

¡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.



Silken
HOTELES



Menú grupos

Group Menu

Opción 01

Timbal de verduras de temporada
Canelón de calabacín relleno de langostinos y gambas
con salsa de cava
Taco de cordero lechal a baja temperatura sobre
cous-cous de verduritas y glaseado de curry
Tarta de queso

43,00€ (IVA incluido)

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

Agua

Café

Opción 02

Ensalada de salmón marinado al estilo Gran Teatro con
guacamole y pico de gallo
Taco de bacalao sobre guiso de setas, crema de ajo y
crujiente de su piel
Carrilleras de ibérico estofadas con puré de coliflor
ahumado y ensalada con encurtidos
Falso flan de queso, crumble de galleta, helado de
frambuesa y chips

45,00€ (IVA incluido)

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

Agua

Café

Opción 03

Ensalada de lascas de bacalao, vinagreta de olivas
verdes y teja de cebolla
Merluza de pasajes sobre salsa vizcaína al gratén de
olivas negras y ensalada de algas
Falso muslo de pato al estilo Pekín con patatas
robuchón y demiglace
Coulant de chocolate belga y helado

50,50€ (IVA incluido)

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

Agua

Café

