



Menú Las Artes Todo incluido

2026-2027

Precio: 125,00€

Cóctel de bienvenida 60 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 de su concha y pico de gallo

Ensaladilla de ahumados y topos de maíz

Mini conos rellenos de queso de cabra, membrillo y nueces

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

Entrantes a elegir entre

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

Sorbetes a elegir entre

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

Segundos a elegir entre

Confit de pato braseado con salsa de Oporto y cítrico y tatín de manzana
Carrillada de ternera melosa al vivo 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

Postres a elegir entre

Pantxineta rellena de crema con chocolate caliente
Tarta nupcial

Bodega

Bebidas ilimitadas durante cóctel, almuerzo o cena
Vinos Blancos: D.O. Penedés o D.O. Rueda Vinos
Vinos Tintos: D.O. Rioja o D.O. Ribera del Duero
Vinos espumosos: Cava o Moscato
Cervezas, refrescos y agua mineral
Café e infusiones