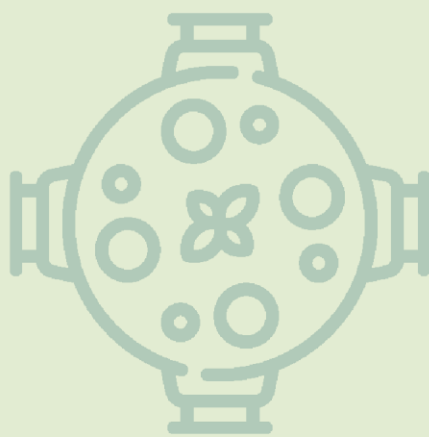


**Silken**  
JUAN  
DE AUSTRIA  
\*\*\*\*  
VALLADOLID



# Menú trabajo

Work menu

2024

**Silken**  
HOTELES



**Menús trabajo**

Work menus

# MENU 1

Aperitivo de Bienvenida

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada de brotes, pellizcos de mozzarella, cebolleta asada, vinagreta de tomate

Arroz meloso de ibéricos y ali oli de membrillo

Gazpacho de melón, gelatina de menta y jamón crujiente

Guiso de alubias blancas con papada ibérica

## SEGUNDOS PLATOS

Lomo de Dorada sobre revolconas cremosas y torreznillos

Lubina con salsa de pimienta verde y quenelle de patata asada

Estofado de Ternera con cacao, canela y peras asadas

Wok de verduras salteadas con pollo marinado en soja

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras

## POSTRES

Mousse de chocolate amargo y galleta Oreo

Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

Infusión de frutos rojos con helado de nata

Bizcocho de limón borracho con sorbete de mandarina

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

**30€**

**\*\*35 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida\*

\*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos  
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.



**Menús trabajo**  
Work menus

## MENU 2

Aperitivo de Bienvenida

### PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pollo en escabeche, manzana granny y mayosoja

Salteado de verduras de temporada, trigo tierno, salsa de ostras y mayonesa cítrica

Arroz con estofado de alcachofas y ali oli de cacao

Salmorejo de tomates asados, granizado de pepino y lascas de jamón ibérico

### SEGUNDOS PLATOS

Lingote de Salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente

Corvina al vapor soasada, boniato y mayonesa de aguacate

Entrecote de ternera (250gr) con patata rústica al romero (\*máximo 40 personas )

Carrillera de ternera guisada al vino de la Ribera con crema de patata

Secreto de cerdo ibérico en adobo con boniato y emulsión balsámica

### POSTRES

Tarta de queso con culís de frutos rojos

Tiramisú de limón y crujiente de pasta bric

Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel

Cremoso de yogurt, bizcocho roto de anís y helado chocolate

&

*Mignardises artesanos para acompañar el café*

**32€**

**\*\*37€ en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida\*

\*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos  
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

*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.*



# MENU 3

Aperitivo de Bienvenida

## PRIMEROS PLATOS

Ensalada escalivada de verduras asadas, lascas de ventresca en conserva y salsa fría de romesco

Arroz de calamar guisado y emulsión de pimentón de la Vera

Crema de jamón ibérico, huevo cremoso y patatas crujientes

Guiso de garbanzo Pedrosillano con cordero a baja temperatura desmenuzado

Patatas a la importancia con hongos guisados

## SEGUNDOS PLATOS

Merluza asada al horno sobre fondo de vizcaína y fideos fritos de arroz

Taco de Bacalao con guiso picantito de morros de cerdo

Calamares asados sobre cremoso de coliflor y pesto de rúcula

Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata Robuchón y jugo reducido de carne

Chuletón de Vaca vieja con patatas bastón y pimientos del padrón (\*Suplemento de 6€)

## POSTRES

Coulant de chocolate con helado de frambuesa

Torrija de pan de pueblo caramelizada con teja de canela y helado cremoso

Milhojas de crema (Pastelería Belaria )

Napolitana de nata (Pastelería Belaria )

Tarta Candela de yema y huevo con nata (Pastelería Belaria )

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

**34€**

**\*\*39€** en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Incluye pan y bebida\*

\*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos  
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación





**Menús trabajo**

Work menus

# MENU DEGUSTACION I

Al centro de mesa para compartir

Nuestras patatas con salsa kimchi

Pizarra de ibéricos

Ensalada de brotes, mango y queso cabra zamorano con aliño balsámico de fresas

Arroz de ibéricos con ali oli de pimentón

**PRINCIPAL a elegir**

Lomo de Dorada sobre revolconas cremosas y torreznillos

○

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras

**POSTRES**

Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

**34€**

**\*\*39€ en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida\*

\*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos  
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.





**Menús trabajo**

Work menus

# MENU DEGUSTACION II

Al centro de mesa para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Pizarra de jamón ibérico

Ensalada con pellizcos de mozarella, cebolleta asada y vinagreta de tomate

Arroz con guiso de setas y crujiente de queso

## PRINCIPAL a elegir

Lingote de Salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente

○

Lingote prensado de Ternera en su salsa, cebolleta asada y padrones fritos

## POSTRES

Tarta de queso con culís de frutos rojos

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

**36€**

**\*\*41€** en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Incluye pan y bebida\*

\*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos  
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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.





# MENU DEGUSTACION III

Menús trabajo

Work menus

## Al centro de mesa para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Bao de costilla asada a baja temperatura con salsa barbacoa

Pizarra de jamón ibérico con quesos gourmet Campoveja (ahumado, trufado y curado)

Ensalada de pollo escabechado, manzana verde y mayosoja

## PRINCIPAL a elegir

Taco de Bacalao con guiso picantito de morros de cerdo

○

Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata Robuchón y jugo reducido de carne

## POSTRES

Milhojas de crema (Pastelería Belaria )

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

**38€**

**\*\*43€** en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Incluye pan y bebida\*

\*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos  
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.

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 logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color, arranged in a cross-like pattern. The word "Silken" is written in a white, elegant serif font, and "HOTELES" is written in a white, clean sans-serif font below it.

**Silken**  
HOTELES