WINTER
TALES
by The Artist
the Artist
the Artist
GRAND HOTEL OF ART

CELEBRE UNAS NAVIDADES INOLVIDABLES.

Le invitamos a vivir unas fiestas inolvidables en un ambiente lleno de elegancia y sabores exquisitos. Cada plato está elaborado con productos de proximidad, seleccionados cuidadosamente para ofrecerle una experiencia gastronómica que capture la esencia de la temporada.

Permítanos que cocinemos por usted para que pueda dedicarse a disfrutar de una celebración con sus seres queridos, convirtiendo la experiencia en un recuerdo entrañable.

Para reservar su mesa y asegurarse de vivir una Navidad como nunca antes, póngase en contacto con nosotros:

reservas@hoteltheartist.com
+34 944 253 305

CELEBRATE AN UNFORGETABLE CHRISTMAS.

We invite you to experience unforgettable festivities in an atmosphere of elegance and exquisite flavors. Each dish is crafted with locally sourced ingredients, carefully selected to provide a culinary experience that captures the essence of the season.

Let us do the cooking for you, so you can focus on enjoying a celebration with your loved ones and turn the occasion into a cherished memory.

To reserve your table and enjoy a Christmas like never before, please contact us at:

reservas@hoteltheartist.com
+34 944 253 305

Preferred HOTELS & RESORTS

Precio en euros / IVA incluido
Price in euros / TAX included

the A.

MERRY
CHRISTM

GRUPOS

"Jardín de invierno"

Preocúpese sólo por disfrutar, reuna a
sus seres queridos para difrutar de los menús de
grupo en los elegantes salones de THE ARTIST.

Simply focus on enjoying yourself—gather
your loved ones to enjoy group menus
in the elegant surroundings of THE ARTIST

Carpaccio de vacuno madurado, tosta de frutas de invierno y mouse de mostaza violeta
Aged beef carpaccio, winter fruit toast and violet mustard mousse

Merluza asada, crema de panceta y begi handi, jugo de pimientos a la brasa
Roasted hake, pancetta cream and squids, roasted pepper jus

Carrilleras ibéricas glaseadas, chalotas confitadas y toffee de castañas
Glazed Iberian pork cheeks, confit shallots and chestnut toffee

Torrija caramelizada, crema de café y helado de leche tostada
Caramelized French toast, coffee cream, and toasted milk ice cream

Dulces navideños y café
Christmas sweets and coffee

Viña Salceda Blanco DOCa RIOJA
Viña Salceda Tinto DOCa RIOJA
Raventós i Blanc de Blancs DO CONCA DEL Riu Anoia

GRUPOS

"La noche dorada"

Ensaladilla de mariscos, tartar de aguacate y patata, mahonesa de codium
Seafood salad, avocado and potato tartare, codium mayonnaise

Raviolis de capón trufado, crema de apionabo y caldo de setas
Truffled capon ravioli, celeriac cream and mushroom consommé

Rodaballo a la plancha, ragout de langostinos y puerro, almendra tostada
Grilled turbot, king prawn and leek ragout, toasted almond

Solomillo a la brasa, toffee de hinojo y foie
Grilled tenderloin, fennel toffee and foie

Ganache de chocolate, turrón, gel de cítricos y helado de yogurt
Chocolate ganache, nougat, citrus gel and yogurt ice cream

Dulces navideños y café
Christmas sweets and coffee

Viña Salceda Blanco DOCa RIOJA
Viña Salceda Tinto DOCa RIOJA
Raventós i Blanc de Blancs DO CONCA DEL Riu Anoia

90

CÓCTEL

La mejor de las presentaciones
para un nuevo ciclo

The best way to kick
off a new chapter.

Le invitamos a disfrutar de unas fiestas llenas
de elegancia y sabores exquisitos, donde la
celebración será digna de una ocasión tan especial.

We invite you to enjoy a festive season full of elegance
and exquisite flavors with a celebration
worthy of such a special occasion.

CÓCTEL

"Bodegón de palacio"

Jamón y lomo ibérico 100% bellota con cortezas de pan
100% acorn-fed Iberian ham and cured loin with crispy bread

Salmón marinado, crema de eneldo y lima
Marinated salmon, dill and lime cream

Turrón de foie, crema de castaña y brioche
Nougat foie, chestnut cream and brioche

Perlas de soja, coliflor y aromáticos
Soy pearls, cauliflower, and aromatics

Pato confitado, duxelle de setas y gel de txakoli
Confit duck, mushroom duxelle and txakoli gelée

Ajoblanco, uvas y atún
Ajoblanco (chilled almond and garlic soup), grapes and tuna

Surtido de croquetas (jamón ibérico y txangurro)
Assorted croquettes (Iberian ham and spider crab)

Euskal Txerri glaseado, maíz y reducción de patxaran
Glazed Euskal Txerri pork, corn and patxaran reduction

Buñuelo de merluza y pil pil de almendra
Hake fritter and almond pilpil sauce

Pavo trufado, idiazábal y ciruelas pasas
Truffled turkey, Idiazabal cheese and prunes

Arroz cremoso a la marinera, carpaccio de langostinos
Creamy seafood rice, king prawn carpaccio

Brocheta de vacuno, patatas asadas y jugo reducido
Beef skewer, roasted potatoes and reduced jus

Espuma de huevos fritos y arena de chistorra
Fried egg foam and "txistorra" crumble

POSTRES
DESSERTS

Sokonusko
Sokonusko

Pantxineta de Jijona
Jijona "pantxineta"

Tarta de queso, gel de frambuesa
Cheesecake, raspberry gelée

Nougat de pistacho verde y miel
Green pistachio nougat and honey

Viña Salceda Blanco DOCa RIOJA
Viña Salceda Tinto DOCa RIOJA
Raventós i Blanc de Blancs DO CONCA DEL Riu Anoia

80

Duración máxima del servicio 2,5 horas
Service time max. 2,5 hours

CÓCTEL

Vegan

Brocheta de tomate cherry y espárragos con salsa de yogurt
Cherry tomato and asparagus skewer with yogurt sauce

Tofu de apionabo y brotes tiernos
Celeriac tofu and tender sprouts

Cucurucho relleno de mousse de aguacate y olivada
Cone filled with avocado mousse and olive tapenade

Carpaccio de remolacha con tártara amostazada
Beet carpaccio with mustard tartar sauce

Tartaleta de pimientos asados confitados y guindilla de Ibarra
Tartlet of confit roasted peppers and Ibarra chili

Cucharilla de humus y wakame
Hummus and wakame spoon

Porrusalda ahumada
Smoked leek and potato soup

Calabacín en tempura al curry
Curry zucchini tempura

Arroz cremoso de setas con caramelo balsámico
Creamy mushroom rice with balsamic caramel

Brocheta de berenjena y hongos al aroma de trufa
Aubergine and mushroom skewer with truffle scent

Perlas de hinojo salteadas
Sautéed fennel pearls

Crema de tubérculos al pimentón y verduritas
Tuber cream with paprika and vegetables

POSTRES
DESSERTS

Infusión de frutos rojos
Red fruit infusion

Brocheta de frutas con salsa de mango
Fruit skewer with mango sauce

Tofu de coco con piña marinada
Coconut tofu with marinated pineapple

Viña Salceda Blanco DOCa RIOJA
Viña Salceda Tinto DOCa RIOJA
Raventós i Blanc de Blancs DO CONCA DEL Riu Anoia

80

Duración máxima del servicio 2,5 horas
Service time max. 2,5 hours

ALAMEDA MAZARREDO 61,
48009, BILBAO

TEL: +34 944 253 300
reservations@hoteltheartist.com