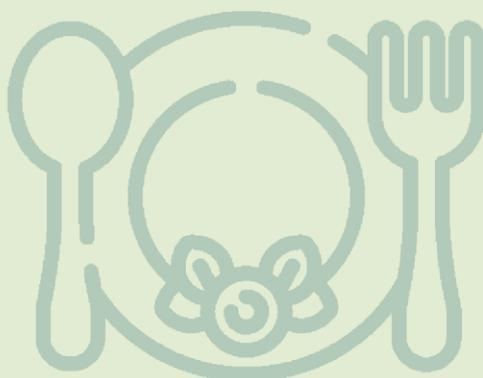


Silken
JUAN
DE AUSTRIA

VALLADOLID



Comuniones

Communions

2023

Silken
HOTELES

Para compartir al centro de mesa- Raciones-

* Alcachofa confitada con salsa de foie (ud)	5€
* Rabas del Cantábrico con gabardina a la Castreña (máximo 30 pax)	14€
* Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante	18€
* Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) con mermeladas caseras y frutos secos (100 gr.)	18€
* Pizarra de paleta ibérica de bellota con tostas de pan y tomate de caserío (100 gr.)	20€
* Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana	20€
* Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón (2 ud)	20€
* Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa (100 gr)	20€

Primeros

* Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota	14€
* Ensalada de brotes con pollo escabechado y su majoyesa	14€
* Ensalada de lechuga con langostinos al vapor y salsa tzatziki	14€
* Crema de marisco con tartar de gambón y escamas de pimentón	16€
* Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano y crujiente de jamón	16€
* Timbal de brotes tiernos, perdiz escabechada y aliño balsámico de olivas verdes y anchoa	18€
* Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki y huevas de salmón	18€

Pescados ½ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 8€**

* Bacalao con ragout de mejillones y salicornia	13€
* Merluza de pincho con crema de yozu y gambón asado	13€
* Milhojas de dorada con crema de ajos confitados y ajetes en témpura	13€
* Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	16€
* Lomo de corvina salvaje (según temporada) con boniato asado y vinagreta de encurtidos	16€
* Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier	18€

Sorbete casero con y sin alcohol

* Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango	4€
---	----

Carnes

* Rulo de cordero con parmentier trufado y maíz crujiente	20€
*Chuletón de vaca madurada con patatas bastón y sus padrones (máximo 30 pax)	22€
*Cochinillo confitado con chutney de mango y migas de pan	24€
* Solomillo de buey con medallón de foie y salsa Oporto con bastones de patata	26€
* Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde	26€
* Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde (RTE MANNIX CAMPASPERO)	32€

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	12€
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 12€ 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.
- Animación infantil: Incluida a partir de 30 menús de adultos para comuniones de comida ó facturación mayor a 1600 € en menús de adulto. Consultar disponibilidad para animación en cenas.
- OBSEQUIO por parte del hotel para el/la protagonista del día a partir de 20 personas.(1 obsequio por Comunión)

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

Barra libre: 16 € / persona (2 horas)

Tickets**:

Copas: 8€ consumición

Refrescos: 3€ consumición

** Servicio en barra de cafetería

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

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane overlapping them, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

Silken

HOTELES