

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

DESCUBRE nuestra gastronomía y DISFRUTA de tu mejor evento





Opción 1

Langostinos fritos sobre cama de aguacate y hojas tiernas aliñadas

Jarrete de ternera cocinado a baja temperatura
sobre huerta de quinoa y verduritas

Suflé de chocolate con natillas de dulce de leche

25,00 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Opción 2

Capuchino de berros (crema de berros con espuma de millo)

Lomito de bacalao confitado y gratinado
sobre nido de lingüine al pesto de eneldo

Semiesfera de queso con bizcocho "red velvet"

25,00 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Opción 3

Pastel de plátano y cilantro con bolitas crujientes de almogrote y crumblé de gofio

Hamburguesa de cochino negro con un toque de adobo y papas bravas canarias

Quesadilla herreña con helado de piña y caramelo de especias

25,00 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café



Opción 4

Terrina de pulpo con ensalada de piñones
y pasta con brotes tiernos

Carrillada de cerdo ibérico estofada al vino tinto
con timbal de papa y manzana

Un trocito de cielo

28,00 € (IGIC no incluido)

Incluye agua, vino y café

Opción 5 (picoteo)

Ensalada de lechuguitas con furtos secos garrapiñados,
queso de cabra y salsa de miel

Humus de calabaza con tortillas de trigo para untar

Croquetas de queso ahumado con chutney de papaya

Daditos de bacalao sobre cebolla confitada y crema de pimientos

Meatballs de conejo en salsa cazadora

Mini burgers de "carne fiesta"

Sinfonía dulce de postres

31,00 € (IGIC no incluido)

Incluye agua, vino y café



Opción 6 (picoteo + principal)

Surtido de ibéricos y quesos canarios

Canelón de calabacín con brandada de bacalao y aceite de perejil

Croquetas de queso ahumado con chutney de papaya

Solomillo de ternera asado en su punto con ñoquis salteados
en salsa de boletus

Bombón de Nutella

33,00 € (IGIC no incluido)

Incluye agua, vino y café



CONDICIONES GENERALES

- Suplementos vino (previa reserva): crianza o canario del año: 1,25 €
- Reserva: 2,25 €
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de al menos 48 horas de antelación. Transcurrido ese tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



FORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE ALÉRGENOS

- Los platos indicados en los menús, pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.
- El Hotel elaborará menús aptos para los clientes con intolerancias alimenticias y dietas siempre que estas sean comunicadas con al menos 15 días de antelación sobre la fecha de llegada. De no comunicarlo en el plazo estipulado, el hotel se reserva el derecho a facturar a parte los platos extra solicitados o cualquier otro cambio surgido en el menú.

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color, arranged in a 3D effect. The word "Silken" is written in a large, white, serif font, and "HOTELES" is written in a smaller, white, sans-serif font directly below it.

Silken

HOTELES

Información y reservas: 922 29 45 00
Email: convenciones.atlantida@hoteles-silken.com

hoteles-silken.com