

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!



Silken
HOTELES



COCKTAIL PINTXO de cortesía A

Irlandés de lentejas y trufa

&&&

Pulguita de jamón y pan con tomate

&&&

Gildas

&&&

Pintxo de ensaladilla de txaka y huevo con langostino

&&&

Croquetittas variadas

&&&

Taco crujiente de costilla de cerdo deshuesada
con pico de gallo y aguacate

&&&

Bacalao al pil-pil

Pintxos dulces

Mini pantxinetas

&&&

Sorbete de Gin-tonic

Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto
Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por comensal: 28 € (10% IVA incluido)

En los eventos de más de 30 comensales el servicio de bodega será bandejeado

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.



COCKTAIL PINTXO de cortesía B

Chupito de calabaza asada
con aceite de albahaca y mozzarella
&&&

Pulguita de jamón y pan con tomate
&&&

Gildas
&&&

Pintxo Donostiarra de jamón y puerro
&&&

Croquetittas variadas
&&&

Gyozas de rabo guisado con sriracha-mayo
&&&

Taco crujiente de ceviche de corvina

Pintxos dulces

Brownie de naranja y pistacho
&&&

Sorbete de Gin-tonic

Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto
Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por comensal: 28 € (10% IVA incluido)

En los eventos de más de 30 comensales el servicio de bodega será bandejeado

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.



Cócteles

Cocktails

COCKTAIL PINTXO

Chupito de calabaza asada
con aceite de albahaca y mozzarella

&&&

Berenjena escabechada con brunoise de manzana ácida

&&&

Gildas

&&&

Pintxo Donostiarra de jamón y puerro

&&&

Croquetittas variadas

&&&

Mejillón tigre con emulsión de jalapeño

&&&

Taco crujiente de ceviche de corvina

&&&

Bocata de calamares en pan de brioche
con ali-oli negro de lima

&&&

Gyozas de rabo guisado con sriracha-mayo

&&&

Solomillo de cerdo con salsa de hongos

Pintxos dulces

Mini cuajadas "kizkilurrin" con manzana y miel

&&&

Brownie de naranja y pistacho

Bodega

Vinos blanco, rosado y tinto
Cervezas, refrescos, agua mineral

Precio por comensal: 35 € (10% IVA incluido)

En los eventos de más de 30 comensales el servicio de bodega será bandejeado

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 logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane overlapping them, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

Silken

HOTELES