



## ¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something  
to celebrate!

Salones privados, incluyendo nuestro restaurante, a partir de 20 comensales adultos (el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales)

La confirmación del número definitivo de comensales y del menú se hará 10 días antes del banquete, permitiendo un 5% de comensales cancelados sin gastos hasta 72 horas antes de la celebración, a partir de entonces, se facturará el 100% de comensales cancelados.

Se solicita fianza como garantía de reserva, la cual será descontada de la factura final y no será devuelta ni canjeada en caso de no celebrarse el servicio. El resto será abonado 72 horas antes de la celebración

### SÓLO PARA COMUNIONES

A partir de 2 comuniones, el Hotel pone a su disposición el servicio de talleres infantiles para todos los niños que hayan acudido al banquete de forma gratuita.



**Silken**  
HOTELES



## Menú grupos

Group Menu

### Opción 01

Ensalada de ventresca de atún con tomate italiano, pimientos a la llama y vinagreta de olivas verdes

Lomo de bacalao al pil pil sobre pisto ahumado y migas del pastor

Carrilleras de ternera estofadas al Oporto acompañadas de bolus edulis, peras baby y cremoso de apionabo

Coulant de chocolate belga con salsa de cola-caao y helado

61,00 € ( IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja  
Agua Km. 0  
Cava y Café

### Opción 02

Ensalada de escabechados y tartar de mango aderezada con chutney de tomate con albahaca

Merluza asada con falso risotto de gambas al ajillo y chili crab de mejillón

Ravioli de rabo deshuesado con panceta ibérica, puré de boniato, shiitakes y su jugo

Torrija de pan brioche con chocobaileys, crumble y helado de vainilla

63,00 € ( IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja  
Agua Km. 0  
Cava y Café



## Menú grupos

Group Menu

### Opción 03

Ensalada de gambones al ajillo con guacamole,  
cebolla roja encurtida y aderezo de cítricos  
y mango

Lomo de lubina a la meunière de almendras,  
guiso de trigo tierno y boletus

Lingote de cordero lechal glaseado en su jugo  
con patata mortero y mini pera al Ribera

Struddel de manzana con helado de quesos de  
Castilla y crema inglesa de sidra

74,00 € ( IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja  
Agua Km. 0  
Cava y Café

### Opción 04

Tartar de salmón marinado con brotes tiernos,  
guacamole y ajoblanco de coco

Rodaballo al Martini rojo acompañado de  
cebolletas encurtidas, parmentier de patata y  
germinados

Tournedó de solomillo de ternera con duxel de  
shiitakes, boniato y demiglace de Pedro Ximénez

Tarta de hojaldre (crema o nata) o Tizona con  
helado

79,00 € ( IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja  
Agua  
Cava y Café



## Menú grupos

Group Menu

### Opción 05

Timbal de perdiz escabechada, su jugo y tartar de mango con aguacate

Canelón de calabacín relleno de bacalao y gambas con salsa de cava

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura glaseada con su jugo, cremoso de manzana y patata gratén

Tarta de yema tostada y helado

96,00 € ( IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Cava y Café

### SUPLEMENTOS ESPECIALES:

Tarta de Hojaldre o Tizona (personalizable)

50,00€/unidad

Tarta Sacher: 30,00€/unidad

### INFORMACIÓN HOTEL:

947 253 900

[eventos.granteatro@hoteles-silken.com](mailto:eventos.granteatro@hoteles-silken.com)

