



**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

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.



Silken
HOTELES



Menús trabajo

Work menus

OPCION A

Al centro

Croquetitas variadas

Ensalada de confit de pato
con naranja y vinagreta de kikos

El menú

Rape con su fondo langostado y verduritas

Helado casero de yogurt griego con mermelada de tomate y aceite de
albahaca

La sobremesa & la bodega
Vino blanco: Verdejo
Vino tinto de la casa
Café/infusión

40,50 € (IVA incluido)



Menús trabajo

Work menus

OPCIÓN B

Al centro

Croquetitas variadas

Ensalada de tomate con cremoso de aguacate y bonito marinado con aceite de semillas de sésamo

El menú

Merluza a la donostiarra con patatas panadera

Brownie de chocolate con pistachos y salsa de naranja

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino tinto de la casa

Café / infusión

40,50 € (IVA incluido)



Menús trabajo

Work menus

OPCIÓN C

Al centro

Paletilla ibérica con pan de cristal

Ensalada de mejillones en escabeche con patata confitada

El menú

Carrillera de ternera glaseada con crema de coliflor a la vainilla

Goxua casero

La sobremesa & la bodega
Vino blanco: Verdejo
Vino tinto de la casa
Café / infusión

40,50 € (IVA incluido)



Menús trabajo

Work menus

OPCION D

Al centro

Paletilla ibérica con pan de cristal

Croquetitas variadas

Ensalada de salmón ahumado
con mousse de Idiazábal y granada

El menú

Secreto ibérico con puré de boniato y sus chips

Brownie de chocolate con pistachos y salsa de naranja

La sobremesa & la bodega

Vino blanco: Verdejo

Vino tinto de la casa

Café / infusión

45,00 € (IVA incluido)

