

¡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 jamón de pato con brotes tiernos,
vinagreta de frutos rojos y virutas de foie

Bacalao en tempura negra con salsa agridulce de piña
y zamburiña al gratén

Carrilleras de ternera estofadas al Oporto
acompañadas de puré de boniato y patata mortero

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

56,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Cava Freixenet y Café

Opción 02

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

Lomo de lubina *acuanaria* con falso risotto de mejillón
y chili crab de langostinos al ajillo

Ravioli de rabo deshuesado con panceta ibérica,
demiglace de su guiso, shiitakes y apionabo

Torrija de pan brioche con chocobaileys, crumble y
helado

62,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 03

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

Canelón de ternera con trompetas de la muerte,
bechamel de boletus y chips de patata violeta

Lomo de merluza sobre parmentier negra, tallarines
de chipirón y triguero en tempura

Falso muslo de pato estilo Pekín con patata Dauphine
y chalotas confitadas al Oporto

Crema de arroz con leche con arroz suflado, cookies y
helado

69,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Cava Freixenet y Café

Opción 04

Ensalada de langostino crujiente con crema de
Idiazábal y aderezo de tomate y mango

Taco de bacalao con pisto ahumado, crema suave
de ajo y pimientos asados

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

Tarta de queso al horno con galleta lotus y
sopa de chocolate blanco

71,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 05

Ensalada de carabineros con brotes tiernos y vinagreta cítrica de mango y encurtidos

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

82,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Cava Freixenet y Café

Opción 06

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

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

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

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

87,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado, D.O Rioja

Agua Km. 0

Cava Freixenet y Café

SUPLEMENTOS ESPECIALES:

Tarta de Hojaldre o Tizona (personalizable):

50,00€/unidad

Tarta Sacher: 24,00€/unidad