

¡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 elegido 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

Coca hojaldrada con escalivada de verduras, trigoero en tempura y salsa romescu

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

Lingote de cordero lechal a baja temperatura, demiglace de curry, patata mortero y chutney de manzana asada

Tarta de queso al horno con galleta lotus, coulis de frambuesa y helado

43,00 € (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado D.O Rioja *

Agua Km. 0

Café

Opción 02

Ensalada de pollo de corral escabechado con chutney de tomate y albahaca

Bacalao con pisto ahumado, crema suave de ajo y pimientos asados

Carrillera duroc estofada al vino ribera con puré de apionabo y piquillos confitados al Pedro Ximénez

Torrija de pan brioche con crema inglesa de chocolate blanco y helado

45,00€ (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado D.O Rioja *

Agua Km. 0

Café





Menú grupos

Group Menu

Opción 03

Ensalada de lascas de bacalao, vinagreta de olivas verdes y teja de cebolla

Merluza de pasajes sobre salsa fina de almejas y langostinos al ajillo

Falso muslo de pato al estilo Pekín acompañado de cremoso de zanahoria escabechada, chalotas encurtidas y demiglaze

Coulant de chocolate belga, sopa de cola-cao y helado

51,00€ (IVA incluido)

Tinto Llaves de Yerga madurado D.O Rioja *

Agua Km. 0

Café

* 1 botella de vino para cada 3 personas