

# MENÚS DE RABAJO



“Con la responsabilidad de saber que nos confía la organización de un momento tan especial, nuestro equipo de cocina y sala, siguiendo las pautas y directrices de la dirección del hotel “Silken Juan de Austria” y escogiendo los mejores productos de la cesta de la compra, les propone...”

## Les ofrecemos:

- Minutas con el menú elegido
- Atención personalizada
- Salón privado (siempre bajo disponibilidad) con luz natural
- Aperitivo de bienvenida
- Mignardises artesanos acompañando el café

## Condiciones generales:

- El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales.
- El número de comensales a facturar, será el contratado con nuestro departamento de banquetes con 48 horas de anticipación a la fecha de realización del evento.
- Seleccione su menú de entre las siguientes propuestas, siendo el mismo para todos los comensales.

**PRIMEROS PLATOS:** Seleccione un plato entre las siguientes propuestas, **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- Ensalada de queso de cabra con escalibada y vinagreta de miel
- Ensalada de langostinos con patatas al mojo rojo y verduras en escabeche
- Volcán queso fresco con carpaccio de tomate, hojas de rúcula y vinagreta de frutos rojos (Light)
- Timbal de pollo de corral escabechado, mix de lechugas y salsa de pimiento morrón asado
- Arroz negro de sepia con verduritas y ali olí de pimientos asados
- Risotto cremoso de setas con paleta ibérica y queso curado
- Alubiones de la granja con almejas
- Guiso de garbanzos con chocos del mediterráneo
- Salmorejo cordobés con mousse de queso de CyL
- Crema fría de quesos con tartar de tomate y vinagreta de cacahuete
- Canelón de ropa vieja con bechamel de setas
- Espaguetis con gambas al ajillo y pesto de tomate
- Verduras de temporada a la plancha con lascas de jamón ibérico
- Nuestro arroz con bogavante **(suplemento de 6€)**

**SEGUNDOS PLATOS:** Seleccione un plato entre las siguientes propuestas, **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- Escalope de dorada con judías verdes y salsa de jamón
- Cazón gratinado con pan provenzal sobre compota de tomate casero \*\*según temporada\*\*
- Merluza con mermelada de cebolla roja salteado con trigueros
- Chipirones a la plancha con pesto de rúcula
- Rulo de rabo de toro desmigado con boniato asado
- Lagarto ibérico asado acompañado de timbal de patatas con salsa de tomillo y limón
- Fajitas de pollo gratinadas con pico de gallo
- Solomillo de cerdo a la parrilla con mole mejicano y tamarindo
- Carrillera de ternera con cremoso de guisantes al jamón ibérico
- Rulo de cordero con morcilla de burgos y puré especiado a la menta
- Chuletón de Buey con patatas bastón y pimientos del padrón **(suplemento de 6€)**

**POSTRES:** Seleccione un plato entre las siguientes propuestas, **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- Milhojas de manzana asada con crema pastelera
- Espuma de tiramisú
- Tarta de queso con culís de frutos rojos
- Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel
- Crepe relleno con guiso de plátano y chocolate caliente al ron
- Mousse de chocolate negro con compota de naranja
- Licuado de fruta de temporada
- Ensalada de fruta de temporada con chocolate caliente
- Copa licuada de canela y ron

**BEBIDAS:** Agua mineral y vino tinto Crianza Vizar CyL "VIZAR, café e Infusiones

Suplemento Vino Tinto Ribera del Duero Roble: 3,50€ / persona  
Suplemento licor (manzana, melocotón, hierbas, café, pacharán): 2,00€ / persona  
Suplemento copa cava: 2€ / persona  
Suplemento copa (combinado Nacional): 5,00€ / persona  
Suplemento copa Importación: 8,00€ / persona

**P.V.P: 23€**  
Por persona / IVA incluido