

**Silken**  
JUAN  
DE AUSTRIA  
\*\*\*\*  
VALLADOLID



*Comuniones*

*2022*

**Silken**  
HOTELES

# Comuniones

## Para compartir ...

- ✂ Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) 8€  
con mermeladas caseras y frutos secos
- ✂ Pizarra de ibéricos de Jabugo (jamón, lomo, chorizo), croqueta de la casa 8€  
y chupito de salmorejo de mango con sal de cecina
- ✂ 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 10€  
con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota
- ✂ Crema de nécoras con tartar de gambón y escamas de pimentón 10€
- ✂ Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano 10€  
y crujiente de jamón
- ✂ Timbal de brotes tiernos, perdiz escabechada y aliño balsámico 12€  
de olivas verdes y anchoa
- ✂ Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki 13€  
y huevas de salmón

## 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 12€  
y caramelo de crustáceos
- ✂ 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

O

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. Animación infantil: Incluida a partir de 25 menús de adultos para comuniones de comida. Consultar disponibilidad para animación en cenas.

OBSEQUIO por parte del hotel para el/la protagonista del día

**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.