

¡Siempre hay algo que celebrar!

There is always something to celebrate!

Salones privados, incluyendo nuestro restaurante, a partir de 20 comensales adultos (el Hotel se reserva la asignación del salón en función del número de comensales)

En el momento de hacer la reserva definitiva , deberá de entregarse una fianza de 600€, la cual será descontada de la factura final y no será devuelta ni canjeada en caso de no celebrarse el servicio. El resto será abonado 72 horas antes de la celebración.

La confirmación del número definitivo de comensales se hará 10 días antes del banquete, permitiendo un 5% de comensales cancelados sin gasto hasta 72 horas antes de la celebración, a partir de entonces, se facturará el 100% de comensales cancelados.



Silken
HOTELES



Menú grupos

Group Menu

Opción 01

Cazón en adobo, alioli y alga nori
Lasaña de boletus, lascas de cecina, puré especiado y brotes frescos
Atún rojo con emulsión de queso, ñoquis y manzana
Taco de pato crujiente, guiso de trigo, berros y demi – glace
Sopa de frutos rojos, mousse de coco, helado de fruta de la pasión y rocas en textura

49,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 02

Croqueta de Langostinos con mahonesa de sus cabezas y encurtidos
Rollito de primavera de pato, sopa agridulce, germinados y mango
Lubina asada sobre crema castellana, puré de la abuela y mejillones
Solomillo de ibérico con tatín de patata, setas y trigueros
Torrija de pan brioche

51,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 03

Tiradito de corvina con mango, manzana y sus chips
Ajoblanco de coco, langostinos crujientes, ensalada de algas y huevas
Taco de bacalao, sopa de Idiazábal, setas estofadas, crujiente de su piel y migas del pastor
Carrilleras de ternera estofadas con puré de coliflor ahumado, berros frescos y encurtidos
Falso flan de queso, galleta rota, helado de frambuesa y toffee

55,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café

Opción 04

Foie a la plancha, juego de Pedro Ximénez, tartar de melocotón y germinados
Gazpacho de cerezas, tomates Cherry aliñados y sardina ahumada
Corvina a la plancha, suquet Thai y langostinos al ajillo
Solomillo de ternera a la plancha, puré de cebolla asada, jugo de carne y ensalada de verduras con setas
Red Velvet de Cereza

60,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja

Agua Mineral

Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Opción 05

Ensalada de vieiras con emulsión de aguacate y micro rúcula
Empanadilla de carrillera escabechada con parmentier trufada, jugo de carne y ensalada de manzana
Taco de rape alangostado, sopa americana, quenelle de patata y langostinos
Jarrete de cordero lechal asado a baja Tª con puré de boniato, encurtidos y cogollos
Crème Brûlée caramelizada, helado de yogur, galleta rota y sopa de mango

65,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café

Opción 06

Lingote de foie e higos con teja de naranja, nueces garrapiñadas y puré de melocotón
Crujiente de bogavante, mahonesa de sus cabezas, wakame y chips de tinta
Rodaballo asado, puré de calabaza especiado, guiso de trigo con langostinos y pil pil de sus espinas
Solomillo de ternera a la plancha, parmentier trufada, cebolla frita, salsa de carne y crujiente de gorgonzola
Cheesecake Gran Teatro

75,00 € (IVA incluido)

Tinto Lar de Paula 6m. en barrica, D.O Rioja
Agua Mineral
Cava Freixenet y Café



Menú grupos

Group Menu

Suplementos

Tinto Crianza Lar de Paula, D.O. Rioja
1,25 € por persona(IVA incluido)
Tinto Crianza Merus, D.O Rioja
2,00 € por persona(IVA incluido)

Tinto Joven Martin Berdugo, D.O. Ribera
2,00 € por persona(IVA incluido)
Tinto Joven Abadía de San Quirce, D. O. Ribera
3,50 € por persona(IVA incluido)
Tinto Joven Cillar de Silos, D.O. Ribera
3,50 € por persona(IVA incluido)

Tinto Crianza Martín Berdugo, D. O. Ribera
4,00 € por persona(IVA incluido)
Tinto Crianza Abadía de San Quirce, D.O. Ribera
6,50 € por persona(IVA incluido)
Tinto Crianza Cillar de Silos, D.O. Ribera
6,50 € por persona(IVA incluido)

Tarta conmemorativa (personalizada con nombre)
5,00 € por persona(IVA incluido)
Tarta Sacher
20,00€ (IVA incluido)



Menú grupos

Group Menu

Opción 01

Pasta tricolor napolitana con tomate
Hamburguesa con patatas fritas caseras
Helado

21,00 € (IVA incluido)
Agua Mineral y Refrescos

Opción 02

Timbal de arroz con huevo frito y salsa de tomate
Mini solomillo a la plancha con patatas fritas caseras
Helado

28,00 € (IVA incluido)
Agua Mineral y Refrescos

Opción 03

Entremeses fríos y calientes
Jamón, Lomo, Langostinos, Empanadillas, Calamares y Croquetas
Chuletillas de cordeto con patatas fritas caseras
Helado

43,00 € (IVA incluido)
Agua Mineral y Refrescos

The logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes. One plane is vertical, another is horizontal, and the third is a third plane overlapping them, creating a 3D effect. The text is centered within this graphic.

Silken

HOTELES