



the green

RESTAURANTE & LOUNGE

Eventos CON alma



ARTIEM
ASTURIAS

ARTIEMHOTELS.COM



ARTIEM
ASTURIAS

Eventos COM alma



ARTIEM ASTURIAS es un lugar ideal donde disfrutar de eventos con personalidad. Trabajamos todos los días para conseguir momentos para compartir especiales y auténticos. exclusivo.

SALONES GASTRONÓMICOS PRIVADOS

Un espacio íntimo, pensado para que, en unas fechas tan especiales, nuestros clientes puedan ser los anfitriones de comidas o cenas privadas con servicio

Coffee break 1

Cafés, tés y surtido de infusiones
Zumo natural de naranja
Croissant
Bizcocho casero.

6€ por persona (IVA no incluido)



Coffee break 2

Cafés, té y surtido de infusiones

Zumo natural de naranja

Croissant

Bizcocho casero

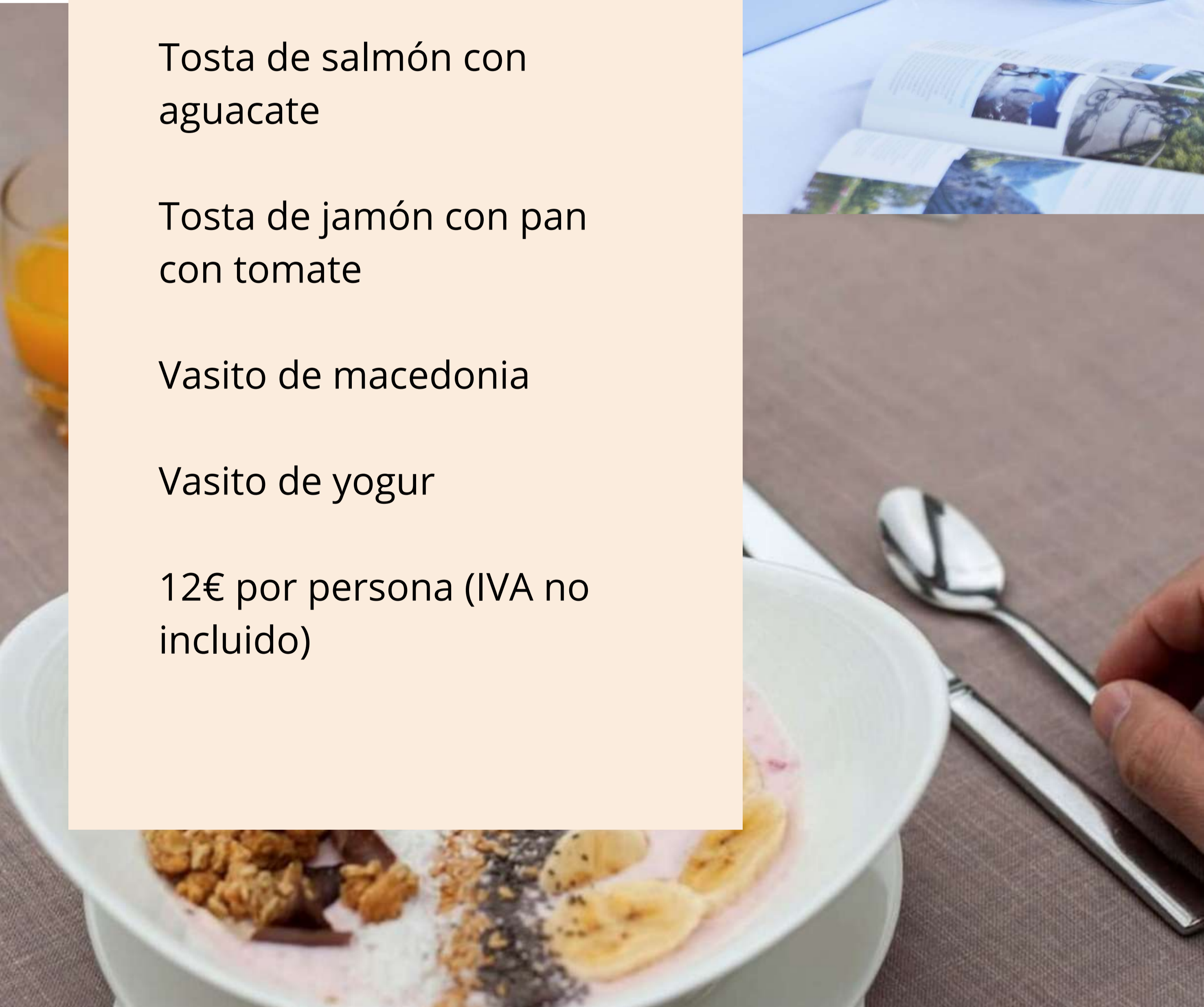
Tosta de salmón con aguacate

Tosta de jamón con pan con tomate

Vasito de macedonia

Vasito de yogur

12€ por persona (IVA no incluido)



the green

RESTAURANTE & LOUNGE

Menú meloso

Aperitivo de la casa

Entrante a escoger:

Chipirones confitados sobre compota caramelizada de tomate

Ensalada verde con jamón, cebolla encurtida y frutos secos

Arroz meloso con frutos del mar

Principal a escoger:

Merluza al aroma de romero sobre crema de zanahoria y almendra

Entrecot con rúcula y parmesano

Presa ibérica con patata violeta asada y pimientos del padrón

Postre a escoger:

Mini tarta de queso con frutos rojos

Tartaleta de lima limón con merengue

Fayuela rellena de arroz con leche

Brownie salado de chocolate y caramelo

Surtido de panes y agua

Bodega incluida

La Viña del Abuelo, Tinto premium D.O. Toro

La Viña del Abuelo, Blanco Verdejo D.O. Rueda

Cafés, té y surtido de infusiones

49€ por persona (IVA no incluido)

#ARTIEMLOVERS

the green

RESTAURANTE & LOUNGE

Menú *aroma*

Aperitivo de la casa

Entrante a compartir:

Bombas de pulpo y patata
Rabas de calamar con alioli cítrico
Quesos de la tierrina
Croquetas de nuestra chef
Cucharita de risotto de verduras

Principal a escoger:

Merluza al aroma de romero sobre crema de zanahoria y almendra
Entrecot con rúcula y parmesano
Presa ibérica con patata violeta asada y pimientos del padrón
Bacalao confitado sobre compota caramelizada de tomate

Postre a escoger:

Mini tarta de queso con frutos rojos
Tartaleta de lima limón con merengue
Fayuela rellena de arroz con leche
Brownie salado de chocolate y caramelo

Surtido de panes y agua

Bodega incluida:

La Viña del Abuelo, Tinto premium D.O. Toro

La Viña del Abuelo, Blanco Verdejo D.O. Rueda

Cafés, té y surtidos de infusiones

49€ por persona (IVA no incluido)

#ARTIEMLOVERS

the green

RESTAURANTE & LOUNGE

Finguer buffet

- Croquetas de jamón y chosco
- Mini hamburguesa de carne y langostinos
- Perlas de mozzarella con Cherry
- Langostino en panko con salsa agridulce
- Mini torta de salmón y guacamole
- Mini torta de focaccia de tomate y flor de jamón
- Cucurucho de quesos de la tierrina
- Cucurucho con crema de queso brie y chorizo ibérico
- Mini ensaladilla y huevo de codorniz
- Lingote de chocolate y avellana
- Lingote de fresa y pistacho
- Banderilla de frutas
- Surtido de panes y agua
- Bodega incluida
- La Viña del Abuelo, Tinto premium D.O. Toro
- La Viña del Abuelo, Blanco Verdejo D.O. Rueda

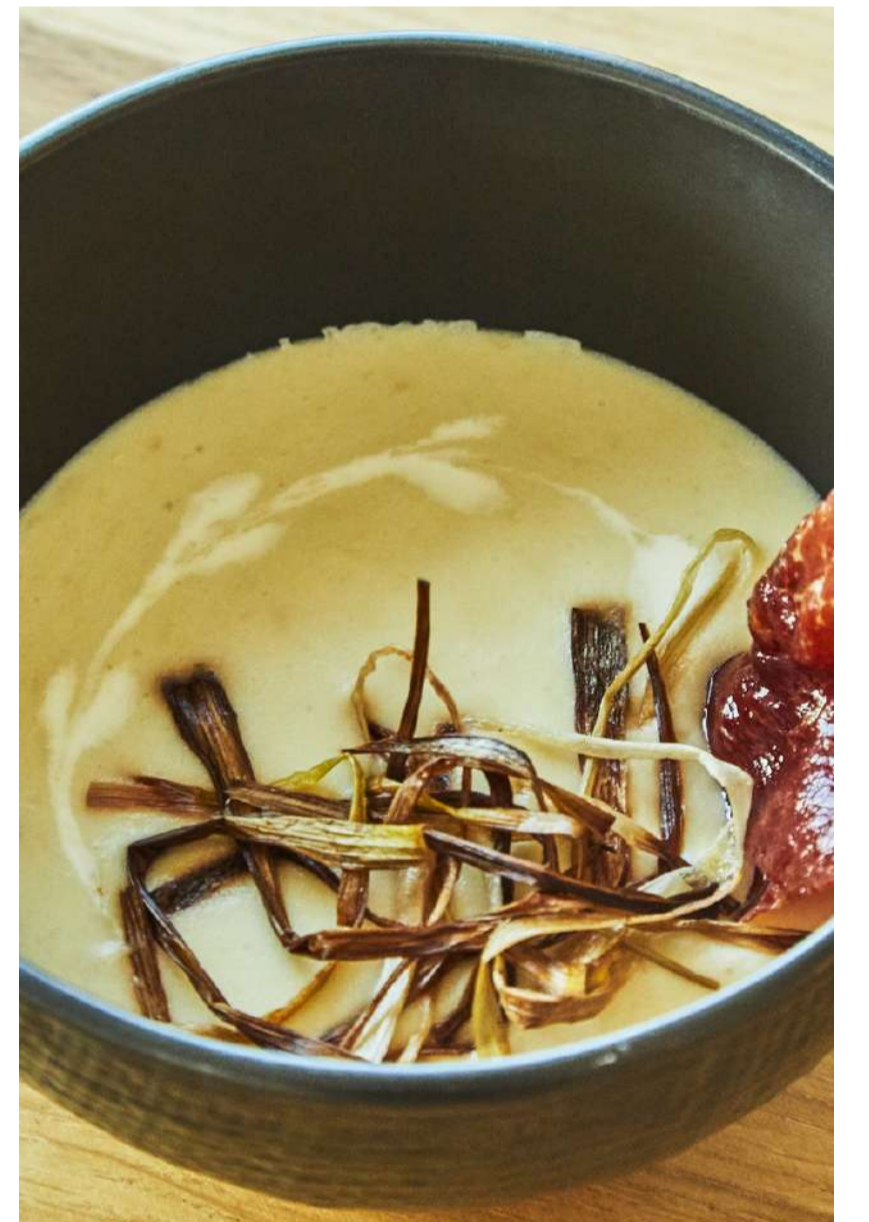
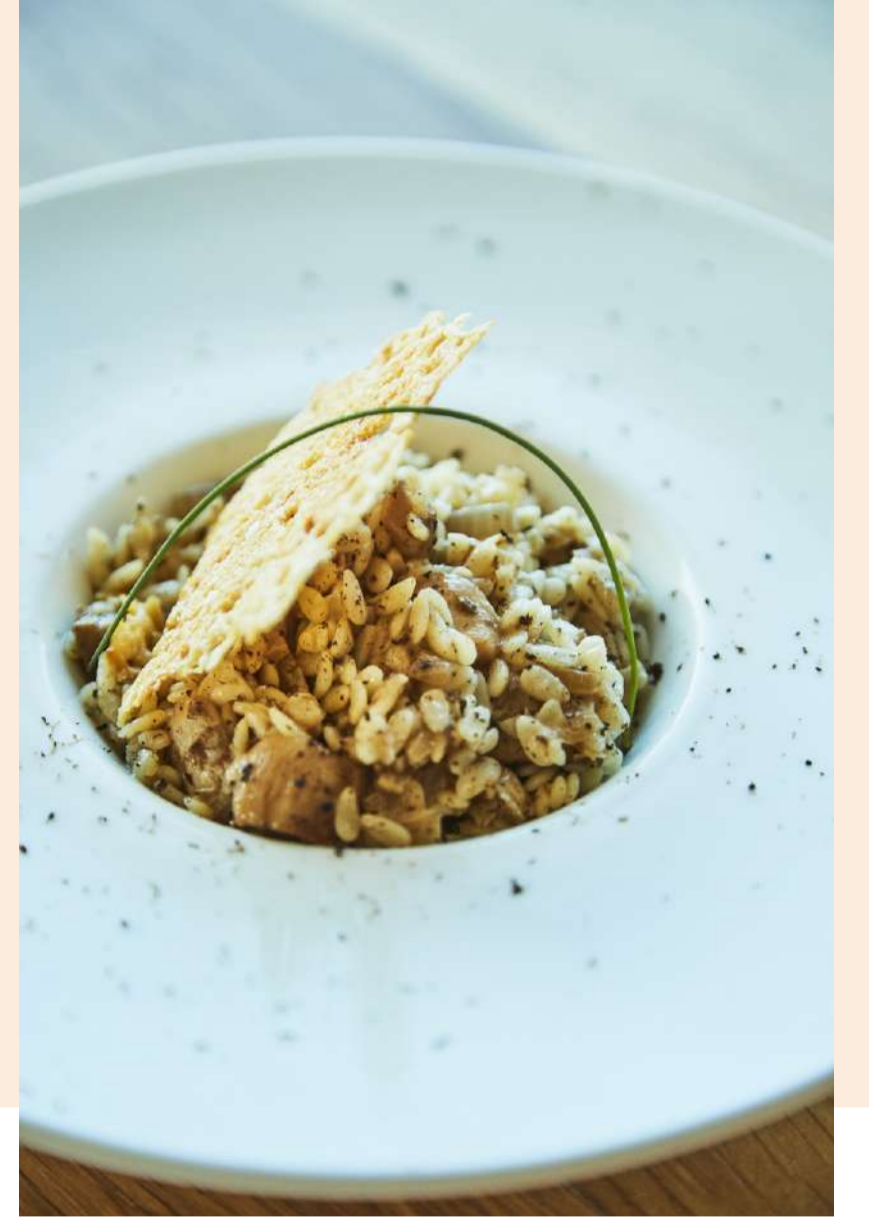
39€ por persona (IVA no incluido)

#ARTIEMLOVERS

ARTIEM
artiemhotels.com

Empresa
B
Certificada

LOS
MEJORES
HOTELES
PARA EL
MUNDO



ARTIEM ASTURIAS



ARTIEM

FRESHPEOPLE MAKE THE DIFFERENCE

**RESERVA YA TU PRÓXIMA
EXPERIENCIA ARTIEM**

ARTIEM Asturias:

TEL. 985 341 997

📞 690 821 071

asturias.recepcion@artiemhotels.com

ARTIEMHOTELS.COM

#ARTIEMLOVERS

ARTIEM ASTURIAS