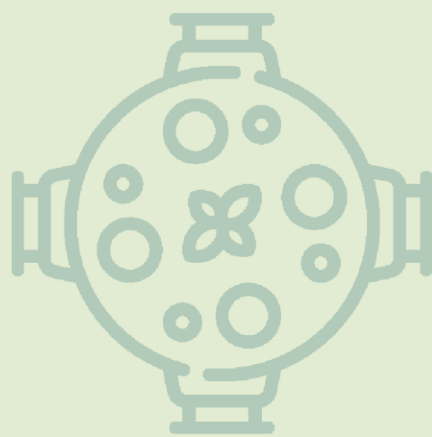


**Silken**  
JUAN  
DE AUSTRIA  
\*\*\*\*  
VALLADOLID



# Eventos especiales

Special events

2023

**Silken**  
HOTELES



## Para compartir al centro de mesa- Raciones

- \* Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo)  
con mermeladas caseras y frutos secos (100 gr.) 16 €
- \* Pizarra de paleta ibérica de bellota con tostas de pan y tomate  
de caserío (100 gr.) 18 €
- \* Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana 16€
- \* Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón (2 ud) 20€
- \* Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante 18€
- \* Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa (100 gr) 18€
- \* Rabas del Cantábrico con gabardina a la Castreña 14 €

## Primeros

- \* Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados  
con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota 14€
- \* Crema de nécoras con tartar de gambón y escamas de pimentón 14€
- \* Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano  
y crujiente de jamón 14€
- \* Timbal de brotes tiernos, perdiz escabechada y aliño balsámico  
de olivas verdes y anchoa 16€
- \* Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki  
y huevos de salmón 16€

## Pescados ½ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 7€\*\*

- \* Bacalao con ragout de pulpo y mejillones 12€
- \* Merluza con pil pil de padrones y ensalada de hinojo 12€
- \* Milhojas de dorada con crema de chiribía y trigueros crujientes 12€
- \* Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki  
y caramelo de crustáceos 14€
- \* Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier 17€



**Eventos especiales**  
Special events

## Sorbete casero con y sin alcohol

\* Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango

4 €

## Carnes

\* Presa ibérica laminada, manzana reineta y galleta de tomillo

14€

\* Terrina de ternera, cebolleta asada, padrones y jugo de trufa

14€

\* Cordero con terrina de patata y tocineta y chips de yuca

19€

\* Solomillo de buey con medallón de foie

24€

y salsa Oporto con bastones de patata

\* Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde

24€

\* Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas

30€

y ensalada verde ( RTE MANNIX CAMPASPERO)

## Tartas "Belaria"

\* Aniversario: Bizcocho de almendras, mouse de chocolate blanco, crema inglesa y baño de chocolate

7€

\* Dulce de leche: Base de galleta crujiente de almendra, toque de manzana caramelizada con cerezas confitadas, mouse de dulce de leche y cobertura de frambuesa

6€

\* Mascarpone y café Bizcocho de nuez, cremoso de café, mouse de mascarpone y baño de caramelo

6€

\* Tres chocolates Bizcocho con 3 mousse (chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco)

6€

\* Trufa: Capas de bizcocho con mouse de chocolate con leche

6€

### La bodega

10€

Vino blanco Verdejo D. O de Rueda

Vino tinto de autor "VEINTISIETE "D.O. Ribera de Duero

Refrescos, cervezas, aguas minerales, café & infusiones con mignardices y licor

### Suplemento Copa de Cava por persona

4€

## MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras croquetas caseras

\*\*\*

Chuletillas de lechazo con patatas fritas

\*\*\*

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

28 €

## MENU NIÑOS 2

Croquetas caseras de jamón ibérico

\*\*\*

Tirabuzón de pollo rebozado

ó

Hamburguesa del chef con patatas fritas

\*\*\*

Tarta celebración con helado

Candy –Bar incluido

24€.



# NOTAS IMPORTANTES



## DINÁMICA:

Elijan cuantos platos quieran de entre todas las opciones que les proponemos. Vayan sumando el precio de los platos elegidos para saber el precio del menú. Todos los precios son por persona excepto los platos a compartir, que son por ración. Posteriormente SUMEN LOS 10€ DEL COSTE DE LA BODEGA y sabrán el precio exacto del menú por persona para el evento que estén organizando.

## LES OFRECEMOS:

Las MINUTAS y la DECORACION en todas las mesas.

## SERVICIOS EXTRAS:

Salón para baile: condiciones a consultar (máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para almuerzos y máximo 01:00 horas para cenas)

Barra libre: 20€ / persona (2 horas)

Tickets\*\*:

Copas Nacionales: 8€ consumición

Refrescos: 3€ consumición

## CONDICIONES GENERALES:

El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales. Confirmación del menú 7 días antes del evento, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del número de comensales 2 días antes del evento, siendo este el número de personas a facturar.

El cliente se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos.

## FORMA DE PAGO:

En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 300 € en concepto de fianza como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura. 7 días antes se hará efectivo el resto del pago.

Resto y posibles extras serán abonados el mismo día del evento

La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE)1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio  
The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.

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, creating a 3D effect.

# Silken

HOTELES