

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!



Silken
HOTELES



Cócteles

Cocktails

COCKTAIL OPCION 1

Cocktail de cava con infusión de frutos rojos

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

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 comensal: 40 € (10% IVA incluido)

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

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 OPCION 2

Cocktail de cava con infusión de frutas tropicales

Quesos del país al corte servidos 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
~~~~~  
Bombón cremoso de canela  
Infusión de frutos rojos con helado de yogur  
Toffe de especias  
Manzana confitada a la vainilla con espuma de arroz

### 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 comensal: 55 € (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 OPCION 3

Cocktail de cava 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

#### CANAPES DULCES

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 comensal: 55 € ( 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 four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color, arranged in a cross-like pattern. The word "Silken" is written in a large, white, serif font, and "HOTELES" is written in a smaller, white, sans-serif font below it.

**Silken**  
HOTELES