



¡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.

AVISO LIMITACIÓN DE PAGO EFECTIVO

La Ley 11/2021 en su artículo 18 de medidas de prevención y lucha contra el fraude fiscal establece el límite de los pagos en efectivo en **1000€**.



Silken
HOTELES



Menú grupos

Group Menu

Opción 01

Puerros confitados con burratina, jamón de pato
y salsa romescu

Canelón relleno de merluza y gambas
con salsa de cava

Carrilleras duroc al vino ribera, cous cous de
coliflor trufada y padrones fritos

Brownie de chocolate templado con helado

47,00 € (IVA incluido)

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

Opción 02

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

Lubina al horno sobre crema castellana,
mejillones al vapor y patata de la abuela

Taco de carrillera de ternera, demiglace de curry
rojo, cremoso de boniato y tallarines de
calabacín

Torrija de pan brioche con chocobaileys y helado
de vainilla

52,00 € (IVA incluido)

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



Menú grupos

Group Menu

Opción 03

Ensalada de pollo escabechado, tartar de mango
y chutney de tomate con albahaca

Bacalao asado sobre guiso de setas e ibéricos
con cremoso suave de ajo

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

Coulant de chocolate, salsa de cola-caó y helado

55,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Café

INFORMACIÓN HOTEL:

947 253 900

eventos.granteatro@hoteles-silken.com