



**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

MENUS ESPECIALES

2026 / 2027



Silken
HOTELES



Eventos especiales

Special events

MENÚ 1

Al centro...

Jamón ibérico de Bellota, pan de masa madre y tomate de temporada

Individual...

Arroz cremoso de setas silvestres y crujientes de queso

Continuamos...

Carrilleras melosas al vino tinto con patatas a la antigua

Terminamos...

Cheesecake de la casa con coulis de frutos rojos

Bodega

Vino tinto crianza

Vino Blanco

Aguas

Cafés e Infusiones



Eventos especiales

Special events

MENÚ 2

Individual...

Ensalada Gourmet de Ventresca y tomate

Individual...

Crep de pollo de corral y su jugo ligado

Continuamos...

Lomo de merluza en cama de cebolla caramelizada y patatas
mini risoladas

Terminamos...

Torrija de pan brioche con helado artesano de vainilla y canela

Bodega

Vino tinto crianza

Vino Blanco

Aguas

Cafés e Infusiones



Eventos especiales

Special events

MENÚ 3

Individual...

Timbal de bacalao, dúo de pimientos y su pil-pil tibio

Individual...

Milhojas gourmet de setas y queso Brie

Continuamos...

(1/2 Rac) Lubina asada sobre tomate confitado y Alga wakame

Finalizamos...

(1/2 Rac) Carrillera de vacuno mayor, puré cremoso de boniato y
cebolla de Zalla encurtida

Un dulce...

Brownie con helado artesano

Bodega

Vino tinto crianza

Vino Blanco

Aguas

Cafés e Infusiones





Eventos especiales

Special events

MENÚ 4

Individual...

Ensalada de salmón ahumado y bacalao con aliño de mostaza
y eneldo

Individual...

Huevo 65°, cremoso de patata trufado y hongos

Continuamos...

Canelón de Pularda, shiitake y su demiglace

Finalizamos...

Medallón de solomillo de ganado mayor asado con pimientos
verdes del país

Un dulce...

Pantxineta de almendras y vainilla helada bourbon

Bodega

Vino tinto crianza

Vino Blanco

Aguas

Cafés e Infusiones



Eventos especiales

Special events

Condiciones generales

- Será necesario seleccionar un único menú para la totalidad de los comensales. En caso de alergias, intolerancias alimentarias o necesidades dietéticas especiales, deberán comunicarse con antelación para que nuestro equipo pueda valorar las alternativas disponibles.
- El número estimado de asistentes deberá comunicarse con una antelación mínima de 10 días. El número definitivo de comensales deberá confirmarse 48 horas antes del evento.
- Las cancelaciones o reducciones de comensales comunicadas con menos de 48 horas de antelación serán facturadas al 50 % del importe correspondiente a los cubiertos cancelados.
- Los menús incluyen únicamente las bebidas especificadas en la propuesta. Cualquier otra consumición no incluida (cervezas, refrescos, licores, combinados, etc.) será facturada aparte.
- Las solicitudes de incremento de más de cinco comensales sobre el número previamente confirmado estarán sujetas a disponibilidad y deberán ser previamente consultadas y aceptadas por el hotel.
- En cumplimiento de la normativa vigente, el hotel no puede aceptar pagos en efectivo superiores a 999,00 €