# Celebre la Comunión de su niño/a en el Cortijo del Arte

Cortijo del Arte

Hotel-Restaurante

**HOTEL CORTIJO DEL ARTE - CTRA A7054 KM 22 (Ctra Estación de Cártama a Pizarra)**
**29560 Pizarra TEL: 952.48.45.23 GSM: 682.80.74.18** info@cortijodelarte.com www.cortijodelarte.com

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

## Aperitivos

A elegir 6 aperitivos : ver lista abajo

Bebidas: Cerveza – vino – fino – sangría o refresco durante 30 min de cóctel

Precio: 8€/pp

Aperitivos extras: 2€/ aperitivo

Estos aperitivos se sirven solo antes de un menú, tipo cóctel

Para grupos hasta 30 personas se pueden servir en mesa : suplemento 1€

## Copita de bienvenida

1 copa de cerveza – vino – fino – sangría o refresco con patatas y aceitunas

Precio: 2€/pp

## Menú 1 del Pintor

### Primer plato

Cóctel de mariscos en copita

Suplemento de piña natural: 2€

### Plato Principal

Carrillera ibérica

### Postre *

Tiramisú

**Bebidas** (Vino – Cerveza) incluido*

Precio: 26 €/pp.

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

## Menú 2

### Primer plato

Flan de Puerros y mariscos

### Plato Principal

Brocheta Mixta

### Postre *

Strudell de manzana

**Bebidas** (Vino – Cerveza) incluido *

Precio: 28 €/pp.

## Menú 3 del Arte

### Primer plato

Crema de Salmorejo con virutas de Jamón Ibérico

o

Ensalada de Pollo y cítricos con miel, yogurt, sésamo y nueces

o

Ensalada de Queso de cabra con virutas de jamón

o

Revuelto de Jamón con Gambas y/o Espárragos

### Plato principal

Solomillo de Cerdo ibérico en salsa malagueña con gratén de patatas

### Postre *

Hojaldre con cremoso de arroz con leche

**Bebidas** (Vino – Cerveza) incluido *

Precio: 29 €/pp.

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

## Menú 4 del Cortijo

**Primer plato**

Ensalada de Langostinos, aguacate y crujiente de bacon

o

Ensalada de pollo con frutas Tropicales

**Plato principal**

Rosbif o Entrecot de Ternera

**Postre**

Brownie con helado de vainilla*

**Bebidas** (Vino – Cerveza y café) incluido

Precio: 30 €/pp.

## Menú 5 Sabor del Museo

**Copita de bienvenida**

1 copa de cerveza – vino – fino – sangría o refresco con patatas y aceitunas

**Primer plato**

Salmón con Espinacas y salsa de azafrán

o

Rosada en salsa marinera

**Plato principal**

Solomillo de Cerdo en salsa malagueña o salsa de champiñones

con gratén de patatas

**Postre**

Tarta casera de San Marcos, chocolate u Hojaldre

**Bebidas** (Vino – Cerveza y café) incluido

Precio: 34 €/pp.

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

## Menú 6

**Copita de bienvenida**

1 copa de cerveza – vino – fino – sangría o refresco con patatas y aceitunas

**Primer plato**

Tarrina de Verduras asadas con ventresca de bonito

**Plato principal**

Bacalao napado con virutas de jamón ibérico y cebolla confitada

**Postre ***

Tiramisú de Vodka caramelo

**Bebidas** (Vino – Cerveza y café) incluido

Precio: 36 €/pp.

## Menú 7

**Aperitivos & Cóctel**

A elegir 6 aperitivos de la lista abajo

**Primer plato**

Gambones cocidos dos salsas

**Plato principal**

Tradicional asado de Lechazo (pierna) con patatas panaderas

o

Tostón Asado

**Postre***

Brownie sobre crema inglesa

**Bebidas** (Vino – Cerveza y café) incluido

Precio: 48 €/pp.

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

## Menú 8

**Aperitivos & Cóctel**

A elegir 6 aperitivos de la lista abajo

**Primer plato**

Ensalada de Queso viejo, peras y nueces

**Plato principal**

Solomillo de ternera con patata puente nuevo y salsa de Foie

**Postre***

Tiramisú de Vodka caramelo

**Bebidas** (Vino – Cerveza y café) incluido

Precio: 49.50 €/pp.

## Menú Infantil

**Aperitivos**

Chacina variada

Fritos Surtidos

**Plato principal**

Escalope con patatas

**Postre**

Helados

Precio niños: 15 €/pp.

Bebidas: incluidas durante la cena/almuerzo: 2 copas de Vino Rioja 828 - Vino Blanco Rueda Goleta azul - cerveza - refrescos y agua

Suplemento bebidas ilimitadas: 2€ por persona
Vino tinto Rioja Alta cosecha : Martinez de la Cuesta - o
Ribera del Duero: Camino de Castillo - Vino Blanco Rueda Verdejo: Finca Verdel.
Suplemento café: 1.50€

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

Postres: todos los postres son caseros y pueden ser cambiados por una tarta de chocolate, de galletas, de Moca, de San Marcos, hojaldre de crema y nata,...

Barra libre por botella: 45€ /botella con 10 refrescos
Refrescos extras: 2€
Jarra de Mojitos: 20€/ jarra

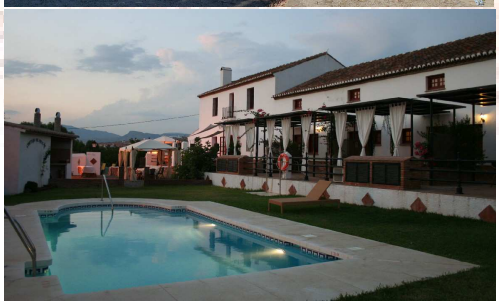
Equipo de música profesional con mesa de mezcla: 50€
proyector: 20€

Podemos organizar:

Venenciadora de Jerez o Manzanilla
Cortador de Jamón
Cóctel en el patio
Animación infantil
Coche de caballos
Excursión en coche de mulas para toda la familia

Poni para los niños
Castillo inflable
Espectáculo ecuestre
Carreta de toros
Grupo flamenco
Baile flamenco
Orquesta...

Consulte precios



Hotel-Restaurante

# Especial

Cordero o cerdo a la estaca: sorprende a tu familia con una auténtica barbacoa argentina

## Menú Barbacoa

Ensalada mixta en el centro de la mesa

Barbacoa Parrillada ibérica mixta: presa y solomillo – chorizo – pollo

con patata asada y 3 salsas

Postre casero o tarta

**Bebidas** (Vino – Cerveza) incluido

Precio: 30 €/pp

* Suplemento barbacoa mixta con ternera: 5€/pp
* Podemos preparar un cerdo o cordero entero a la estaca (estilo argentino)

Mínimo 30 personas — Suplemento: 10 €/pp

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

Paella preparada en fuego de leña delante de la gente.

## Menú Paella

Ensalada de la huerta o gazpacho

Paella mixta gigante preparada al fuego de leña

Postre casero o tarta

**Bebidas** (Vino – Cerveza) incluido

Precio: 25 €/pp

Poni gratis para los niños

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

# Aperitivos.

## A elegir 6 aperitivos de la lista abajo para el cóctel

&&&&

Jamón y Queso

Tortilla de patatas

Bombones de Paté con Mango

Bocas de Pulpo a la Gallega

Caramelos de Pasta Wantun con Chistorra

Tomate Cherry relleno de Pasta, Queso Manchego y Jamón

Barquitas de Tartar de Salmón

Mini Royitos de Primavera con Salsa Agridulce

Royitos de Pollo rellenos de Marisco con salsa de Soja

Tostadita de Anchoas del Cantábrico y confitura de Tomates

Chupitos "Del Arte" (Salmorejo, Ajo blanco, Bloody Mary)

Brocheta de Queso y Uvas

Brocheta de Rape con salsa Marisquera

Minivol-au-vent de morcilla y piñones

Minivol-au-vent de ensaladilla de gambas

Brocheta de Presa Ibérica con Alioli de Kikos

Pimientos de Padrón rellenos de Chistorra

Brocheta de Pollo con Calabacín, Bacon y Salsa de Soja

Emperador a la mostaza antigua

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

Calamaritos en tempura de limón

Croquetitas de jamón

Croquetitas de bacalao

Taquitos de bacalao en cítricos y albardados

Saquito de verduras

Chupa-chup de albóndigas con su salsa de tomate

Chupa-chup de buñuelo de bacalao con salsa de azafrán

Tostas de salmón marinado y aguacate

Tostas de queso de cabra y nueces

Tostas de carrillera confitada

Tostas de carne mechada

Cucharita de carrillera

Cucharita de revuelto de morcilla de Burgos

Cucharita de revuelto de chorizo ibérico

Cucharita de espinacas, pasas y piñones

Precio: 2€/ aperitivo

Suplemento cortador de Jamón: 70€ + Jamon
Suplemento venenciadora: 250€

Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante

# Cócteles

## Cóctel corto

A elegir 4 aperitivos de la lista

2 bebidas: cerveza – vino – fino- sangría o refresco

Precio: 14 €/pp

## Cóctel largo / almuerzo en pie

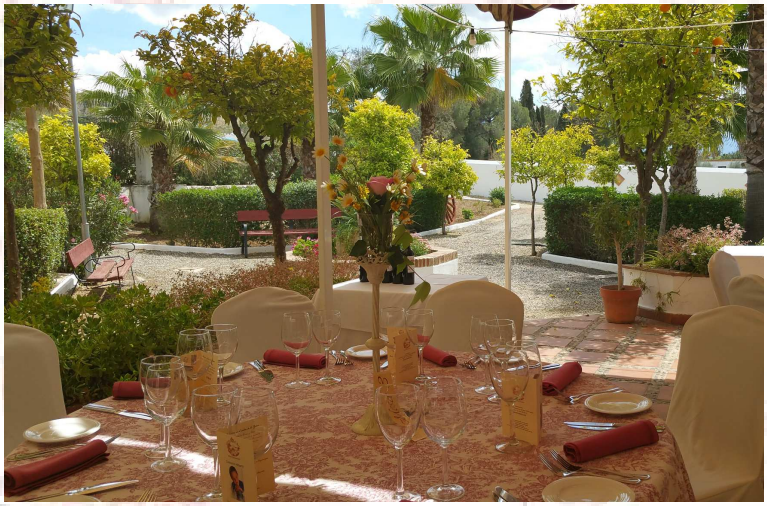
A elegir 7 aperitivos de la lista

+ Postre

Bebidas: 2 cervezas – vino – fino – sangría o refresco durante el cóctel

Precio: 20 €/pp

Precios - 10% Iva no incluido



Cortijo del Arte
Hotel-Restaurante