

Menú

Noche de Navidad

Al centro de la mesa Cocina en miniatura

Volován de hojaldre relleno de mousse de salmón y salsa de yogur, grosellas y eneldo

Piruleta de gambón crujiente y crema de aguacate

Tartar de manzana y granada con rulo de foie caramelizado

Bombón de cecina crujiente y queso azul sobre duxelle de pera y nueces

Entrante

Sopa Bullabesa de pescados, gambón y mejillón

Primer plato

Suprema de corvina al horno en salsa Meunier con lascas de jamón ibérico y cama de setas silvestres

Segundo plato

Timbal de cordero lechal a baja temperatura con reducción de sus jugos sobre milhoja de patata al romero

Postre

Pannacotta de turrón de Jijona, sopa de frutos rojos y helado de leche merengada

Café y selección de té con mignardises artesanos.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco Verdejo y vino tinto Ribera del Duero

50,00€

IVA incl.

Menú

Noche de Año Nuevo

Al centro de la mesa Cocina en miniatura

Cono de pasta filo relleno de crema de atún con huevas de tobiko rojo

Tiradito de salmón ahumado con aliño de ají amarillo, cebolla morada y kikos

Samosa crujiente de carrillera desmechada al estilo oriental

Croqueta de jarrete de cordero glaseada

Entrante

Crema de marisco al brandy y saquito de gambas al ajillo

Primer plato

Taco de atún confitado sobre cama de cebolla asada y emulsión de ajo, perejil y lima

Segundo plato

Secreto ibérico a la brasa en salsa de uvas y gelatina de vermouth rojo

Postre

Mousse cremoso de chocolate blanco y toffee con rocas de galleta Lotus

Café y selección de té con mignardises artesanos.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco Verdejo y vino tinto Ribera del Duero

45,00€

IVA incl.

Menú

Noche de Reyes

Al centro de la mesa Cocina en miniatura

Mini tortillas de camarones con alioli de ajo negro

Bruschetta de compota de manzana, queso gorgonzola, piñones y reducción de PX

Buñuelo de patata y torrezno de Soria con mermelada de pimiento asado

Primer plato

Ensalada de perdiz escabechada, virutas de jamón ibérico, granada y aliño al vino de Pedro Ximénez

Segundo plato

Carrillera estofada al vino de Oporto sobre parmentier de queso ahumado

Postre

Roscón de reyes artesanal

Café y selección de té con mignardises artesanos.

Bodega: Agua mineral, refrescos, cerveza, vino blanco Verdejo y vino tinto Ribera del Duero

40,00€

IVA incl.

Hotel Silken Luis de León
Fray Luis de León, 26. León. Tfno: 987 218 820
Reservas: eventos.luisdeleon@hoteles-silken.com

Silken
LUIS
DE LEÓN
★★★★