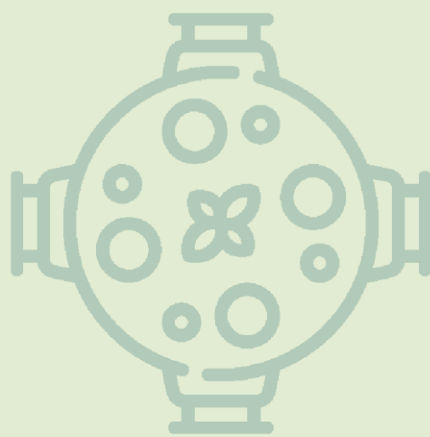




Menú trabajo

Work menu

2026



Menús trabajo
Work menus

MENU 1

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Arroz meloso de ibéricos con ali oli verde

Ensalada de brotes, burrata fresca, nueces y vinagreta de frutos rojos

Guiso de garbanzos a la leonesa

Gazpacho de melón con sal crujiente de jamón serrano

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de dorada sobre escalivada de verduras y su ajo aceite

Lubina al horno con salsa de almejas y base de patata asada

Carrillera de cerdo ibérico estofada con compota de manzana y piñones

Escalopines de ternera en salsa de queso azul y patatas risoladas

POSTRES

Brownie de chocolate y nueces sobre crema de chocolate blanco y helado de vainilla

Sopa de frutos rojos con helado de nata y almendras
&

Mignardises artesanos para acompañar el café

30€

****34€ en reservas no asociadas a alquiler de sala o alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto, vino blanco, cervezas y refrescos

Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo carne o pescado + 1 postre, siendo el 1º plato y el postre igual para todos los comensales y el 2º plato mismo carne o pescado.

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 2

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de sandia, cecina de León, nueces y reducción de PX

Arroz caldoso de pescado de roca y zamburiñas

Guiso de alubias y papada ibérica

Timbal meloso de patata, pimientos asados y melva con mayonesa de aguacate

SEGUNDOS PLATOS

Merluza rellena con farsa gambas y puerros en salsa Aurora ligera

Suprema de salmón glaseado en teriyaki sobre espárragos tiernos y cremoso de boniato

Carrillera de ternera estofada al vino de Ribera y parmentier de patata

Secreto ibérico marinado a la parrilla sobre duxelle de orejones

POSTRES

Tarta de queso artesana con toffee casero

Mousse de chocolate en dos texturas y arena de galleta
&

Mignardises artesanos para acompañar el café

34€

****38€ en reservas no asociadas a alquiler de sala o alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto, vino blanco cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo carne o pescado + 1 postre, siendo el 1º plato y el postre igual para todos los comensales y el 2º plato mismo carne o pescado.

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 I

AL CENTRO PARA COMPARTIR

Carpaccio de lengua de vaca curada con vinagreta mediterránea, pimentón y rúcula

Ensalada de brotes con mango, queso de cabra y vinagreta de frutos rojos

Arroz meloso al estilo montañés con setas de temporada pastel de atún

Pimientos del piquillo con mayonesa de kimchi

A ELEGIR

Corvina al horno en salsa de almejas y base de patatas asadas

Lingote de costilla asada y glaseada con sus jugos, pimiento asado y patata paja

POSTRES

Coulant de chocolate blanco, sobre caramelo salado y almendras

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

38€

****42€ en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto, vino blanco, 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



Menús trabajo

Work menus

MENU DEGUSTACION II

Al centro de mesa para compartir

Pizarra de cecina de León

Arroz caldoso de pescado de roca y zamburiñas

Croquetas de jamón ibérico

Ensalada de capón escabechado, manzana verde y tomate Cherry con vinagreta francesa

A ELEGIR

Taco de bacalao al horno sobre seta de cardo y salsa meunier con jamón serrano

O

Rulo de cordero con parmentier de pata de mulo

POSTRES

“Canela” de confitería Canela

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

42€

****46€ en reservas no asociadas a alquiler de sala o alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto, vino blanco, 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 three overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. They are arranged in a 3D-like fashion, with one plane in the foreground and two slightly behind it, creating a sense of depth. The text 'Silken' is centered over the middle plane, and 'HOTELES' is centered below it.

Silken

HOTELES