

“ CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA VASCA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE ESTA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL SILKEN CIUDAD DE VITORIA LE PROPONE...”

CÓCKTEL I

CÓCKTEL DE CAVA HOTEL SILKEN CIUDAD DE VITORIA
CON INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones succulentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Blinis de mantequilla de cítricos, ahumados y huevas de trucha
 - Croquetas de jamón ibérico
 - Crema de calabaza y naranja
- Cucharita de mejillón con vinagreta de verduras
 - Quiche de cebolleta y panceta ibérica
 - Tartaleta de sardinas y mascarpone
 - Croqueta casera de marisco
 - Mini croissant relleno de txangurro
- Mini hamburguesa de codorniz, berros y parmesano
 - - Brocheta de pollo y ajetes con salsa de curry
 - Gazpacho de tomate y sandía
 - Cucharita de pulpo a la gallega
 - Crujiente de langostino con salsa de soja
 - Arroz cremoso de chipirón
- Brocheta de rape, seta y langostinos con vinagreta de piñones

Chocolate amargo, mantequilla, nata fresca, cremosidad, acidez, aroma...j
azúcar por compasión!

- Bombón cremoso de canela
- Licor de leche al armañac
- Toffe de especias

LA BODEGA:

Nuestra selección de vinos de las mejores bodegas

Vino blanco Rueda, Verdejo

Vino rosado D.O. Navarra

Vino tinto D.O. Rioja

Refrescos, cervezas, agua mineral

Café o infusión

Precio por persona: 28,75 € (10% IVA incluido)

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.

“ CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA VASCA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE ESTA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL SILKEN CIUDAD DE VITORIA LE PROPONE...”

CÓCTEL II

CÓCKTEL DE CAVA HOTEL SILKEN CIUDAD DE VITORIA
CON INFUSIÓN DE FRUTAS TROPICALES

Tallos, hierbas, vinagretas, preparaciones suculentas cocinadas con respeto hacia el producto...

- Quesos del país al corte (Idiazábal, Roncal, Iraty y Carranza) servido con sus guarniciones
 - Brocheta de langostino en tempura
- Mini hamburguesa de mousse de bonito, salmón ahumado y lechuga - Coca de mantequilla de cítricos, ahumados y huevas de trucha
 - Croqueta casera de chipirón
 - Cucharita de pisto de berenjena y anchoa
 - Sopa de castañas al cardamomo
- Brocheta de solomillo al carbón y chimichurri
 - Tartaleta de jamón y roquefort
 - Vichyssoise
 - Croqueta casera de txangurro
- Tartaleta rellena de hongos y mollejas de pato
- Bocadillo de jamón ibérico y tomate de caserío
- Tartaleta rellena de mousse de bonito, piquillos y all-i-oli
 - Cucharita de pulpo a la vinagreta
- Tartaleta cremosa de patata y salchicha blanca
 - Quiche de cebolleta y panceta ibérica
 - Bocado de anchoa y tapenade

Chocolate amargo, mantequilla, nata fresca, cremosidad, acidez, aroma...¡
azúcar por compasión!

- Bombón cremoso de canela
- Infusión de frutos rojos con helado de yogur
 - Toffe de especias
- Manzana confitada a la vainilla con espuma de arroz con leche

LA BODEGA:

Nuestra selección de vinos de las mejores bodegas

Vino blanco Rueda, Verdejo
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos, cervezas, agua mineral
Café o infusión

Precio por persona: 38,50 € (10% IVA incluido)

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

“ CON LA TRADICIÓN DE LA COCINA VASCA Y SELECCIONANDO LOS MEJORES PRODUCTOS DE ESTA TIERRA, EL EQUIPO DEL HOTEL SILKEN CIUDAD DE VITORIA LE PROPONE...”

CÓCTEL III

CÓCKTEL DE CAVA HOTEL SILKEN CIUDAD DE VITORIA
CON INFUSIÓN DE FRUTOS ROJOS

CANAPES FRÍOS

Vichysoisse al aceite de oliva
Cucharita de pulpo con vinagreta de verduras
Cucharita de foie, cremoso de manzana y frutos secos
Tartaleta rellena de salmón y gamba
Espuma de bacalao con nécora desmigada

CANAPES CALIENTES

“Croquetitas” de mejillón
Quiché de tocineta, puerro y hongos
Brocheta de langostino en tempura
“Croquetitas” de chipirones en su tinta
“Papas” arrugadas con mojo picón
“Txuleta” de sidrería servida con pimientos del País
“Croquetitas” de jamón ibérico

Chocolate amargo, mantequilla, nata fresca, cremosidad, acidez, aroma...

¡azúcar por compasión!

Torrija caramelizada a la antigua
Trufas de chocolate hechas en casa
Crema caramelizada de limón
Licor de leche al armagnac

LA BODEGA

Nuestra selección de vinos de las mejores bodegas

Vino blanco Rueda, Verdejo
Vino rosado D.O. Navarra
Vino tinto D.O. Rioja
Refrescos, cervezas, agua mineral
Café o infusión

Precio por persona: 55€ (10% IVA incluido)

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