · You can choose the dessert from the following options

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Pantxineta filled with cream and hot chocolate

Coulant de chocolate con helado de vainilla
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Cheesecake con sopa de Syrah y sorbete de frambuesa
Cheesecake with Syrah soup and raspberry sorbet

Tatín de manzana con helado de leche merengada
Apple Tatin with meringue milk ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales · The cake or dessert must be the same for all guests



Nuestra especialidad 1 · Our specialty 1

Primer plato · First course

Arroz meloso del Señoret

Creamy rice with Señoret style seafood

Segundo plato · Main course

Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Pork tenderloin medallions with boletus sauce,
served with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **52€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Nuestra especialidad 2 · Our specialty 2

Primer plato · First course

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Arroz meloso con boletus, piñones y meloso de ternera

Creamy rice with boletus mushrooms, pine nuts, and tender beef stew

Arroz meloso con gambones y verduritas

Creamy rice with prawns and vegetables

Segundo plato · Main course

Entrecote de vaca a la plancha, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled beef entrecôte, with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **60€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Nuestra especialidad 3 · Our specialty 3

Primer plato · First course

(elegir para todos los comensales por igual · Choose the same option for all guests)

Arroz meloso con bogavante

Creamy rice with lobster

Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera

Creamy rice with octopus and smoked paprika

Segundo plato · Main course

Solomillo de ternera a la plancha, con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled beef tenderloin with pan-fried potatoes and Piquillo peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio por persona **75€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

Todos nuestros menús incluyen: Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas, refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones
All our menus include: Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Peque menú · Child menu

Plato único · Single dish

Fingers caseros de pollo con patatas fritas y porción de pizza
Homemade chicken fingers with French fries and a slice of pizza

Escalopa de ternera con patatas fritas y porción de pizza
Beef escalope with French fries and a slice of pizza

Postre · Dessert

Tarta de celebración con tulipa de helado
Celebration cake with an ice cream tulip

Precio por niño 30€
Price per child

IVA incluido · VAT included



Menú infantil · Kids menu

Primer plato · Starter

Macarrones a la boloñesa

Thai Noodle Salad with Guacamole and Mango Pearls

Surtido de entremeses calientes: Varitas de merluza, empanadillas, porción de pizza y croquetas de jamón

Assorted hot appetizers: Hake sticks, dumplings, pizza slice, and ham croquettes

Segundo plato · Main

Fingers caseros de pollo con patatas fritas

Homemade chicken fingers with French fries

Escalopa de ternera con patatas fritas

Beef escalope with French fries

Postre · Dessert

Tarta de celebración con tulipa de helado

Celebration cake with an ice cream tulip

Bebidas: agua mineral, zumos y refrescos

Drinks: mineral water, juices and soft drinks

Precio por niño **35€**
Price per child

IVA incluido · VAT included

El menú infantil debe ser para todos los niños por igual, y aplicable para niños hasta 14 años
The children's menu must be the same for all children and applies to children up to 14 years old



Tarta de Comunión · Communion Cake

La tarta se sirve junto al muñeco/a de comunión y espada, que obsequiamos a los niños como recuerdo de ese día especial · The cake is served along with the communion doll and sword, which we give to the children as a memento of this special day

Tarta de Trufa (chocolate con leche en el exterior, bizcocho nata y trufa en el interior)

Truffle Cake (milk chocolate on the outside, sponge cake with cream and truffle inside)

Trufa blanca (chocolate blanco en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)

White Truffle (white chocolate on the outside, sponge cake with cream and truffle inside)

San Marcos (yema tostada en el exterior, bizcocho con nata en el interior)

San Marcos Cake (toasted egg yolk on the outside, sponge cake with cream inside)

Milhoja gallega (Milhoja de hojaldre, con nata y crema)

Galician Mille-Feuille (puff pastry, with cream and custard)



Bebidas extra y tickets - Extra Drinks & Tickets

Ponemos a disposición de nuestros clientes, la terraza "Las Artes," donde podrán disfrutar de música a la finalización de la comunión, excepto en fechas en las que esté previamente confirmada para otro evento. En este espacio, os ofrecemos la opción de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración. Deben solicitarse al menos con una semana de antelación y os los entregamos a la llegada al hotel el día del evento. Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo. No son reembolsables.

We offer our clients access to the "Las Artes" terrace, where they can enjoy music at the end of the communion celebration, except on dates when it has been previously reserved for another event. In this space, we offer the option to purchase drink tickets at special prices before the day of the celebration. These must be requested at least one week in advance and will be delivered upon arrival at the hotel on the day of the event. Only the printed tickets will be invoiced, and they must be requested in minimum bundles of 10 units. Tickets are non-refundable.

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores

Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Soft drinks, beer, glass of wine, or spirits

Pre-purchase rate: €2.50 · Event day rate: €3.50 · VAT included

Combinado estándar

Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Standard mixed drink

Pre-purchase rate: €7.50 · Event day rate: €9.50 · VAT included

Whisky: Cutty Sark, Johnnie Walker Etiqueta Roja, J&B, White Label, Ballantines, DYC, DYC 8. · Ron: Bacardi blanco, Barcelo, Cacique dorado, Ron negrita Blanco, Brugal Añejo, Negrita, Negro, Pampero. · Vodka: Eristoff, Stolichnaya, Eristoff Black, Absolut, Smirnoff. · Gin: Larios, Larios 12, Larios Rosé, Beefeater, Bombay Blanco, Gordons, Seagrams, Tanqueray, Puerto de Indias

Combinado Premium

Tarifa compra previa 10,50€ · Tarifa día del evento: 12,50€ · IVA incluido

Premium mixed drink

Pre-purchase rate: €10.50 · Event day rate: €12.50 · VAT included

Whisky: Johnnie Walker etiqueta negra, Jack Daniels, Jameson, Four Roses, Glenfiddich · Ron: Havana 7, Legendario, Sta.Teresa · Ginebra: Bombay Shaphire, Bulldog, Citadelle, Nordes, Martin Miller's.



Pack Fiesta · Fiesta Pack

Incluye · Include

4 botellas a elegir entre las bebidas Estándar
40 refrescos (Coca-Cola, Fanta naranja y limón, Sprite y Tónica)
Cubitera con hielo y vasos
4 bottles to choose from the Standard drinks selection
40 soft drinks (Coca-Cola, Fanta Orange and Lemon, Sprite, and Tonic)
Ice bucket with ice and glasses

250,00 € IVA incluido

Se dispondrá las bebidas en una mesa en la sala y los clientes podrán servirse ellos mismos.

No incluye servicio de camareros.

Drinks will be set up on a table in the room, and guests will serve themselves. Waiter service is not included

Equipo de proyección · Projection equipment

Proyector + pantalla + altavoz
Projector + screen + speaker

150,00 € IVA incluido

Presentación y portátil aportado por el cliente
Presentation and laptop provided by the client

Carrito Candy Bar · Candy Bar Cart

¿Qué mejor complemento para este dulce momento?

Ponemos a tu disposición nuestro “Carrito dulce” con dulces y chuches variadas para 50 personas aprox.

What better complement for this sweet moment?

We offer you our “Candy Cart” with a variety of sweets and treats for approximately 50 people.

200,00 € IVA incluido



Diseña tu propio menú - Design Your Own Menu

Los precios indicados para los entrantes son por persona, y deben ser iguales para todos los comensales:
The prices indicated for the starters are per person, and must be the same for all guests:

Entrantes al centro (para cada 3 personas) Starters to Share (for every 3 people)

Surtido de ibéricos con picos: jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego Iberian Cold Cuts with Jerez Breadsticks: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón, and Manchego Cheese	9,50 €
Setas empanadas con base de salmorejo y alioli Breaded Mushrooms with Salmorejo Base and Alioli	5,00 €
Croquetas de pollo de corral y jamón ibérico Free-range Chicken and Iberian Ham Croquettes	5,00 €
Croquetas de rabo de toro con su jugo Oxtail Croquettes with its Own Juices	6,00 €
Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura Asparagus with Grilled Vegetables and Tempura Shrimp	5,50 €
Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas (4 gambas y 4 langostinos por persona) Cooked Seafood Platter with Shrimp and Prawns (4 prawns and 4 shrimp per person) with Two Sauces	9,50 €
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (unidad.) Cigala Croquette with Seafood Sauce and Egg Mimosa (per unit)	5,50 €
Brandada de bacalao gratinada con reducción de naranja, piñones y brotes tiernos Bacalao Brandada Gratinated with Orange Reduction, Pine Nuts, and Fresh Greens	4,55 €
Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca Burrata Salad with Cream of Dried Tomato and Basil Pesto	6,00 €
Ensalada de ventresca de atún, tomate, cebolla morada y picada de frutos secos Ventresca Tuna Salad with Tomato, Red Onion, and Chopped Nuts	5,00 €
Ensalada de salmón ahumado, guacamole y pico de gallo Smoked Salmon Salad with Guacamole and Pico de GalloSmoke	5,50 €
Pulpo braseado con patata revolcona y salsa brava Grilled Octopus with Revolcona Potatoes and Spicy Sauce	10,50 €
Revuelto de jamón ibérico con flores de alcachofa crujientes Iberian Ham Scrambled Eggs with Crispy Artichoke Flowers	6,25€
Huevos rotos con chipirones al ajillo y papada ibérica Broken Eggs with Garlic Chipirones and Iberian Pork Belly	6,50 €
Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo Broken Eggs with Shiitake Mushrooms and Confit of Pork	6,00 €

Primeros platos First courses

Arroz meloso con bogavante Arroz Meloso with Lobster	26,00 €
Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera Arroz Meloso with Octopus and Paprika from La Vera	24,00 €
Arroz meloso con boletus, piñones y meloso de ternera Arroz Meloso with Boletus, Pine Nuts, and Beef Stew	18,00 €



Arroz meloso del Señoret Arroz Meloso del Señoret	15,50 €
Arroz meloso con gambones y verduritas Arroz Meloso with Large Prawns and Vegetables	18,00 €
Ajoblanco de melón con viruta de cecina Ajoblanco with Melon and Cecina Shavings	7,00 €
Salmorejo con lascas de ventresca de atún Salmorejo with Tuna Belly Strips	7,00 €
Gazpacho de cereza con arenque ahumado Cherry Gazpacho with Smoked Herring	7,00 €
Vichysoisse con piñones Vichysoisse with Pine Nuts	7,00 €
Crema de ave y su crujiente Chicken Cream Soup with Crunchy Garnish	7,00 €
Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos Duck Crumble Salad with Goat Cheese and Berries	13,00 €
Lingote de hojaldre relleno de mariscos y pescados con muselina de ajo y ciboulette Puff Pastry Filled with Seafood and Fish with Garlic and Chive Mousseline	14,00 €
Flor de alcachofa con Vichysoisse de foie Artichoke Flower with Vichysoisse of Foie Gras	12,50 €
Ensalada de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de jengibre Shrimp Salad with Rice Noodles and Ginger Vinaigrette	13,50 €

Carnes Meats

Solomillo de ternera a la plancha Grilled Beef Tenderloin	29,00 €
Piernas y paletillas de cordero asado Roasted Lamb Legs and Shoulders	26,00 €
Paletillas de cordero asado Roasted Lamb Shoulders	31,00 €
Entrecote de vaca a la plancha Grilled Rib-eye Steak	22,00 €
Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah Braised Beef Cheeks with Syrah Wine	18,00 €
Cochinillo asado Roast Suckling Pig	21,00 €
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus Pork Tenderloin Medallions with Boletus Sauce	17,00 €

Guarnición para todas las carnes: Patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Side Dish for All Meats: Pan-fried Potatoes and Piquillo Peppers



Pescados

Fish

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pilde bilbaína 17,50 €
Sea bass fillets with roasted vegetables and Basque-style pil-pil sauce

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal 18,50 €
Cod loin with green sauce and crispy baby shrimp

Guarnición para todos los pescados: Patatas al vapor
Side dish for all fish: Steamed potatoes

Postres

Desserts

Tarta de celebración ración (mínimo 6 raciones) 6,00 €
Celebration cake (individual portion - minimum 6 portions)

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente 6,00 €
Pantxineta filled with cream and hot chocolate sauce

Coulant de chocolate con helado de vainilla 6,00 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Cheesecake con sopa de Syrah y sorbete de frambuesa 6,00 €
Cheesecake with Syrah sauce and raspberry sorbet

Tatín de manzana con helado de leche merengada 6,00 €
Apple tatin with milk meringue ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate 6,00 €
Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

Bebidas

Drinks

Servicio de bebidas sin límite durante el servicio de almuerzo o cena, y hasta el servicio del café 14 € por persona e incluye:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

Unlimited beverage service during lunch or dinner and until coffee is served - €14 per person, and includes:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda

Beers, soft drinks, mineral water

A glass of cava

Coffee or herbal teas of choice.

IVA incluido - VAT included



Servicios incluidos · Included Services

El hotel obsequiará a los niños con animación infantil gratuita de 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). Disponible de 13:00 pm a las 00:00 am. · 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 podrán reservar plazas ni confirmar un mínimo · Menús especiales: disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria.

Consultar opciones. · Todas las tarifas incluidas en este dossier, incluyen el IVA vigente

The hotel will offer children a complimentary 1-hour group kids' entertainment activity, shared among all First Communion events held on the same day and service (lunch or dinner), provided the total number of adult guests across all events reaches at least 30. · We offer all our clients access to our "Las Artes Terrace", where they can enjoy free music after the Communion celebration (except on dates when the space has been previously booked for another event, in which case it will be communicated at the time of reservation). Available from 1:00 PM to 12:00 AM. · Private room use is available at no extra cost for events with more than 15 guests. For smaller groups, the cost of reserving a private room is €100 (VAT included). · Personalized printed menus are included free of charge. · We offer complimentary underground parking for your guests. It has 120 spaces, free of charge until full. Reservations or guaranteed spaces are not available. · Special menus: We offer a variety of menus adapted for any type of food allergy or dietary preference. Please consult available options. · All prices listed in this brochure include the current applicable VAT.

¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Condiciones de reserva · Reservation Conditions

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 (en caso de pago final por transferencia o ingreso, deberá ser realizado al menos 72 horas antes del evento) · En caso de modificación de fechas, el hotel facilitará a los clientes la modificación de fecha del evento. En caso de cancelación, el hotel no abonará las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado. · El número de comensales a facturar será confirmado 4 días 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. Para los servicios de almuerzo la hora límite de inicio serán las 15:00 hrs y para los servicios de cena la hora de inicio será a partir de las 20:30 hrs. · 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 hotel Las Artes se reserva el derecho a adaptar y/o modificar el aforo de los espacios de acuerdo al número final de comensales. · Como complemento a su celebración podemos ofrecerle los siguientes servicios: alojamiento para invitados al evento con tarifas especiales, animación infantil, decoración floral, meriendas o recenas,... Consultar disponibilidad y precios

The reservation will be confirmed upon payment of a €200 deposit, and the payment for the service will be made at the end of the event. The payment methods are as follows: cash, card, bank deposit, or transfer (if the final payment is made by transfer or deposit, it must be completed at least 72 hours before the event). · In case of date modification, the hotel will assist the clients in rescheduling the event. In case of cancellation, the hotel will not refund the deposit received as compensation for expenses and sales losses due to the reservation of the venue. · The number of guests to be billed will be confirmed 4 days before the event. If a greater number of guests than indicated attend, the corresponding extra menu charges will apply. If the number of attendees is less than stated, the total number of contracted guests will be charged. · The rooms will be available during the contracted service time, which has a fixed duration of 4 hours from the agreed start time. For lunch services, the latest start time will be 15:00, and for dinner services, the start time will be from 20:30. · Menu proposals can be customized based on the client's preferences. Such modifications may lead to variations in menu prices, but the client will always be informed of the cost prior to the service being carried out. · The cake flavors and the choice of fish option must be selected by the person(s) making the reservation at least one week before the banquet. · Hotel Las Artes reserves the right to adjust and/or modify the room capacity based on the final number of guests. · As an addition to your celebration, we can offer the following services: accommodation for event guests with special rates, children's entertainment, floral decoration, snacks or late-night refreshments, etc. · Availability and prices upon request.



Cocktail

Menú 2025 · 26

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Opción 1 - Option 1

Surtido de ibéricos
Assorted Ibérico Meats

Queso curado con picos
Cured Cheese with Breadsticks

Mini sándwiches: crema de salmón, queso azul con membrillo y nueces, y atún
Mini Sandwiches: Salmon Cream, Blue Cheese with Quince and Walnuts, and Tuna

Tartaleta de ensaladilla de ahumados
Smoked Fish Salad Tartlet

Mini pizzas de jamón y queso
Mini Ham and Cheese Pizzas

Tosta de brandada de bacalao
Cod Brandade Toast

Brocheta de pollo crujiente con salsa César
Crispy Chicken Skewer with Caesar Sauce

Arroz Abanda y Arroz con verduras
"Abanda" Rice and Vegetable Rice

Pastelería variada
Assorted Pastries

Bebidas: Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas y refrescos
Servicio de café o infusiones (1 por persona)

Drinks: White wine, red wine, water, beer, and soft drinks
Coffee or tea service (1 per person)

Duración estimada 60 minutos · Estimated Duration: 60 minutes

Precio por persona
Price per person

40€

IVA incluido · VAT included



Opción 2 - Option 2

Surtido de ibéricos
Assorted Ibérico Meats

Degustación de Quesos nacionales con picos
Tasting of Spanish Cheeses with Breadsticks

Mini sándwiches: De crema de salmón, queso azul con membrillo y nueces, y atún
Mini Sandwiches: Salmon Cream, Blue Cheese with Quince and Walnuts, and Tuna

Tartaleta de ensaladilla de ahumados
Smoked Fish Salad Tartlet

Mini pizzas de jamón y queso
Mini Ham and Cheese Pizzas

Tosta de brandada de bacalao
Cod Brandade Toast

Brocheta de pollo crujiente con salsa César
Crispy Chicken Skewer with Caesar Sauce

Mini volavant de pulledpork y salsa Cheddar
Mini Pulled Pork Vol-au-Vent with Cheddar Sauce

Gyozas asiáticas de ternera y pollo al curry
Asian Gyozas with Beef and Curry Chicken

Croquetitas variadas
Assorted Mini Croquettes

Arroz Abanda y Arroz con verduras servido en directo
"Abanda" Rice and Vegetable Rice - Live Station

Mini hamburguesa de ternera
Mini Beef Burgers

Pastelería variada
Assorted Pastries

Bebidas: Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas y refrescos
Servicio de café o infusiones (1 por persona)
Drinks: White wine, red wine, water, beer, and soft drinks
Coffee or tea service (1 per person)

Duración estimada 90 minutos - Estimated Duration: 90 minutes

Precio por persona 45€
Price per person

IVA incluido - VAT included



Opción 3 - Option 3

Surtido de ibéricos
Assorted Ibérico Meats

Degustación de Quesos nacionales con picos
Tasting of Spanish Cheeses with Breadsticks

Mini sándwiches: De crema de salmón, queso azul con membrillo y nueces, y atún
Mini Sandwiches: Salmon Cream, Blue Cheese with Quince and Walnuts, and Tuna

Tartaleta de ensaladilla de ahumados
Smoked Fish Salad Tartlet

Mejillón de la ría con pico de gallo
Galician Mussel with Pico de Gallo

Mini pizzas de jamón y queso
Mini Ham and Cheese Pizzas

Tosta de brandada de bacalao
Cod Brandade Toast

Brocheta de pollo crujiente con salsa César
Crispy Chicken Skewer with Caesar Sauce

Mini volavant de pulled pork y salsa Cheddar
Mini Pulled Pork Vol-au-Vent with Cheddar Sauce

Gyozas asiáticas de ternera y pollo al curry
Asian Gyozas with Beef and Curry Chicken

Croquetitas variadas
Assorted Mini Croquettes

Coca en pan de cristal con chutney de cebolla y queso Brie
Crystal Bread Coca with Onion Chutney and Brie Cheese

Langostino crujiente con salsa de soja
Crispy Prawn with Soy Sauce

Arroz Abanda y Arroz con verduras servido en directo
"Abanda" Rice and Vegetable Rice - Live Station

Mini hamburguesa de ternera
Mini Beef Burger

Pastelería variada
Assorted Pastries

Bebidas: Vino blanco, vino tinto, aguas, cervezas y refrescos
Servicio de café o infusiones (1 por persona)
Drinks: White wine, red wine, water, beer, and soft drinks
Coffee or tea service (1 per person)

Duración estimada 90 minutos · Estimated Duration: 90 minutes

Precio por persona 50€
Price per person

IVA incluido · VAT included



Opción infantil • Kids' Option

Mini sándwiches variados
Assorted Mini Sandwiches

Mini pizzas de jamón y queso
Mini Ham and Cheese Pizzas

Patatas fritas
French Fries

Nuggets de pollo
Chicken Nuggets

Mini hamburguesas de ternera con queso
Mini Beef Burgers with Cheese

Mini perritos calientes
Mini Hot Dogs

Bebidas: aguas, refrescos y zumos
Drinks: Water, soft drinks, and juices

Precio por niño **25€**
Price per child

IVA incluido • VAT included



Servicios extra · Extra services

Jamón ibérico de Cebo de Campo de Huelva con picos de Jerez y cortador en directo
Suplemento 600,00 € IVA Incl.

Iberian Acorn-fed Ham from Huelva with Jerez breadsticks and live carver
Surcharge: €600.00 VAT Included

Altavoz profesional con reproductor USB/Bluetooth (música aportada por el Hotel o el cliente). 2h de duración
100 € IVA Incl.

Professional Speaker with USB/Bluetooth player (music provided by the Hotel or the client). 2 hours duration
€100 VAT Included

Consumiciones extra: transcurrido el tiempo indicado de servicio de bebida en cada opción de cóctel, ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración. Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo.

Additional Consumptions: After the specified drink service time for each cocktail option, we offer our clients the opportunity to purchase tickets at special prices before the event date. The prepared tickets will be invoiced and must be requested in minimum packages of 10 units.

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores

Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Soft drinks, beer, glass of wine, or spirits

Pre-purchase rate: €2.50 · Event day rate: €3.50 · VAT included

Combinado estándar

Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Standard mixed drink

Pre-purchase rate: €7.50 · Event day rate: €9.50 · VAT included



Servicios incluidos y condiciones de servicio Included Services and Service Conditions

La reserva será definitiva con la entrega de un depósito de 200€. Las formas de pago para este depósito son las siguientes: Efectivo, Tarjeta o Ingreso en cuenta o transferencia. En el caso de ingreso o transferencia, deberá realizarse bancaria 72 horas antes. · El abono del servicio se realizará a la finalización del mismo · En caso de cancelación, el Hotel no abonará las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado · Las propuestas de cóctel pueden personalizarse en función de. Las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en los indicados en este dossier, si bien el cliente siempre conocerá el coste con antelación a la realización del servicio. · Menús especiales: disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria. Consultar opciones. · 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 3 horas contando desde la hora de inicio acordada, si bien la duración del servicio de bebida y comida es el indicado en cada una de las opciones. · Tarifas válidas para un mínimo de 20 comensales adultos · Como complemento a tu celebración podemos ofrecerte los siguientes servicios: Animación infantil, Decoración floral, Copas, Meriendas o recenas,...
Consultar disponibilidad y precios.

The reservation will be confirmed with the payment of a €200 deposit. The payment methods for this deposit are as follows: Cash, Card, or Bank Deposit/Transfer. In case of a bank deposit or transfer, it must be done 72 hours in advance. · The service payment will be made at the end of the service. · In case of cancellation, the Hotel will not refund the amounts received as a deposit, as compensation for expenses and lost sales due to the reserved room. · Cocktail proposals can be customized based on the client's preferences. These modifications may result in variations from what is indicated in this document, but the client will always be informed of the cost before the service is carried out. · Special Menus: We offer different menus adapted to any type of allergy or dietary preference. Please inquire about options. · The number of guests to be invoiced will be confirmed 72 hours before the event date. In case a larger number of guests attend than initially indicated, the corresponding charges for extra menus will apply. If the number of attendees is fewer than indicated, the total number of contracted guests will still be charged. · The rooms can be occupied during the contracted service. The service duration is set to 3 hours, starting from the agreed-upon start time, though the duration of drink and food service is specified for each option. · Rates are valid for a minimum of 20 adult guests. · As a complement to your celebration, we can offer the following services: Children's entertainment, Floral decoration, Drinks, Snacks, or Afterparty... Please inquire about availability and prices.

¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Eventos empresas

Menú Coffe break

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Café de Bienvenida · Welcome Coffee

Café Nespresso

Nespresso Coffee

Leche e infusiones

Milk and herbal teas

Zumo de naranja natural

Natural Orange juice

Agua mineral

Mineral water

Precio por persona **4.5€**
Price per person

IVA incluido · VAT included

La opción de Café Nespresso está disponible para un máximo de 20 personas.
The Nespresso coffee option is available for a maximum of 20 people.



Coffee Break opción 1 · Coffee break option 1

Café Nespresso

Nespresso Coffee

Leche e infusiones

Milk and herbal teas

Agua mineral

Mineral water

Mini bollería surtida

Assorted mini pastries

Precio por persona

Price per person

6€

IVA incluido · VAT included

La opción de Café Nespresso está disponible para un máximo de 20 personas.

The Nespresso coffee option is available for a maximum of 20 people.



Coffee Break opción 2 - Coffee break option 2

Café Nespresso

Nespresso Coffee

Leche e infusiones

Milk and herbal teas

Zumo de naranja natural

Natural Orange juice

Agua mineral

Mineral water

Mini bollería surtida

Assorted mini pastries

Precio por persona

Price per person

8€

IVA incluido - VAT included

La opción de Café Nespresso está disponible para un máximo de 20 personas.

The Nespresso coffee option is available for a maximum of 20 people.



Coffee Break opción 3 · Coffee break option 3

Café Nespresso

Nespresso Coffee

Leche e infusiones

Milk and herbal teas

Zumo de naranja natural

Natural Orange juice

Agua mineral

Mineral water

Mini donuts

Mini donuts

Mini bollería surtida

Assorted mini pastries

Mini sándwiches variados

Assorted mini sandwiches

Precio por persona

Price per person

10€

IVA incluido · VAT included

La opción de Café Nespresso está disponible para un máximo de 20 personas.

The Nespresso coffee option is available for a maximum of 20 people.



Coffee Break opción 4 · Coffee break option 4

Café Nespresso

Nespresso Coffee

Leche e infusiones

Milk and herbal teas

Zumo de naranja natural

Natural Orange juice

Agua mineral

Mineral water

Mini donuts

Mini donuts

Mini bollería surtida

Assorted mini pastries

Saladitos variados

Assorted savory pastries

Sándwiches mixtos y vegetales

Mixed and vegetarian sandwiches

Tortilla española

Spanish omelette

Precio por persona

Price per person

16€

IVA incluido · VAT included

La opción de Café Nespresso está disponible para un máximo de 20 personas.

The Nespresso coffee option is available for a maximum of 20 people.



Ponemos a disposición de los asistentes a eventos en el hotel nuestro parking subterráneo sin coste. Dispone de 120 plazas y será gratuito hasta completar aforo. No se podrán reservar plazas ni confirmar un mínimo.

We offer our underground parking free of charge to guests attending events at the hotel. It has 120 spaces and will be available at no cost until full capacity is reached. Parking spots cannot be reserved, and no minimum availability can be guaranteed.



¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Eventos empresas

Menú Finger lunch

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Opción 1 - Option 1

Surtido de ibéricos con picos
Assorted Iberian cured meats with Jerez breadsticks

Bagel de atún, vegetales y mahonesa
Tuna bagel with vegetables and mayonnaise

Mini sándwiches variados de queso azul con membrillo y nueces
Mini sandwiches with blue cheese, quince, and walnuts

Tortilla de patatas en tosta
Spanish potato omelette on toast

Calamares a la andaluza
Andalusian-style fried squid

Tosta de brandada de bacalao y pimiento asado
Toast with brandade of cod and roasted peppers

Tosta de solomillo ibérico, queso brie y cebollita caramelizada
Toast with Iberian sirloin, brie cheese, and caramelized onions

Arroz Abanda
Arroz Abanda (traditional rice dish)

Surtido de tartas
Assorted cakes

Bebidas (2 por persona) · Drinks (2 per person)

Refrescos, agua mineral, cervezas y vino de la casa.
Duración estimada: 60 minutos
Soft drinks, mineral water, beer, and house wine.
Service duration: 60 minutes.

Precio por persona 35€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Estos menús son servidos en sala privada · Válidos de lunes a viernes para un mínimo de 10 comensales · El finger lunch es una opción de almuerzo o cena informal servido tipo pica-pica sobre mesa, sin servicio de camareros · La opción debe ser para todos los comensales igual · En caso de menús especiales (alergias u opciones alimentarias) consúltenos otras opciones.

These menus are served in a private room · Valid from Monday to Friday for a minimum of 10 guests · The finger lunch is an informal lunch or dinner option served as a "pica-pica" (small bites) on the table, without waiter service · The option must be the same for all guests · In case of special menus (allergies or dietary preferences), please consult us for other options.



Opción 2 - Option 2

Tabla de quesos variados con picos
Varied Cheese Platter with Picos

Emparedado de guacamole y salmón
Avocado and Salmon Sandwich

Empanada gallega
Galician Pie

Bienmesabe de cazón con ali-oli
Bienmesabe of Dogfish with Ali-Oli

Tosta de rulo de cabra y migas de pato
Goat Cheese Toast with Duck Crumbs

Surtido de croquetas variadas
Assorted Croquettes

Mini tosta de chapata con bacalao ajo-arriero
Mini Toast with Cod Ajo-Arriero

Arroz de verduras de temporada
Seasonal Vegetable Rice

Brochetas de frutas con chocolate caliente
Fruit skewers with hot chocolate sauce

Bebidas (2 por persona) · Drinks (2 per person)

Refrescos, agua mineral, cervezas y vino de la casa.
Duración estimada: 60 minutos
Soft drinks, mineral water, beer, and house wine.
Service duration: 60 minutes.

Precio por perasona 35€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Estos menús son servidos en sala privada · Es una opción de almuerzo o cena informal servido tipo pica-pica sobre mesa, sin servicio de camareros · La opción debe ser para todos los comensales igual · En caso de menús especiales (alergias u opciones alimentarias) consúltenos otras opciones.
These menus are served in a private room · It is an informal lunch or dinner option served as a "pica-pica" (small bites) on the table, without waiter service · The option must be the same for all guests · In case of special menus (allergies or dietary preferences), please consult us for other options.



Ponemos a disposición de los asistentes a eventos en el hotel nuestro parking subterráneo sin coste. Dispone de 120 plazas y será gratuito hasta completar aforo. No se podrán reservar plazas ni confirmar un mínimo.

We offer our underground parking free of charge to guests attending events at the hotel. It has 120 spaces and will be available at no cost until full capacity is reached. Parking spots cannot be reserved, and no minimum availability can be guaranteed.



¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Eventos empresas

Menú almuerzos y cenas

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Menú Reuniones Las Artes

Primeros platos

Ensalada de trigo, guacamole y pavo fresco cocido
Ensalada César con pollo empanado
Ensalada de brandada de bacalao, naranja, cebolleta y caramelo de aceituna negra
Revuelto de setas, ajetes y gambas
Tortellini con salsa de ibéricos
Espaguetis negros con frutos del mar
Fideuá de pescados y mariscos
Arroz campero con huevo frito
Paella mixta
Volavant de hojaldre relleno de gambas, trigueros y jamón

Segundos platos

Bistec de ternera con patatas fritas
Escalopines de ternera con salsa de mostaza
Costillar de cerdo asado a baja temperatura con patatas panaderas
Escalopines de pollo con salsa de manzana y patatas panaderas
Secreto de cerdo con gnoquis y salsa de queso ahumado
Escalopines de cerdo a la pimienta con patatas panaderas
Pescadilla con salsa de puerros con patatas al vapor
Salmón a la plancha con meniere de lima y patatas al vapor
Dorada a la espalda con aliño con patatas panaderas
Lubina a la plancha con patatas panaderas y salsa de piquillos

Postres

Tarta tres chocolates
Tarta de tiramisú
Tarta de zanahoria
Tarta de queso y fresas
Tarta de chocolate
Tarta de trufa negra
Arroz con leche casero
Natillas caseras
Puding casero al caramelo
Fruta preparada: Piña o Melón

Precio por persona **30€**
IVA incluido

Estos menús son servidos en sala privada, disponible por un máximo de 3 horas y válidos de lunes a viernes · Bebida está incluida durante el servicio (desde el momento del inicio hasta el servicio del café): Vino tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral. · Incluido café o infusión (1 por persona) · Se pueden combinar entre sí los menús, pero la opción debe ser para todos los comensales igual, a excepción del segundo plato en el que se puede seleccionar una carne y un pescado e indicarnos la cantidad de cada uno con al menos 72 horas de antelación. · En caso de menús especiales (alergias u opciones alimentarias) consúltenos otras opciones.



Las Artes Meeting Menu

First courses

Wheat Salad with guacamole and fresh cooked turkey
Caesar Salad with breaded chicken
Cod Brandade Salad with orange, spring onions, and black olive caramel
Scrambled Eggs with mushrooms, garlic shoots, and shrimp
Tortellini with Iberian ham sauce
Black Spaghetti with seafood
Fideuá (a type of noodle paella) with fish and seafood
Country Rice with a fried egg
Mixed Paella
Puff Pastry Vol-au-Vent filled with shrimp, asparagus, and ham

Main courses

Beef Steak with French fries
Veal Escalopes with mustard sauce
Slow-Roasted Pork Ribs with pan-fried potatoes
Chicken Escalopes with apple sauce and pan-fried potatoes
Pork Secreto with gnocchi and smoked cheese sauce
Pork Escalopes with pepper sauce and pan-fried potatoes
White Fish with leek sauce and steamed potatoes
Grilled Salmon with lime meunière sauce and steamed potatoes
Grilled Dorada with dressing and pan-fried potatoes
Grilled Sea Bass with pan-fried potatoes and piquillo pepper sauce

Desserts

Three Chocolate Cake
Tiramisu Cake
Carrot Cake
Cheese Cake with Strawberries
Chocolate Cake
Black Truffle Cake
Homemade Rice Pudding
Homemade Custard
Homemade Caramel Pudding
Prepared Fruit: Pineapple or Melon

Price per person
VAT included

30€

These menus are served in a private room, available for a maximum of 3 hours, and are valid from Monday to Friday. Beverages are included during the service (from the start until the coffee service): Red and white wine, beers, soft drinks, and mineral water · Coffee or infusion included (1 per person) · The menus can be combined, but the choice must be the same for all guests, except for the second course, where you can select one meat and one fish option, and inform us of the quantity of each at least 72 hours in advance · For special menus (allergies or dietary options), please consult us for other options.



Menú Reuniones Artium

Primeros platos

Falso risotto con salmón y calabaza
Ensalada de salmón, guacamole y burratina
Ensalada de migas de pato, rulo de cabra y frutos rojos
Timbal de huevo, shiitake, jamón ibérico y patatas panaderas
Ensalada Thai con langostinos, fideos chinos y vinagreta de jengibre
Crema de ave Reina con alcachofas y aroma de trufa
Nuestro arroz del Señoret
Coca de cebolla caramelizada con calabacín

Segundos platos

Solomillo ibérico al horno con salsa de boletus y patatas panaderas
Entrecot de ternera con patatas panaderas y pimientos de Piquillo
Carrillada de ternera con puré de boniato y crujiente de puerro
Presa ibérica con salsa de turrón y patatas risoladas
Lomo de bacalao con vichysoissede hinojo y verduritas
Lomo de merluza con salsa de azafrán, almejas y patatas al vapor
Mero al horno con salsa de puerros y su crujiente, con patatas al vapor
Lomo de corvina con alcachofas y romescu

Postres

Cheesecake con sorbete de frambuesa
Brownie con helado de vainilla y chocolate caliente
Pantxineta rellena de crema con salsa de chocolate
Tatín de manzana casero con helado de leche merengada
Puding casero de yogur con sorbete de mango
Milhoja de hojaldre con nata y crema
Tarta de yema tostada
Ensalada de frutas con hierbabuena

Precio por persona 40€
IVA incluido

Estos menús son servidos en sala privada, disponible por un máximo de 3 horas y válidos de lunes a viernes · Bebida está incluida durante el servicio (desde el momento del inicio hasta el servicio del café): Vino tinto y blanco, cervezas, refrescos y agua mineral. · Incluido café o infusión (1 por persona) · Se pueden combinar entre si los menús, pero la opción debe ser para todos los comensales igual, a excepción del segundo plato en el que se puede seleccionar una carne y un pescado e indicarnos la cantidad de cada uno con al menos 72 horas de antelación. · En caso de menús especiales (alergias u opciones alimentarias) consúltenos otras opciones.



Artium Meeting Menu

First courses

Falso risotto with salmon and pumpkin
Salad of salmon, guacamole, and burrata
Salad with duck crumbs, goat cheese, and red fruits
Egg timbale with shiitake mushrooms, Iberian ham, and pan-fried potatoes
Thai salad with prawns, Chinese noodles, and ginger vinaigrette
Chicken cream with artichokes and truffle aroma
Our "Señoret" rice
Caramelized onion and zucchini coca (flatbread)

Main courses

Oven-roasted Iberian sirloin with boletus sauce and pan-fried potatoes
Rib-eye steak with pan-fried potatoes and Piquillo peppers
Beef cheek with sweet potato purée and crispy leek
Iberian pork shoulder with nougat sauce and sautéed potatoes
Cod fillet with fennel vichyssoise and vegetables
Hake fillet with saffron sauce, clams, and steamed potatoes
Oven-baked grouper with leek sauce and its crispy topping, served with steamed potatoes
Corvina fillet with artichokes and romesco sauce

Desserts

Cheesecake with raspberry sorbet
Brownie with vanilla ice cream and hot chocolate sauce
Pantxineta filled with cream and chocolate sauce
Homemade apple tatin with milk meringue ice cream
Homemade yogurt pudding with mango sorbet
Puff pastry mille-feuille with cream and whipped cream
Toasted egg yolk tart
Fruit salad with mint

Price per person

VAT included

40€

These menus are served in a private room, available for a maximum of 3 hours, and are valid from Monday to Friday. Beverages are included during the service (from the start until the coffee service): Red and white wine, beers, soft drinks, and mineral water · Coffee or infusion included (1 per person) · The menus can be combined, but the choice must be the same for all guests, except for the second course, where you can select one meat and one fish option, and inform us of the quantity of each at least 72 hours in advance · For special menus (allergies or dietary options), please consult us for other options.



Ponemos a disposición de los asistentes a eventos en el hotel nuestro parking subterráneo sin coste. Dispone de 120 plazas y será gratuito hasta completar aforo. No se podrán reservar plazas ni confirmar un mínimo.

We offer our underground parking free of charge to guests attending events at the hotel. It has 120 spaces and will be available at no cost until full capacity is reached. Parking spots cannot be reserved, and no minimum availability can be guaranteed.



¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / jventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



Celebraciones

Menú Fiestas · Cumpleaños

artium[®]
RESTAURANTE



Sercotel
Welcome to your best



Menu cumpleaños 1 · Birthday Menu 1

Surtido de ibéricos con picos

Assorted Iberian cured meats with Jerez breadsticks

Bagel de atún, vegetales y mahonesa

Tuna bagel with vegetables and mayonnaise

Mini sándwiches variados de queso azul con membrillo y nueces

Mini sandwiches with blue cheese, quince, and walnuts

Tortilla de patatas en tosta

Spanish potato omelette on toast

Calamares a la andaluza

Andalusian-style fried squid

Tosta de brandada de bacalao y pimiento asado

Toast with brandade of cod and roasted peppers

Tosta de solomillo ibérico, queso brie y cebollita caramelizada

Toast with Iberian sirloin, brie cheese, and caramelized onions

Arroz Abanda

Arroz Abanda (traditional rice dish)

Surtido de tartas

Assorted cakes

Bebidas · Drinks

Incluidas durante el servicio (máximo 90 minutos):

Refrescos, agua mineral, cervezas y vino de la casa.

Servicio de café o infusiones (1 por persona)

Duración del servicio: 90 minutos desde la hora de inicio acordada

Included during the service (maximum 90 minutes):

Soft drinks, mineral water, beer, and house wine.

Coffee or tea service (1 per person).

Service duration: 90 minutes from the agreed start time.

Precio por persona **32€**

Price per person

IVA incluido · VAT included

Estos menús son servidos en sala privada · Es una opción de almuerzo o cena informal servido tipo pica-pica sobre mesa, sin servicio de camareros · La opción debe ser para todos los comensales igual · En caso de menús especiales (alergias u opciones alimentarias) consúltenos otras opciones.

These menus are served in a private room · It is an informal lunch or dinner option served as a "pica-pica" (small bites) on the table, without waiter service · The option must be the same for all guests · In case of special menus (allergies or dietary preferences), please consult us for other options.



Menu cumpleaños 2 · Birthday Menu 2

Tabla de quesos variados con picos
Varied Cheese Platter with Picos

Emparedado de guacamole y salmón
Avocado and Salmon Sandwich

Empanada gallega
Galician Pie

Bienmesabe de cazón con ali-oli
Bienmesabe of Dogfish with Ali-Oli

Tosta de rulo de cabra y migas de pato
Goat Cheese Toast with Duck Crumbs

Surtido de croquetas variadas
Assorted Croquettes

Mini tosta de chapata con bacalao ajo-arriero
Mini Toast with Cod Ajo-Arriero

Arroz de verduras de temporada
Seasonal Vegetable Rice

Pastelitos variados
Assorted Pastries

Bebidas · Drinks

Incluidas durante el servicio (máximo 90 minutos):
Refrescos, agua mineral, cervezas y vino de la casa.

Servicio de café o infusiones (1 por persona)

Duración del servicio: 90 minutos desde la hora de inicio acordada

Included during the service (maximum 90 minutes):

Soft drinks, mineral water, beer, and house wine.

Coffee or tea service (1 per person).

Service duration: 90 minutes from the agreed start time.

Precio por persona 32€
Price per person

IVA incluido · VAT included

Estos menús son servidos en sala privada · Es una opción de almuerzo o cena informal servido tipo pica-pica sobre mesa, sin servicio de camareros · La opción debe ser para todos los comensales igual · En caso de menús especiales (alergias u opciones alimentarias) consúltenos otras opciones.
These menus are served in a private room · It is an informal lunch or dinner option served as a "pica-pica" (small bites) on the table, without waiter service · The option must be the same for all guests · In case of special menus (allergies or dietary preferences), please consult us for other options.



Cumpleaños infantil · Kids Birthday

Mesa preparada con · Table prepared with

Mini sándwiches variados
Mini assorted sandwiches

Mini pizzas de jamón y queso
Mini ham and cheese pizzas

Patatas fritas
French fries

Nuggets de pollo
Chicken nuggets

Mini hamburguesas de ternera con queso
Mini beef burgers with cheese

Mini perritos calientes
Mini hot dogs

Bebidas: Aguas, refrescos, zumos
Drinks: Water, soft drinks, juices

Precio por niño **18€**
Price per child

IVA incluido · VAT included



Servicios extra para cumpleaños · Bithday Extra services

Pack sala 2 horas extra + música · Room package 2 extra hours + music

Sala privada durante 2 horas de duración.

Altavoz con reproductor con conexión USB/Bluetooth (música y dispositivo para la reproducción aportada por el cliente).
No incluye servicio de Dj ni asistencia durante el evento.

190€ · IVA incluido

Barra libre · Open bar

2 horas: 20€ por persona

Esta opción está disponible para un mínimo de 30 invitados.

Consumiciones extra · Extra consumptions

Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración.

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores

Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Combinado estándar

Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo.



Menú 1 • Menu 1

Primer plato • Starter

Arroz meloso del Señoret
Creamy "Señoret" Rice

Plato principal • Main

**Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus,
patatas panaderas y pimientos de piquillo**
Pork Tenderloin Medallions with Porcini Mushroom Sauce,
Roasted Potatoes, and Piquillo Peppers

Postre • Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio desde 50€
Starting at

IVA incluido • VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde del inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda • Cervezas,
refrescos y agua mineral • Copa de cava • Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda • Beers, soft drinks, and
mineral water • Glass of cava • Coffee to taste and infusions



Menú 2 · Menu 2

Entrantes al centro (para cada 3 personas) Starters to Share (for every 3 people)

Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo
Broken Eggs with Shiitake Mushrooms and Pork Confit

Setas empanadas con salmorejo y ali oli
Breaded Mushrooms with Salmorejo and Aioli

Primer plato (elegir una opción para todos por igual) Main (one option to be chosen for the entire group)

Ajoblanco de melón con viruta de cecina
Melon Ajoblanco with Cured Beef Shavings

Salmorejo con lascas de ventresca de atún
Salmorejo with Tuna Belly Flakes

Gazpacho de cereza con arenque ahumado
Cherry Gazpacho with Smoked Herring

Vichyssoise con piñones
Vichyssoise with Pine Nuts

Crema de ave y su crujiente
Cream of Poultry with Crispy Garnish

Segundo plato · Second

**Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah, patatas panaderas
y pimientos del Piquillo**
Braised Beef Cheek in Syrah Wine with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre
Celebration Cake or Dessert

Precio desde **54€**
Starting at

IVA incluido · VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú 3 · Menu 3

Entrantes al centro (para cada 3 personas)

Starters to Share (for every 3 people)

Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas

Boiled Seafood Platter with Prawns and Shrimp served with Two Sauces

Croquetas de rabo de toro con su jugo

Oxtail Croquettes with its Own Jus

Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca

Burrata Salad with Sun-Dried Tomato Cream and Basil Pesto

Plato principal · Main

Entrecote de vaca a la plancha con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled Beef Entrecôte with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre · Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio desde **60€**
Starting at

IVA incluido · VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda · Cervezas,
refrescos y agua mineral · Copa de cava · Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda · Beers, soft drinks, and
mineral water · Glass of cava · Coffee to taste and infusions



Menú 4 • Menu 4

Entrantes al centro (para cada 3 personas)

Starters to Share (for every 3 people)

Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura

Asparagus with Roasted Vegetable Timbale and Tempura Shrimp

Huevos rotos con chipirones al ajillo y papada ibérica

Broken Eggs with Garlic Baby Squid and Iberian Pork Belly

Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo

Crawfish Croquette with Seafood Sauce and Mimosa Egg

Plato principal • Main

Solomillo de ternera a la plancha, patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Grilled Beef Tenderloin with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre • Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio desde **64€**
Starting at

IVA incluido • VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda • Cervezas,
refrescos y agua mineral • Copa de cava • Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda • Beers, soft drinks, and
mineral water • Glass of cava • Coffee to taste and infusions



Menú 5 • Menu 5

Primer plato (elegir una opción para todos por igual)

Main (one option to be chosen for the entire group)

Arroz meloso con bogavante

Creamy Lobster Rice

Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera

Creamy Octopus Rice with Smoked Paprika from La Vera

Sorbete a elegir • Sorbet of your choice

Segundo plato • Main course

Cochinillo asado con patatas panaderas y pimientos del Piquillo

Roast Suckling Pig with Roasted Potatoes and Piquillo Peppers

Postre • Dessert

Tarta de celebración o postre

Celebration Cake or Dessert

Precio desde **69€**
Starting at

IVA incluido • VAT included

**Todos nuestros menús incluyen desde el inicio del servicio hasta el servicio del café:
Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda • Cervezas,
refrescos y agua mineral • Copa de cava • Café al gusto e infusiones**

All our menus include the following from the start of service until the coffee is served:
Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda • Beers, soft drinks, and
mineral water • Glass of cava • Coffee to taste and infusions



Postres y tartas · Cakes and desserts

Pueden elegir la tarta entre las siguientes · You can choose the cake from the following options

Trufa (Chocolate con leche en el exterior, bizcocho con nata y trufa en el interior)
Truffle (Milk Chocolate on the outside, sponge cake with cream and truffle inside)

Trufa blanca (Chocolate blanco en el exterior, bizcocho, nata y trufa en el interior)
White Truffle (White Chocolate on the outside, sponge cake, cream, and truffle inside)

San Marcos (Yema tostada en el exterior, bizcocho con nata en el interior)
San Marcos (Toasted egg yolk on the outside, sponge cake with cream inside)

Milhoja gallega (Milhoja de hojaldre con nata y crema)
Galician Mille-Feuille (Puff pastry with cream and custard)

Frutas (Frutas de temporada, bizcocho y nata)
Fruits (Seasonal fruits, sponge cake, and cream)

o

Sustituir la tarta por uno de nuestros postres caseros · Replace the cake with one of our homemade desserts

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Pantxineta filled with cream and hot chocolate

Coulantde chocolate con helado de vainilla
Chocolate Coulant with vanilla ice cream

Cheesecakecon sopa de Syrah y sorbete de frambuesa
Cheesecake with Syrah soup and raspberry sorbet

Tatínde manzana con helado de leche merengada
Apple Tatin with milk ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate
Homemade Brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

La tarta o postre debe ser igual para todos los comensales · The cake or dessert must be the same for all guests



Sorbetes · Sorbets

Sorbete de limón, mojito, limón con peta-zetas de chocolate, mandarina, frambuesa, mango o fruta de la pasión
Incremento sobre la tarifa del menú 4,50€ · IVA incluido

Lemon, Mojito, Lemon with Chocolate Popping Candy, Mandarin, Raspberry, Mango, or Passion Fruit Sorbet
Surcharge on the menu price: €4.50 (VAT included)

Pescados · Fish

Pueden sustituir cualquiera de los platos principales indicados en los menús por:
You can replace any of the main courses listed in the menus with:

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pil de bilbaína acompañado de patatas al vapor
Sea Bass Fillets with Tiznao Vegetables and Bilbaína Pil Pil, served with steamed potatoes

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal acompañado de patatas al vapor
Cod Block with Green Sauce and Glass Shrimp, served with steamed potatoes

Solo tienen que indicarnos al menos con una semana de antelación a la fecha del servicio, 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. · You only need to inform us at least one week in advance of the service date, the number of people who will have the selected fish, which must be the same for all, and our kitchen team will prepare it for the occasion.



Menú infantil · Kids menu

Primer plato · Starter

Macarrones boloñesa

Bolognese Macaroni

Entremeses variados (Porción de pizza, Croquetitas de jamón y Nuggets)

Assorted Appetizers (Pizza slice, Ham Croquettes, and Chicken Nuggets)

Segundo plato · Main

Fingers de pollo caseros con patatas fritas

Homemade Chicken Fingers with French Fries

Filete de cebón a la plancha con patatas fritas

Grilled Veal Steak with French Fries

Postre · Dessert

Tarta de chocolate o bol de helados

Celebration Cake or Ice-cream bowl

Bebidas: agua mineral, zumos y refrescos

Drinks: mineral water, juices and soft drinks

Precio por niño **28€**

Price per child

IVA incluido · VAT included

Precio medio menú (un plato, postre y bebida): 22 € IVA Incluido

Average menu price (one dish, dessert, and drink): €22 VAT included



Menú vegano · Vegan menu

Primer plato · Starter

Ensalada de fideos Thai, guacamole y perlas de mango
Thai Noodle Salad with Guacamole and Mango Pearls

Segundo plato · Main

Falso risotto de boletus y parmesano vegano
Fake Risotto with Boletus Mushrooms and Vegan Parmesan

Postre · Dessert

Coulant de chocolate
Chocolate Coulant

Bebidas: agua mineral, zumos y refrescos
Drinks: mineral water, juices and soft drinks

Precio por niño
Price per child

45€

IVA incluido · VAT included



Servicios extra · Extra services

**Altavoz profesional con reproductor USB/Bluetooth (música aportada por el Hotel o el cliente). 2h de duración
100 € IVA Incl.**

Professional Speaker with USB/Bluetooth player (music provided by the Hotel or the client). 2 hours duration
€100 VAT Included

Consumiciones extra: Ponemos a disposición de nuestros clientes la posibilidad de adquirir tickets a precios especiales antes del día de la celebración. Se facturarán los tickets elaborados, y serán solicitados en paquetes de 10 unidades mínimo.

Extra drinks: We offer our clients the option to purchase tickets at special prices before the day of the event. The tickets produced will be invoiced, and they must be requested in packages of at least 10 units..

Refrescos, cerveza, copa de vino o licores

Tarifa compra previa 2,50€ · Tarifa día del evento: 3,50€ · IVA incluido

Soft drinks, beer, glass of wine, or spirits

Pre-purchase rate: €2.50 · Event day rate: €3.50 · VAT included

Combinado estándar

Tarifa compra previa 7,50€ · Tarifa día del evento: 9,50€ · IVA incluido

Standard mixed drink

Pre-purchase rate: €7.50 · Event day rate: €9.50 · VAT included



Diseña tu propio menú - Design Your Own Menu

Los precios indicados para los entrantes son por persona, y deben ser iguales para todos los comensales:
The prices indicated for the starters are per person, and must be the same for all guests:

Entrantes al centro (para cada 3 personas) Starters to Share (for every 3 people)

Surtido de ibéricos con picos: jamón, lomo, chorizo, salchichón y queso manchego Iberian Cold Cuts with Jerez Breadsticks: Jamón, Lomo, Chorizo, Salchichón, and Manchego Cheese	9,50 €
Setas empanadas con base de salmorejo y alioli Breaded Mushrooms with Salmorejo Base and Alioli	5,00 €
Croquetas de pollo de corral y jamón ibérico Free-range Chicken and Iberian Ham Croquettes	5,00 €
Croquetas de rabo de toro con su jugo Oxtail Croquettes with its Own Juices	6,00 €
Trigueros con timbal de verdura asada y langostinos en tempura Asparagus with Grilled Vegetables and Tempura Shrimp	5,50 €
Mariscada cocida de langostinos y gambas con dos salsas (4 gambas y 4 langostinos por persona) Cooked Seafood Platter with Shrimp and Prawns (4 prawns and 4 shrimp per person) with Two Sauces	9,50 €
Croquetón de cigala con salsa de mariscos y mimosa de huevo (unidad.) Cigala Croquette with Seafood Sauce and Egg Mimosa (per unit)	5,50 €
Brandada de bacalao gratinada con reducción de naranja, piñones y brotes tiernos Bacalao Brandada Gratinated with Orange Reduction, Pine Nuts, and Fresh Greens	4,55 €
Ensalada de burrata con crema de tomate seco y pesto de albahaca Burrata Salad with Cream of Dried Tomato and Basil Pesto	6,00 €
Ensalada de ventresca de atún, tomate, cebolla morada y picada de frutos secos Ventresca Tuna Salad with Tomato, Red Onion, and Chopped Nuts	5,00 €
Ensalada de salmón ahumado, guacamole y pico de gallo Smoked Salmon Salad with Guacamole and Pico de GalloSmoke	5,50 €
Pulpo braseado con patata revolcona y salsa brava Grilled Octopus with Revolcona Potatoes and Spicy Sauce	10,50 €
Revuelto de jamón ibérico con flores de alcachofa crujientes Iberian Ham Scrambled Eggs with Crispy Artichoke Flowers	6,25€
Huevos rotos con chipirones al ajillo y papada ibérica Broken Eggs with Garlic Chipirones and Iberian Pork Belly	6,50 €
Huevos rotos con shiitake y confit de cerdo Broken Eggs with Shiitake Mushrooms and Confit of Pork	6,00 €

Primeros platos First courses

Arroz meloso con bogavante Arroz Meloso with Lobster	26,00 €
Arroz meloso de pulpo y pimentón de la Vera Arroz Meloso with Octopus and Paprika from La Vera	24,00 €
Arroz meloso con boletus, piñones y meloso de ternera Arroz Meloso with Boletus, Pine Nuts, and Beef Stew	18,00 €



Arroz meloso del Señoret Arroz Meloso del Señoret	15,50 €
Arroz meloso con gambones y verduritas Arroz Meloso with Large Prawns and Vegetables	18,00 €
Ajoblanco de melón con viruta de cecina Ajoblanco with Melon and Cecina Shavings	7,00 €
Salmorejo con lascas de ventresca de atún Salmorejo with Tuna Belly Strips	7,00 €
Gazpacho de cereza con arenque ahumado Cherry Gazpacho with Smoked Herring	7,00 €
Vichysoisse con piñones Vichysoisse with Pine Nuts	7,00 €
Crema de ave y su crujiente Chicken Cream Soup with Crunchy Garnish	7,00 €
Ensalada de migas de pato, queso de cabra y frutos rojos Duck Crumble Salad with Goat Cheese and Berries	13,00 €
Lingote de hojaldre relleno de mariscos y pescados con muselina de ajo y ciboulette Puff Pastry Filled with Seafood and Fish with Garlic and Chive Mousseline	14,00 €
Flor de alcachofa con Vichysoisse de foie Artichoke Flower with Vichysoisse of Foie Gras	12,50 €
Ensalada de langostinos, fideos de arroz y vinagreta de jengibre Shrimp Salad with Rice Noodles and Ginger Vinaigrette	13,50 €

Carnes Meats

Solomillo de ternera a la plancha Grilled Beef Tenderloin	29,00 €
Piernas y paletillas de cordero asado Roasted Lamb Legs and Shoulders	26,00 €
Paletillas de cordero asado Roasted Lamb Shoulders	31,00 €
Entrecote de vaca a la plancha Grilled Rib-eye Steak	22,00 €
Carrillada de ternera estofada con vino de Syrah Braised Beef Cheeks with Syrah Wine	18,00 €
Cochinillo asado Roast Suckling Pig	21,00 €
Medallones de solomillo de cerdo con salsa de boletus Pork Tenderloin Medallions with Boletus Sauce	17,00 €

Guarnición para todas las carnes: Patatas panaderas y pimientos del Piquillo
Side Dish for All Meats: Pan-fried Potatoes and Piquillo Peppers



Pescados

Fish

Lomos de lubina con tiznao de verduras y pil pilde bilbaína 17,50 €
Sea bass fillets with roasted vegetables and Basque-style pil-pil sauce

Taco de bacalao con salsa verde y gamba de cristal 18,50 €
Cod loin with green sauce and crispy baby shrimp

Guarnición para todos los pescados: Patatas al vapor
Side dish for all fish: Steamed potatoes

Postres

Desserts

Tarta de celebración ración (mínimo 6 raciones) 6,00 €
Celebration cake (individual portion - minimum 6 portions)

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente 6,00 €
Pantxineta filled with cream and hot chocolate sauce

Coulant de chocolate con helado de vainilla 6,00 €
Chocolate coulant with vanilla ice cream

Cheesecake con sopa de Syrah y sorbete de frambuesa 6,00 €
Cheesecake with Syrah sauce and raspberry sorbet

Tatín de manzana con helado de leche merengada 6,00 €
Apple tatin with milk meringue ice cream

Brownie casero con helado de vainilla y salsa de chocolate 6,00 €
Homemade brownie with vanilla ice cream and chocolate sauce

Bebidas

Drinks

Servicio de bebidas sin límite durante el servicio de almuerzo o cena, y hasta el servicio del café 12,00 €
que incluye:

Vino Tinto Crianza D.O. Ribera del Duero, Vino Blanco 100% Verdejo D.O. Rueda

Cervezas, refrescos y agua mineral

Copa de cava

Café al gusto e infusiones

Unlimited drink service during lunch or dinner and until coffee is served, including:

Red Wine Crianza D.O. Ribera del Duero, White Wine 100% Verdejo D.O. Rueda

Beers, soft drinks, mineral water

A glass of cava

Coffee or herbal teas of choice.

IVA incluido - VAT included



Servicios incluidos y condiciones de servicio Included Services and Service Conditions

La reserva será definitiva con la entrega de un depósito de 200€. Las formas de pago para este depósito son las siguientes: Efectivo, Tarjeta o Ingreso en cuenta o transferencia. En el caso de ingreso o transferencia, deberá realizarse bancaria 72 horas antes. · El abono del servicio se realizará a la finalización del mismo · En caso de cancelación, el Hotel no abonará las cantidades recibidas en concepto de depósito, en compensación de gastos y pérdidas de ventas, por haber tenido el salón reservado · Las propuestas de cóctel pueden personalizarse en función de. Las preferencias del cliente. Dichas modificaciones pueden suponer variaciones en los indicados en este dossier, si bien el cliente siempre conocerá el coste con antelación a la realización del servicio. · Menús especiales: disponemos de diferentes menús adaptados a cualquier tipo de alergia u opción alimentaria. Consultar opciones. · 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 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. · Menús válidos para un mínimo de 15 comensales adultos. · Como complemento a su celebración podemos ofrecerle los siguientes servicios: Animación infantil, Decoración floral, Copas, Meriendas o recenas,... Consultar disponibilidad y precios · Los salones podrán ser ocupados durante el servicio contratado. Dicho servicio tiene una duración establecida de 3 horas contando desde la hora de inicio acordada, si bien la duración del servicio de bebida y comida es el indicado en cada una de las opciones. · Tarifas válidas para un mínimo de 20 comensales adultos · Como complemento a tu celebración podemos ofrecerte los siguientes servicios: Animación infantil, Decoración floral, Copas, Meriendas o recenas,... Consultar disponibilidad y precios.

The reservation will be considered final upon receipt of a €200 deposit. Accepted payment methods for the deposit are: cash, card, or bank transfer. If choosing bank transfer or deposit, it must be completed at least 72 hours in advance. · Payment for the service must be made at the end of the event. · In case of cancellation, the hotel will not refund the deposit received, as compensation for costs incurred and potential loss of sales due to the reserved venue. · Cocktail proposals may be customized based on the client's preferences. Such modifications may result in variations from those indicated in this dossier; however, the client will always be informed of the final cost prior to the service. · Special menus: We offer various menus adapted to all types of allergies or dietary requirements. Please inquire about available options. · Cake flavors and fish course choices must be selected by the person(s) making the reservation at least one week before the event. · The final number of guests to be invoiced must be confirmed 72 hours before the event date. If more guests attend than originally confirmed, an additional charge will be applied for the extra menus. If fewer guests attend, the full cost for the contracted number of guests will still be charged.

Menus are valid for a minimum of 15 adult guests. · As a complement to your celebration, we offer additional services such as: children's entertainment, floral decoration, drinks packages, snacks or late-night food. Please inquire for availability and prices. The event rooms may be used during the contracted service. The standard duration of the service is 3 hours, starting from the agreed time. The food and drink service duration will depend on the selected options. · Rates are valid for a minimum of 20 adult guests. · As a complement to your celebration, we can offer: children's entertainment, floral decoration, drinks packages, snacks, or late-night food. Please check availability and pricing.

¿Tienes alguna pregunta? · Do you have any questions?

Patricia Sánchez de Sebastián

comercial@lasartes.es / ventas@lasartes.es/ +91 638 101 696

www.lasartes.es

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

We kindly ask that, whenever possible, you schedule an appointment in advance to discuss your celebration, with the sole purpose of providing you with better service.



