



NAVIDAD EN ARTIEM ASTURIAS

Alcanzando la felicidad



NAVIDAD EN ARTIEM ASTURIAS

Disfrutarás de un momento único en cualquier rincón del hotel que, después, agradecerás haber vivido.

Un conjunto de experiencias que crearán recuerdos llenos de **alegría, de amistad, de amor y de abrazos**. Porque creemos en tu felicidad y queremos que la alcances, hemos preparado eventos con alma para que vivas los instantes que te mereces. Es nuestra forma de **agradecerte que estés a nuestro lado**.

Celebra la Navidad con alegría, hazlo con ARTIEM.
Descubre qué te espera en ARTIEM Asturias.





menús 2019/2020

Te deseamos alegría, abrazos, amor y amistad.
Porque algunas de las mejores cosas de la
Navidad empiezan por **"A"**.



Las reservas se formalizarán con la petición de una tarjeta de crédito a modo de garantía (sin cargo de anticipos).
Cualquier reserva de este tipo podrá sufrir una cancelación sin cargo hasta antes de una semana de la celebración
de la cena. A partir del citado día, el cliente tendrá que asumir el total del importe.

menú de Nochebuena

ENTRANTES Y PRINCIPALES

Vieira, geleé de limón y espuma de cava.

Menestra de navajas.

Pulpo, patata, mahonesa de chipotle y bizcocho de aceite.

Magret de pato con crema de coliflor y bombón picante.

POSTRE

Helado de turrón casero de chocolate caliente.

BODEGA

Vino blanco Quinta do cuña - DO Rías Baixas.

Vino tinto Pago de Vicario - IGP Vinos de la tierra de Castilla.

Juvé & Camps Gran Reserva - DO Cava.

90 € por persona

menú de Navidad

ENTRANTES Y PRINCIPALES

Bisquet de langostinos con tallarines nero di sepia.

Fabada asturiana: sabores de mi niñez.

Rape asado con salsa tarantina y cigalas salteadas.

Canelón relleno de pitu de caleya.

POSTRE

Minicasadiella.

BODEGA

Vino blanco Enate Chardonnay 234 - DO Somontano.

Vino tinto Monasterio de Corias - DOP Cangas.

Juvé & Camps Gran Reserva - DO Cava.

49 € por persona

menú de Reyes

ENTRANTES Y PRINCIPALES

Ajoblanco de coco, huevas de trucha y langostinos.

Ensaladilla especial de calamar.

Coca de escalibada, burrata, higos y trufa.

Arroz cremoso de centollo.

Medallón de solomillo de ternera, berenjena asada
y compota de soja, miso, manzana y pera.

POSTRE

Leche frita con helado de canela.

BODEGA

Vino blanco Juan Galindo - DO Rueda.

Vino tinto Ramón Bilbao Crianza.

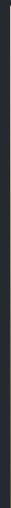
Juvé & Camps Gran Reserva - DO Cava.

49 € por persona



Nochevieja 2019

Despide el año entre buenos momentos llenos de alegría. Disfruta de la **Nochevieja más auténtica** de Asturias.



Las reservas se formalizarán con la petición de una tarjeta de crédito.
Se solicitará un depósito de 200€, que será reembolsable hasta el 16 de noviembre de 2019. Si la reserva sufriera una cancelación parte del cliente a partir del 17 de noviembre de 2019, entonces el depósito no será devuelto.



NOCHEVIEJA PARA recordar

Una Nochevieja especial que te alegrarás de haber vivido. Despide el 2019 **agradeciéndole** todas las sonrisas que te ha regalado; recibe el 2020 con **actitud**. Hazlo, además, abrazando instantes únicos de felicidad. El de 1 de enero, ¡amanece en Asturias!

Hemos preparado una **experiencia asombrosa** de grandes recuerdos para coleccionar:

- Alojamiento la noche del 31 de diciembre.
- Cena de gala en The Green Restaurante Lounge, a partir de las 21.00 con amenización musical en directo.
- Retransmisión de las campanadas y uvas de la suerte.
- Barra libre y cotillón con DJ hasta las 05.00 en el ECD 1840.
- Chocolate con churros.
- Brunch especial de Año Nuevo a partir de las 11.00 en The Green Restaurante Lounge, con música en directo de ambiente.
- Un acceso por persona al spa de ARTIEM Asturias.
- Late check-out a las 16.00.



menú de Nochevieja

ENTRANTES Y PRINCIPALES

Tartar de bogavante y cigala, nuez especiada y su cremita.

Rodaballo con farsa de boletus e ibérico al vermut rojo.

Sorbete cítrico con licor.

Falso sushi de ternera y foie, camote y nueces de la India.

POSTRE

Semifrío de turrón con helado.

Surtido de dulces navideños

BODEGA

Vino blanco Casa Moreira - DO Ribera Sacra.

Vino tinto Marqués de Reinoso Reserva - DOC Rioja.

Juvé & Camps Gran Reserva - DO Cava.

536 € dos personas (habitación doble)

323 € una persona (habitación individual)



antes de 2020

AGRADECER

Manda un Whatsapp a las 3 personas más especiales de tu año.

AMOR

¿Por qué esconderse? Recuérdales a los tuyos lo mucho que los quieres.

AMISTAD

Dedica más tiempo a lo importante, estar con la familia que uno elige.

ALEGRÍA

La felicidad se contagia. Sonríe cada día como si fuera el último.

AUTENTICIDAD

Sé tú mismo y disfrutarás de verdad.

NAVIDAD EN ARTIEM ASTURIAS ALCANZANDO LA FELICIDAD

Disfrútala con **amor, amistad, alegría
y autenticidad.** ¡Agradece, con nosotros,
los buenos momentos!

SHARE YOUR EXPERIENCE
#ARTIEMLOVERS 🥰

Para más información visita,
artiemhotels.com

☎ +34 985 34 19 97

Quintueles-Villaviciosa N-632, km 59,6 - 33314
+34 985 341 997
asturias.recepcion@artiemhotels.com



ARTIEM
FRESHPEOPLE MAKE THE DIFFERENCE

