

Silken
JUAN
DE AUSTRIA

VALLADOLID



Celebraciones

2022

Silken
HOTELES

Para compartir ...

✦ Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) con mermeladas caseras y frutos secos	8€
✦ Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa y chupito de salmorejo de mango con sal de cecina	8€
✦ Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana	9€
✦ Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón	9€
✦ Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante	9€
✦ Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa	10€

Primeros

✦ Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota	10€
✦ Crema de nécoras con tartar de gambón y escamas de pimentón	10€
✦ Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano y crujiente de jamón	10€
✦ Timbal de brotes tiernos, perdiz escabechada y aliño balsámico de olivas verdes y anchoa	12€
✦ Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki y huevos de salmón	13€

Pescados ½ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 6€**

✦ Bacalao con ragout de pulpo y mejillones	10€
✦ Merluza con pil pil de padrones y ensalada de hinojo	10€
✦ Milhojas de dorada con crema de chiribía y trigueros crujientes	10€
✦ Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	12€
✦ Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier	15€

Sorbete casero con y sin alcohol

✦ Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango	3€
---	----

Carnes

✦ Presa ibérica laminada, manzana reineta y galleta de tomillo	12€
✦ Terrina de ternera, cebolleta asada, padrones y jugo de trufa	12€
✦ Cordero con terrina de patata y tocineta y chips de yuca	16€
✦ Solomillo de buey con medallón de foie	20€
y salsa Oporto con bastones de patata	
✦ Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde	22€
✦ Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas	28€
y ensalada verde (RTE MANNIX CAMPASPERO)	

Tartas “Belaria”

✦ Aniversario: Bizcocho de almendras, mouse de chocolate blanco, crema inglesa y baño de chocolate	7€
✦ Dulce de leche: Base de galleta crujiente de almendra, toque de manzana caramelizada con cerezas confitadas, mouse de dulce de leche y cobertura de frambuesa	6€
✦ Mascarpone y café Bizcocho de nuez, cremoso de café, mouse de mascarpone y baño de caramelo	6€
✦ Tres chocolates Bizcocho con 3 mousse (chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco)	6€
✦ Trufa: Capas de bizcocho con mouse de chocolate con leche	6€

La bodega

9€

Vino blanco Verdejo D. O de Rueda

Vino tinto de autor “VEINTISIETE “D.O. Ribera de Duero

Refrescos, cervezas, aguas minerales, café & infusiones con mignardices y licor

Suplemento Copa de Cava por persona

3€



MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras

Chuletillas de lechazo con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

24 €

MENU NIÑOS 2

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tirabuzón de pollo rebozado

Hamburguesa del chef con patatas fritas

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

18€.

NOTAS IMPORTANTES

DINÁMICA: Elijan cuantos platos quieran de entre todas las opciones que les proponemos. Vayan sumando el precio de los platos elegidos para saber el precio del menú.

Posteriormente *SUMEN LOS 9€ DEL COSTE DE LA BODEGA* y sabrán el precio exacto del menú por persona para el evento que estén organizando.

LES OFRECEMOS: Las MINUTAS y la DECORACION en todas las mesas.

SERVICIOS EXTRAS: Salón para baile: precio y condiciones a consultar (máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y máximo 01:00 para cenas)

Barra libre: 15 € / persona (2 horas)

Tickets:

Copas: 6€ consumición

Refrescos: 2€ consumición

CONDICIONES GENERALES: El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales. Confirmación del menú 7 días antes del evento, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del número de comensales 2 días antes del evento, siendo este el número de personas a facturar.

El cliente se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos.

FORMA DE PAGO: En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 300 € en concepto de fianza como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura. 7 días antes se hará efectivo el pago del 75% del banquete.

Resto y posibles extras serán abonados el mismo día del evento.

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE)1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio
The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011.
If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.