

¡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)

En el momento de hacer la reserva definitiva , deberá de entregarse una fianza de 600€, 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.

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



Silken
HOTELES



Menú grupos

Group Menu

Opción 01

Gaspacho de remolacha con tomates cherry aliñados y salmón marinado al estilo Gran Teatro
Ravioli crujiente de carrillera escabechada con parmentier trufada, jugo de carne y ensalada de manzana
Lubina asada con salsa de lima y jengibre con verduritas al estilo thai
Falso muslo de pato al estilo Pekín con trigo tierno y demi-glacé
Coulant templado de chocolate y helado

52,10 € (IVA incluido)

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

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 02

Buñuelo de bacalao sobre alioli de ajo asado y crujiente de su piel
Crema de foie y boletus confitados con dim sum de pato
Merluza frita en panko con escabeche de mejillones, parrillada de verduras y codium
Solomillo de ibérico sobre pastel de patata, guiso de setas Shiitake y trigueros con jugo de carne
Strudel de manzana reineta con helado de queso idiazábal y crema inglesa de sidra

60,40 € (IVA incluido)

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

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 03

Ensalada de salmón marinado con remolacha,
guacamole y pico de gallo
Ravioli crujiente de carrillera escabechada con
parmentier trufada, jugo de carne y ensalada de
manzana
Corvina asada con escabeche de mejillones y alga
codium
Cochinillo lechal asado a baja temperatura con
tomates pasificados, crema de calabaza y patata
Torrija de pan brioche caramelizada

65,50 € (IVA incluido)

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

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 04

Ensalada de langostinos a la plancha sobre crema de
queso Idiazábal y vinagreta de tomate y soja
Lasaña de osobuco con micro-vegetales
Taco de bacalao con salsa de ajo asado, pisto ahumado
y migas del pastor
Carrilleras de ternera estofadas con puré de boniato,
encurtidos y sus chips
Crema de arroz con leche, arroz suflado y helado de
canela

70,50 € (IVA incluido)

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

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 05

Parfati de hígado de pato caramelizado sobre bizcocho de pan de especias
Tiradito de corvina con mango, manzana y chips
Taco de rape sobre guiso de trigo y demi-glace de langostinos
Jarrete de cordero lechal asado a baja temperatura con parmentier de boniato, encurtidos y ensalada de berros
Tarta de queso La Tramoya

73,45 € (IVA incluido)

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

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 06

Tortelloni de cola de cigala con bechamel ligera de sus corales, wakame y chips de tinta
Crema de foie y boletus confitados con dim sum de pato
Rodaballo asado sobre falso risotto de langostinos y pil pil de sus espinas
Solomillo de ternera, tatin de patata, guiso de setas y salsa Perigourdini
Cremoso de chocolate blanco, frutas escarchadas y coulis de maracuyá

97,35 € (IVA incluido)

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

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Suplementos

Tinto Crianza Lar de Paula, D.O. Rioja
2,25 € por persona(IVA incluido)
Tinto Crianza Merus, D.O Rioja
3,00 € por persona(IVA incluido)

Tinto Joven Martin Berdugo, D.O. Ribera
3,00 € por persona(IVA incluido)
Tinto Joven Abadía de San Quirce, D. O. Ribera
4,80 € por persona(IVA incluido)
Tinto Joven Cillar de Silos, D.O. Ribera
4,50 € por persona(IVA incluido)

Tinto Crianza Martín Berdugo, D. O. Ribera
5,00 € por persona(IVA incluido)
Tinto Crianza Abadía de San Quirce, D.O. Ribera
11,10 € por persona(IVA incluido)
Tinto Crianza Cillar de Silos, D.O. Ribera
10,50 € por persona(IVA incluido)

Tarta conmemorativa (personalizada con nombre)
8,00 € por persona(IVA incluido)
Tarta Sacher
22,00€ (IVA incluido)



Menú grupos

Group Menu

Opción 01

Pasta tricolor napolitana con tomate
Hamburguesa con patatas fritas caseras
Helado

25,00 € (IVA incluido)
Agua Mineral y Refrescos

Opción 02

Timbal de arroz con huevo frito y salsa de tomate
Mini solomillo a la plancha con patatas fritas caseras
Helado

34,00 € (IVA incluido)
Agua Mineral y Refrescos

Opción 03

Entremeses fríos y calientes
Jamón, Lomo, Langostinos, Empanadillas, Calamares y Croquetas
Chuletillas de cordero con patatas fritas caseras
Helado

46,00 € (IVA incluido)
Agua Mineral y Refrescos

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a vertical plane rotated 90 degrees clockwise, creating a 3D effect.

Silken

HOTELES