



# Menú Artium Todo Incluido

## 2026-2027

Precio: 125,00€

**Cóctel de bienvenida 90 minutos de duración**

Copa de cava rosé a la llegada

### Córners incluidos

Rincón Mediterráneo: Degustación de Arroz Abanda

Rincón de quesos nacionales con uvas y grissinis

### Fríos

Jamón ibérico con picos de Jerez

Rin Ran con 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: manzana y pistacho, frambuesa y foie, y arándanos y queso

### Calientes

Vasito de torpedo de langostino con chutney de mango

Minihojaldre 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

### Entrantes a elegir entre

Ensalada de bogavante cocido con confitura de piña y pimiento y aguacate aliñado

Mariscada cocida de gambas, langostinos y nécora

Ensalada de lomo de orza, cebolleta pochada, pimiento asadillo y vinagreta de miel y mostaza

## Sorbetes a elegir entre

Limón, mojito, mango, maracuyá, mandarina, naranja sanguina, limón con petazetas de chocolate, manzana verde o frambuesa

## Segundos a elegir entre

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

## Postres a elegir entre

Cheesecake con sorbete de frambuesa  
Tarta nupcial

## Bodega

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

Cervezas, Refrescos y agua mineral

Café e infusiones