

LEKEITIO

**cóctel**

*uribarren*

**Silken**  
PALACIO  
URIBARREN  
\*\*\*  
LEKEITIO

**Taco de bonito con vinagreta.**  
**Alitas de Lumagorri a la vizcaína.**  
**Brocheta de langostino con americana.**  
**Mini perrito de chistorra e idiazabal.**  
**Rabas de calamar con alioli de tinta.**  
**Buñuelo de bacalao y ali oli.**  
**Croquetas de cecina.**

\*\*\*

**Tarta de queso.**

**25,00€ iva incluido**

**Bikini de foie y membrillo.**  
**Tosta salmón ahumado y tapenade.**  
**Croquetas de marisco.**  
**Taco de ternera con salsa criolla.**  
**Verduras en tempura y soja.**  
**Miniburguer de abanico braseado, camembert  
y cebolla encurtida.**  
**Perlón en adobo y mahonesa de chipotle.**  
**Milhojas de anchoa, salmón  
y crema de bonito.**

\*\*\*

**Pastelitos variados**

**29,00€ iva incluido**

**Bikini de foie y membrillo.**  
**Tosta salmón ahumado y tapenade.**  
**Croquetas de marisco.**  
**Taco de ternera con salsa criolla.**  
**Verduras en tempura y soja.**  
**Miniburguer de abanico braseado, camembert  
y cebolla encurtida.**  
**Perlón en adobo y mahonesa de chipotle.**  
**Milhojas de anchoa, salmón  
y crema de bonito.**

\*\*\*

**Pastelitos variados**

**29,00€ iva incluido**

**Brioche de carrillera y rabanito picante.**

**Miniburguer de cochinita pibil.**

**Lobster roll de gambas.**

**Katsu de pollo y mermelada de pimientos asados.**

**Gazpacho de melón y dados de atún con sésamo..**

**Tataki de salmón, emulsión de almendras y ponzu.**

**Minibocata de calamares estilo thai.**

**Sandwich de pastrami de ternera y salsa tártara.**

**Fish & chips con remoulade.**

\*\*\*

**Lemon pie.**

**32,00€ iva incluido**

**Salmorejo de remolacha y brandada de bacalao.**

**Ensaladilla de gambas con espuma de piparras.**

**Tartar de bonito con ensalada de wakame.**

**Gyouzas de chipirón en su tinta.**

**Sandwich de rostbeef.**

**Rabas de calamar con alioli de tinta.**

**Ravioli de berza y morcilla.**

**Dado de carrillera con parmentier de patata.**

**Risotto de pato e idiazábal.**

\*\*\*

**Chocolate y frutos rojos.**

**34.00€ iva incluido**

LEKEITIO  
**cóctel**  
*extras bebida*

**Ampliación 1 HORA más SOLO BEBIDA:**  
**8.00€ IVA incluido**

**Txakoli (Bizkaia Ó Getaria)**  
**2.00€ POR PERSONA**

**Vermouth**  
**2.20€ POR PERSONA**

**Copa de Cava**  
**3.00€ POR PERSONA**

**Copa de Champagne**  
**6.00€ POR PERSONA**

Tendrán que ser contratados con  
antelación  
para poder asegurarles dicho  
servicio.

**Tabla de quesos y frutos secos.**

**ó**

**Tabla de tostas de jamón ibérico y tomate.**

**6.00€ POR PERSONA**

**Tosta de anchoa del cantábrico.**

**3.00€ POR PERSONA**

**Servicio de café.**

**2.00€ POR PERSONA**

Tendrán que ser contratados con  
antelación  
para poder asegurarles dicho  
servicio.



**El Hotel Silken Palacio Uribarren  
se reserva la asignación del salón  
en función del número de comensales.**

**El número de comensales a facturar,  
será el contratado con 48 horas de antelación a la fecha del evento.**

**A partir de 20 comensales,  
se llevará a cabo la entrega de 250€ en concepto de fianza  
que será descontado en la factura final.**

**La duración estimada será entre 45 minutos  
y 1,30 horas en función de su contenido.**

**Los coctels se han elaborado  
en base a 2 unidades de cada aperitivo por comensal.**

**Debido a la estacionalidad de la materia prima,  
dichas propuestas podrán sufrir variaciones  
avisadas con antelación.**

Información y Reservas:  
[restauracion.uribarren@hoteles-silken.com](mailto:restauracion.uribarren@hoteles-silken.com)  
637397388

**Silken**  
**PALACIO**  
**URIBARREN**  
S.A.  
LEKEITIO