

Una Navidad especial en ARTIEM ASTURIAS



Gastro
NAVIDADES 2023



#ARTIEMLOVERS

Celebra Navidades y Fin de año en ARTIEM Asturias

artiemhotels.com

#ArtiemLovers

ARTIEM



ARTIEM
ASTURIAS

Especial Grupos Navidad

PARA COMPARTIR ENTRE AMIGOS

BOMBAS DE PULPO CON ALIOLI DE SEPIA Y TOQUE ORIENTAL

CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN

TABLAS DEGUSTACIÓN DE QUESOS ASTURIANOS

CAZUELA DE ARROZ CON PITU DE CALEYA

PIRULETAS DE MAR Y MONTAÑA CON CREMA DE QUESO Y MANZANA

VASITO DE CREMA DE BOLETUS CON GALLETA DE PARMESANO

JAMÓN IBÉRICO CON TOSTAS CRISTALINAS Y TOMAQUET

PANACOTA DE FRAMBUESA

DULCES DE NAVIDAD

***BODEGA INCLUIDA**

DO Rueda Viña del Abuelo Verdejo

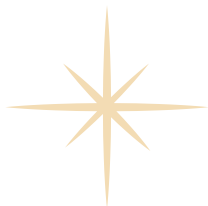
DO Ribera del Duero Nuestro, crianza 15 meses

39€ POR PERSONA MÍNIMO 6 IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



ARTIEM
ASTURIAS



Menú Deva

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

CREMA CALIENTE DE SETAS SILVESTRES CON CRUJIENTE DE CECINA

LOMO DE RAPE CON COSTRA DE PIMENTÓN Y PISTO.

CABRITU BERMÉYU DOP CON PATATA CHASCADA

MINI TARTA DE NUTELLA CON TIERRA DE LOTUS

DULCES DE NAVIDAD

***BODEGA INCLUIDA**

DO Rueda Viña del Abuelo Verdejo

DO Ribera del Duero Nuestro, crianza 15 meses

59€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



ARTIEM
ASTURIAS



Menú Merón

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

ENSALADA DE SALMÓN AHUMADO, AGUACATE, LECHUGA LOCAL Y
VINAGRETA DE YOGUR Y MOSTAZA

ARROZ CREMOSO DE LANGOSTINOS

LOMO DE RUBIEL AL HORNO CON LANGOSTINOS Y PATATAS
CONFITADAS AL AROMA DE ROMERO

SOLOMILLO DE TERNERA ASTURIANA CON MICRO HUERTA

TARTA DE NUTELLA CON TIERRA DE LOTUS

DULCES DE NAVIDAD

***BODEGA INCLUIDA**

DO Rueda Viña del Abuelo Verdejo

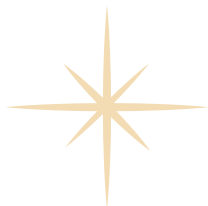
DO Ribera del Duero Nuestro, crianza 15 meses

69€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



ARTIEM
ASTURIAS



Brunch Navideño

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

HUEVOS BENEDICT CON EL TOQUE DE LA CHEF

PANES ARTESANOS DE IBIAS CON MANTEQUILLAS Y MERMELADAS

TOSTA DE SALMÓN Y GUACAMOLE

JAMÓN IBÉRICO Y QUESOS ASTURIANOS

BOLLERÍA ARTESANA

MACEDONIA DE FRUTAS CON AROMA DE MENTA

TARTA DE QUESO AL ESTILO LOCAL

ZUMOS NATURALES

CAVA O SIDRA ESPUMOSA

DULCES DE NAVIDAD

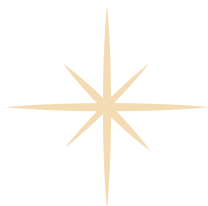
***BODEGA INCLUIDA**

39€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



ARTIEM
ASTURIAS



Nochebuena

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

CHUPITO CREMOSO DE AGUACATE Y PEPINO, LANGOSTINOS
CONFITADOS Y SU TOQUE CÍTRICO.

BISQUE DE BOGAVANTE, CIGALA PARRILLADA Y CROUTONS

LOMO DE RUBIEL AL HORNO CON ALMEJA GALLEGA SOBRE CAMA DE
PATATA A LO POBRE Y PIMIENTO MARIÑÁN

MILHOJAS DE SOLOMILLO DE TERNERA MALIAYA, QUESO DE CABRA
"LOS CASERINOS" Y CEBOLLA CAMELIZADA

SEMIESFERA DE MARACUYÁ CON EMULSIÓN DE MANGO Y CRUJIENTE DE
CHOCOLATE BLANCO

DULCES DE NAVIDAD

BODEGA

D.O. RUEDA CIRCE

D.O. RIBERA DE DUERO EMILIO MORO

GRAN JUVE & CAMPS

140€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



ARTIEM
ASTURIAS



Navidad

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

BUÑUELO DE CHOSCO Y CRUJIENTE DE PIMENTÓN

CREMA DE BOLETUS CON HUEVO A BAJA TEMPERATURA Y GALLETA
DE PARMESANO Y TRUFA

LOMO DE LUBINA SOBRE FALSO RISOTTO DE LANGOSTINOS

O

CARRILLERA IBÉRICA AL OPORTO CON MICROHUERTA

PANNACOTTA DE DULCE DE LECHE

DULCES DE NAVIDAD

BODEGA

D.O. RÍAS BAIXAS PACO Y LOLA

D.O. TORO VIÑA DEL ABUELO

GRAN JUVE & CAMPS

50€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



ARTIEM
ASTURIAS

Especial Nochevieja

CÓCTEL DE BIENVENIDA CON MÚSICA EN VIVO

ESTACIÓN OSTRAS Y CHAMPAGNE BOLLINGER

CORTADOR DE JAMÓN IBÉRICO

BOMBAS DE PULPO DEL CANTÁBRICO Y TOQUE ORIENTAL

VOL AU VENT DE TARTAR DE ATÚN CON MAYONESA DE SRIRACHA

NUESTRAS CROQUETAS ARTESANAS

CARAMELOS DE AFUEGA L' PITU

VASITO DE CREMA DE BOLETUS Y VIRUTAS DE TRUFA

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.



Especial Nochevieja

PRINCIPALES

VIEIRAS GRATINADAS CON HOLANDESA DE WAKAME

CANELONES DE BOGAVANTE EN DOS TEXTURAS Y REDUCCIÓN DE
SU PROPIO CALDO

SORBETE CORTANTE DE MANZANA ÁCIDA

CABRITU BERMÉYU D.O. DESHUESADO SOBRE PATATA ESPECIADA.

MILHOJAS DE MANZANA CARAMELIZADA, PRALINÉ Y HELADO DE ARROZ
CON LECHE ARTESANO

DULCES DE NAVIDAD

BRINDIS CON CHAMPAGNE BOLLINGER

D.O.P. SIDRA ESPUMOSA EL GAITERO ETIQUETA NEGRA

BODEGA

D.O.P. CANGAS DEL NARCEA PESICO

D.O.C. RIOJA MARQUÉS DE MURRIETA

195€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

COTILLÓN, FIESTA CON DJ Y BARRA LIBRE.
FIN DE FIESTA CON CHOCOLATE CON CHURROS



ARTIEM
ASTURIAS

Brunch Especial año Nuevo

THE GREEN RESTAURANTE LOUNGE

ESTACIÓN DE QUESOS ASTURIANOS Y EMBUTIDOS

ESTACIÓN DE COMIDA JAPONESA

ESTACIÓN DE DULCES

SERVIDO EN MESA

HUEVOS BENEDICT

CANUTILLOS DE SALMÓN CON QUESO A LAS FINAS HIERBAS

BLINIS DE CECINA Y MICUIT DE PATO

TOSTA DE FOCACCIA DE PITU DE
CALEYA

MONTADITO DE CHIPIRÓN PARRILLADO Y TOMATE ASTURIANO
CARMELIZADO

MINI CÉSAR CON CRUJIENTE DE PARMESANO

MUFFINS CON CREMOSO DE FRUTAS DEL BOSQUE, CROISSANT

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

FISH AND CHIPS
O

COSTILLA DE VACA VIEJA CONFITADA

MOËT & CHANDON

54€ POR PERSONA IVA INCLUIDO

Las reservas se formalizarán con el prepago del 40% del total. Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta una semana antes de la celebración de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.

Una Navidad especial en ARTIEM ASTURIAS

ARTIEM

FRESHPEOPLE MAKE THE DIFFERENCE



ARTIEM es la primera cadena hotelera de Europa y tercera del mundo en obtener la certificación B Corp, que impulsa un nuevo modelo de negocio basado en una economía más equitativa, inclusiva y regenerativa. Un reconocimiento que refuerza la voluntad de la compañía de contar con los mejores hoteles para el mundo y está en sintonía con su propósito de inspirar felicidad a las personas.

ARTIEM Asturias ha entrado recientemente a formar parte de BEYOND GREEN, hoteles únicos en el mundo que ofrecen una amplia gama de experiencias a sus huéspedes. Creemos que viajar bien, y con intención, puede ser una fuerza poderosa para renovar nuestro planeta y mejorar la vida de todos sus habitantes.



**LOS
MEJORES
HOTELES
PARA EL
MUNDO**



artiemhotels.com
#ArtiemLovers

ARTIEM ASTURIAS:
RESERVAS: Tel +34 985 341 997
asturias.recepcion@artiemhotels.com
Quintueles-Villaviciosa N-632
Km 59,6 - 33314