

# MENÚ ESPECIAL

## Fin de Año

### RESTAURANTE SOOK

#### Entrantes

Medregal curado y ahumado en ensaladita licuada de tallos tiernos anisados, vieira asada y manzana en texturas

\*\*\*\*

Crema de boletus y mi-cuit con espuma de almendra tierna y palomitas especiadas y garrapiñadas

#### Platos principales

Lomo de cherne asado, con tamal de gambón, velouté de millo y ceviche de hierbas aromáticas

\*\*\*\*

Gominola de violetas y ginger ale

\*\*\*\*

Carrillera de cerdo ibérico hojaldrada con su jugo de malvasía y foie, verduritas baby encurtidas y ajos compotados

#### Postre

Noche de blanco  
(Chocolate blanco, coco, yuzu, yogur...)  
Surtidos Navideños  
Uvas de la suerte y cotillón

Bodega:

Vino blanco Atrium Chardonnay, D.O.Penedés  
Vino tinto Otazu Premium Cuveé, D.O.Navarra  
Cava Anna de Codorníu Blanc de Blancs

## 99€

Igic no incluido

Los platos indicados en los menús pueden contener trazas de alérgenos. Las personas que padezcan alergias o intolerancias alimentarias, se ruega lo comuniquen a nuestro personal de servicio.

INFORMACIÓN Y RESERVAS EN:

[convenciones.atlantida@hoteles-silken.com](mailto:convenciones.atlantida@hoteles-silken.com)

**Silken**  
**ATLÁNTIDA**  
**SANTA CRUZ**  
\*\*\*\*  
TENERIFE