

SILKEN EKN MENÚ N TRABAJO

SILKEN JUAN DE AUSTRIA VALLADOLID****



Rumbo al éxito



MENÚ TRABAJO

PRIMEROS PLATOS:

Seleccione un plato **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- Mezclum de lechugas con langostinos al vapor y salsa tzatziki
- Ensalada templada de queso de cabra y mango con vinagreta de miel y cítricos
- Ensalada de piquillo rellenos de brandada de bacalao, aliño de tapenade y brotes verdes
- Ensalada de quinoa con salmón ahumado, cherry's, olivas negras y aliño cítrico
- Arroz negro de chipirones con ali olí de rúcula
- Arroz meloso de ibéricos con gambón asado
- Arroz meloso de champiñones con ali oli de cebollino
- Gazpacho de cerezas, boquerones en vinagre y aceite de cebollino
- Gazpacho de melón, gelatina de menta y jamón crujiente
- Salmorejo de tomates asados, granizado de pepino y lascas de jamón ibérico
- Guiso de alubias blancas con almejas
- Guiso de garbanzo Pedrosillano con cordero a baja temperatura desmenuzado
- Lentejas estofadas con costilla de cerdo
- Canelón de ropa vieja con bechamel de setas
- Espaguetis Nero Di Sepia con Ragout De Boletus y Queso Parmesano Crujiente
- Tallarines con boloñesa de hongos y lascas de queso curado
- Berenjenas con queso de cabra, gelatina de miel, piñones tostados y aceite de romero
- Piquillos rellenos de brandada de bacalao y crema de ajos en 3 cocciones

SEGUNDOS PLATOS:

Seleccione un plato, **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- Lomo de dorada, crema apionabo y chutney de tomate
- Lubina con salsa de pimienta verde y quenelle de patata asada
- Merluza asada al horno sobre fondo de vizcaína y fideos fritos de arroz
- Taco de bacalao, puré ligero al pimentón de Vera y brócoli de hortalizas del tiempo
- Lomo de salmón con glaseado de soja y salteado de fideos de arroz con Shitake
- Calamares asados y cremoso de coliflor con pesto de rúcula
- Chipirones a la plancha con ali oli de manzana asada y brotes verdes
- Estofado de ternera con cacao, canela y peras asadas
- Ragú de ternera castellana con peras a la mantequilla de canela
- Carrillera de ternera guisada al vino de la Ribera con crema de patata
- Entrecote de ternera (250gr) con patata rústica al romero **** máximo 40 personas**
- Taco meloso de ternera con crema y cous cus de coliflor
- Wok de verduras salteadas con pollo marinado en soja
- Roti de pollo a la florentina (queso, espinacas y orejones), veluté de champiñones y pimientos
- Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras
- Secreto de cerdo ibérico en adobo con boniato y emulsión balsámica
- Rulo de cordero con morcilla de burgos y puré especiado a la menta
- Chuletón de Vaca con patatas bastón y pimientos del padrón ***(Suplemento de 6€)**

POSTRES:

Seleccione un plato, **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- Panacotta de café con chocolate blanco y sorbete de mandarina
- Mousse de limón y frutas rojas
- Coulant de chocolate con helado de frambuesa
- Tarta de queso con culís de frutos rojos
- Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel
- Copa de piña salteada con ron, espuma de coco y chocolate crujiente
- Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla
- Torrija caramelizada de pan de pueblo con teja de canela y helado cremoso
- Infusión de frutos rojos con helado de nata
- Fruta fresca con gelatina de menta y mango

BEBIDAS: Agua mineral y “VEINTISIETE” Vino tinto de autor D.O. Ribera de Duero, café e Infusiones

El menú incluye:

- Minutas personalizadas
- Aperitivo de bienvenida
- Mignardices artesanos acompañando el café

Precio: 24€

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 handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU) 1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff.

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

SERVICIOS EXTRAS:

- Suplemento Vino Tinto Ribera del Duero Roble: 3,50 €
- Suplemento licor (manzana, melocotón, hierbas, café, pacharán): 2 €
- Suplemento copa cava: 2 €
- Suplemento copa (combinado Nacional): 6 €
- Suplemento copa Importación: 8 €

SALÓN PARA BAILE: Precio y condiciones a consultar
(máximo 2 horas de duración hasta las 19:00 horas para
almuerzos y máximo 01:00 para cenas)

MÚSICA. Alquiler de sistema de sonido: 100€

BARRA LIBRE: 15 € por persona IVA incluido (2 horas)
Copas: 6 € Refrescos: 2 €

CONDICIONES GENERALES

El hotel se reserva la asignación del lugar de celebración en función del número de comensales. Confirmación del menú 7 días antes del evento, siendo el mismo para todos los comensales.