

¡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 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 salmón marinado al estilo Gran Teatro con guacamole y pico de gallo
Taco de bacalao con migas del pastor, salsa de queso y pimientos asados
Carrilleras de ibérico estofadas con puré de coliflor ahumado y ensalada de encurtidos
Tarta de queso Gran Teatro

56,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula óm. en barrica, D.O Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café

Opción 02

Ensalada de lascas de bacalao, vinagreta de olivas verdes y teja de cebolla
Lomo de lubina a la menier con risotto de trigo tierno y langostinos con trigueros en tempura
Carrillera de ternera al tinto ribera sobre puré robuchón, encurtidos y chips de boniato
Coulant de chocolate belga con helado de fresa

60,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula óm. en barrica, D.O Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 03

Timbal de perdiz escabechada, jugo de escabeche y chutney de mango y albahaca
Taco de bacalao con pisto ahumado, crema suave de ajo asado y pimientos asados
Falso muslo de pato estilo Pekín con patata Dauphine y chalotas confitadas al Oporto
Torrija de pan brioche con helado de vainilla y galleta rota

61,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 04

Ensalada de langostinos crujientes con vinagreta de tomate y mango con crema de queso Idiazábal
Canelón de pato con trompetas de la muerte, bechamel de boletus y chips de patata violeta
Lomo de merluza con salsa fina de almejas, patata de la abuela y crujiente de tinta de calamar
Taco de rabo de ternera deshuesado con panceta ibérica, cremoso de boniato escabechado y demiglace trufada
Falso flan de queso con crumble de galleta, helado y chips.

74,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 05

Ensalada de langostinos crujientes con vinagreta de tomate y mango con crema de queso Idiazábal
Rodaballo al Martini rojo, cebolletas encurtidas, parmentier de patata y germinados
Solomillo de ternera con salsa Perigourdini, tatin de patatas y guiso de setas
Tarta de Hojaldre o Tizona con helado

78,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 06

Ensalada de pastrami de vaca Angus, Shiitakes escabechados con frutos secos y helado tropical
"Tigre Crab"
Falso mejillón tigre con salsa chili crab, ensalada de algas y cilantro
Taco de bacalao con pisto ahumado, crema suave de ajo asado y pimientos asados
Jarrete de cordero lechal asado a baja temperatura con cremoso de boniato
Coulant de chocolate belga con helado de fresa

80,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 07

Rulo de calabacín relleno de txangurro con salsa de nécoras, huevos de arenque y gratén de almendras
Atadito de lechazo I.G.P. sobre crema castellana
Lomo de lubina a la menier con risotto de trigo tierno y langostinos con trigueros en tempura
Cochinillo lechal asado a baja temperatura, cremita de calabaza y tomate pasificado
Struddel de manzana Reineta con helado de quesos de Castilla y León y crema inglesa de sidra

82,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

SUPLEMENTOS ESPECIALES:

Tarta de Hojaldre o Tizona (personalizable): 4,00€/persona

Tarta Sacher: 22,00€/ unidad

Tarta Carrot Cake: 28,00€/ unidad

IVA Incluido