



## Menú grupos

Group Menu

### Menú Marinela

#### Entrantes

Timbal de ensaladilla de bonito  
y salmón noruego ahumado.

\*

Hojaldre de setas y queso brie.

#### Principales

Lomo de merluza de pincho  
sobre lecho de tomate de temporada.

&

Muslitos de pato en su jugo con patatas a la antigua.

#### Postre

Tarta de queso, coulis de frutos rojos y helado.

**48,00 € ( IVA incluido)**

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café

### Menú Talaia

#### Al centro mesa

Paleta ibérica de bellota, pan y tomate de temporada.

#### Entrante

Arroz meloso de setas silvestres,  
shitake y teja de queso.

#### Principales

Lomo de atún con cebolla caramelizada  
y patatas miniatura.

&

Costilla de cerdo a baja Tª con puré de boniato.

#### Postre

Torrija de brioche con helado de vainilla y canela.

**58,00 € ( IVA incluido)**

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café





## Menú grupos

Group Menu

### Menú Santa Catalina

#### Entrantes

Ensalada de txangurro y vinagreta de cítrico.

\*

Guiso ligero de setas y gambitas  
con toque de ajo-perejil.

#### Principales

Bacalao club Ranero.

&

Medallón de solomillo y patatas puente nuevo.

#### Postre

Brownie con helado.

**68,00 € ( IVA incluido)**

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café

### Menú Uribarren

#### Entrante

Ensalada de salmón ahumado y bacalao  
con aliño de mostaza y eneldo.

\*

Corte de foie mi-cuit con pan de maíz crocante.

#### Principales

Lomo de rape, piperada y ensalda wakame.

\*\*\*

#### Sorbete

\*\*\*

Cochinillo deshuesado y confitado,  
trigueros y patata panadera.

#### Postre

Canutillos rellenos, chocolate caliente y helado.

**80,00 € ( IVA incluido)**

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco /cerveza- café





## Menú Infantil

Plato de jamón, croquetas & rabas de calamar.

\*

A elegir

Escalope con patatas fritas

O

Hamburguesa Isuntza

Postre

Brownie con helado

**38,00 € ( IVA incluido)**

Incluye agua – refrescos

### Suplemento Sorbete por persona:

6€ (a elegir sabor)

### Suplementos de bebidas por persona:

3€Txakoli Bizkaino.

4€Copa de Cava.

7€Combinados

(etiquetas no premiúm).



## Menú grupos

Group Menu

### Condiciones Menú Grupos

Silken Palacio Uribarren se reserva la asignación de salón en función al número de comensales garantizando siempre un salón privado.

Durante las fiestas de San Antolines,  
del 1 al 8 de Septiembre,  
el uso del salón será compartido.

El nº de comensales a facturar será el contratado con 72 horas de antelación a la realización del evento, salvo que el número de comensales aumentara endicho día.

Las posibles intolerancias y alergias deberán de comunicarse con la mayor brevedad posible, para poder garantizarse un menú adaptado a ello.

En el momento de realizar la reserva, serán Abonados en concepto de fianza 250€.

El pago del evento tendrá que ser abonado con 48 horas de antelación.

### Finalización de los eventos estimada:

18:30 para almuerzos.

23:00 para cenas .

**No se permite música en vivo  
debido a las condiciones  
acústicas del establecimiento.**

Debido a las condiciones socioeconómicas actuales ajenas a Silken Palacio Uribarren, dichos menús pueden sufrir cambios en sus productos y tarifas, avisando de dichos cambios con antelación.