

¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something
to celebrate!

Haz de tu evento un momento
inolvidable, confiando en un equipo
profesional con años de experiencia para
brindar el mejor servicio a tus invitados



Silken
HOTELES



Menú especial

Special menu

Opción 01

Crema de calabaza asada con comino y yogur especiado
Salpicón de pulpo con colitas de langostinos marinados con cítricos y mayonesa de lima
Pimientos rellenos de calamares en su tinta
Lingote de carrillera de ternera plancha con tomate de colgar asado y patatas al horno
Hojaldre de manzana con helado

47,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café

Opción 02

Tosta de hojaldre con verduras asadas y lascas de parmesano
Ravioli de vieira con crema Billy by
Lomo de rape al horno sobre crema de coliflor y tomate de colgar asado
Presa ibérica a la plancha con puré de celery y curry rojo
Tiramisú con helado

49,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café



Menú especial

Special menu

Opción 03

Ensalada de ventresca de atún y pimientos asados
con vinagreta de olivas

Arroz arborio de brócoli , espinacas y colitas de langostino

Corvina salvaje al horno con vinagreta de piparras
sobre crema de coliflor

Medallón de carrillera de ternera al vino tinto ,
con patatas al horno

Hojaldre de crema con helado

55,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café

Opción 04

Pastel de pescado con mayonesa casera

Crema Vichyssoise con ravioli de gambón rojo

Pulpo al horno sobre patata al tenedor , aceite de
pimentón y micro brotes

Solomillo de vaca a la plancha , con piquillos asados en leña y
patatas Forestier

Tarta de queso

59,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, café



Menú especial

Special menu

Option 01

Roasted pumpkin cream with cumin and spiced yogurt

Octopus salad with prawn tails marinated with citrus and lime mayonnaise

Peppers stuffed with squid in their ink

Grilled veal cheek ingot with roasted tomato and baked potatoes

Apple puff pastry with ice cream

47,00 € (VAT included)

Bread, drinks and coffee included

Option 02

Puff pastry toast with roasted vegetables and parmesan flakes

Scallop ravioli with cream Billy by

Baked monkfish loin on cauliflower cream and roasted hanging tomato

Grilled Iberian pork with chestnut purée and red curry

Tiramisu

49,00 € (VAT included)

Bread, drinks and coffee included

The indicated dishes may have traces of allergens. People who suffer from allergies or intolerances, please inform our service staff.



Menú especial

Special menu

Option 03

Tuna belly salad and roasted peppers with olive vinaigrette

Broccoli, spinach and shrimp tails risotto

Baked wild sea bass with piparra vinaigrette
on cauliflower cream

Veal cheek medallion in wine, with baked potatoes

Puff pastry cream with ice cream

55,00 € (VAT included)
Bread, drinks and coffee included

Option 04

Hake cake with citrus mayonnaise

Cream Vichyssoise with red prawn ravioli

Baked octopus on potatoes, olive oil
paprika and micro sprouts

Grilled beef tenderloin, with wood-roasted piquillo peppers and Forestier
potatoes

Cheese cake

59,00 € (TAX included)
Bread, drink and coffee included



Menú especial

Special menu

Option 01

Crème de potiron rôti au cumin et yaourt épicé

Salade de poulpe aux queues de crevettes marinées dans une mayonnaise aux agrumes et au citron vert

Poivrons farcis d'encornets à l'encre

Lingot de joue de veau grillé avec tomate suspendue rôtie et pommes de terre au four

Pâte feuilletée aux pommes avec glace

47,00 € (TVA comprise)
Pain, boisson et café compris

Option 02

Toast de pâte feuilletée aux légumes rôtis et flocons de parmesan

Ravioli de coquille à la crème Billy by

Longe de lotte au four sur crème de chou-fleur et tomate rôtie
Porc ibérique grillé à la purée de marrons et curry rouge

tiramisu

49,00 € (TVA comprise)
Pain, boissons et café compris

Les plats indiqués peuvent contenir des traces d'allergènes. Les personnes souffrant d'allergies ou d'intolérances, veuillez en informer notre personnel de service.



Menú especial

Special menu

Option 03

Salade de ventrèche de thon et poivrons grillés
avec vinaigrette aux olives

Risotto aux brocolis, épinards et queues de crevettes

Bar sauvage au four avec vinaigrette à la piparra
sur crème de chou-fleur

Médailon de joue de veau au vin, pommes de terre au four

Crème feuilletée à la crème glacée

55,00 € (TVA comprise)
Pain, boisson et café compris

Option 04

Gâteau de merlu avec mayonnaise aux agrumes

Crème vichyssoise avec raviolis de crevettes rouges

Poulpe au four sur pommes de terre à la fourchette, huile d'olive
paprika et micro pousses

Filet de bœuf grillé, piments piquillo rôtis au bois et pommes de
terre Forestier

Tarte au fromage

59,00 € (TVA comprise)
Pain, boisson et café compris

*Les plats indiqués peuvent
contenir des traces d'allergènes.
Les personnes souffrant
d'allergies ou d'intolérances,
veuillez en informer notre
personnel de service.*

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a vertical plane rotated 90 degrees, creating a 3D effect.

Silken

HOTELES