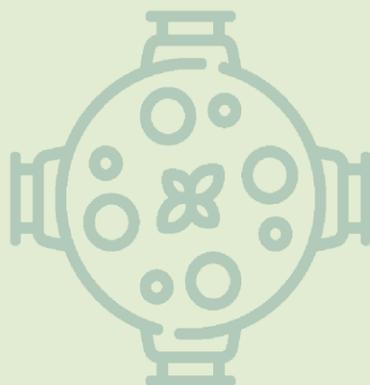


Silken
JUAN
DE AUSTRIA

VALLADOLID



Eventos especiales

Special events

2025

Silken
HOTELES



Para compartir al centro de mesa- Raciones-

* Alcachofa confitada con salsa de foie (ud)	5€
* Rabas del Cantábrico a la andaluza con harina de garbanzo	14€
* Colas de gambón con panko japonés y salsa Thai picante	18€
* Selección de quesos Campoveja (ahumado, trufado y viejo) con mermeladas caseras y frutos secos (100 gr.)	18€
* Pizarra de paleta ibérica de bellota con tostas de pan y tomate de caserío (100 gr.)	20€
* Pizarra de foie mi -cuit con morcilla de Burgos y compota de manzana	20 €
* Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón (2 ud	20€
* Gamba blanca de Huelva a la plancha con sal gruesa (100 gr)	20 €

Primeros

* Ensalada de boquerones del Cantábrico marinados con gazpacho de frutos rojos y jamón ibérico de bellota	14€
* Crema de cigalas al brandy con tartar de mejillones en escabeche	16€
* Arroz cremoso con boletus y foie, teja de queso castellano y crujiente de jamón	16€
* Ensalada de codorniz escabechada, zanahoria encurtida y vinagreta de piparra	16 €
* Timbal de brotes de lechuga con base cremosa de aguacate y tomate, cola de langostinos al vapor y aliño de albahaca	16 €
* Tartar de salmón ahumado, aguacate, trazos de teriyaki y huevas de salmón	18€
* Canelón de carabineros con salsa americana, tartar de mejillón en escabeche y toques de tinta de calamar	18 €

Pescados ½ ración: Si desea ración completa, deberá sumar al precio 8€**

* Milhojas de dorada con puré de batata dulce y jugo de marisco	14
* Merluza de pincho con crema de guisantes y tomatitos confitados en albahaca	14 €
* Bacalao con migas al pimentón y vizcaína clásica	14€
* Rape empiñonado con guiso de sepia , pintada de teriyaki y caramelo de crustáceos	17€
* Lomo de corvina salvaje (según temporada) con boniato asado y vinagreta de encurtidos	17 €
* Rodaballo salvaje con setas asiáticas y salsa menier	18 €

Sorbete casero con y sin alcohol

* Sorbete de mandarina / frambuesa / limón /mango	4€
---	----

Carnes

* Lingote de cordero con puré de limón y su jugo de cocción trufado	20€
*Cochinillo confitado con chutney de mango y migas de pan	26€
* Solomillo de vaca con medallón de foie y salsa Oporto con bastones de patata	28€
* Chuletón de vaca madurada con patatas bastón y sus padrones (máximo 30 pax)	28 €
* Lechazo IGP asado con patatas panaderas y ensalada verde	28€
* Lechazo IGP asado a lo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde (RTE MANNIX CAMPASPERO)	35€

Tartas “Belaria”

- * Aniversario: Bizcocho de almendras, mouse de chocolate blanco, crema inglesa y baño de chocolate 8 €
- * Dulce de leche: Base de galleta crujiente de almendra, toque de manzana caramelizada con cerezas confitadas, mouse de dulce de leche y cobertura de frambuesa 8 €
- * Mascarpone : Bizcocho de nuez, cremoso de café, mousse de mascarpone y baño de caramelo 8 €
- * Sacher: Bizcocho de cacao emborrachado con jarabe de amareto y cacao, cremoso de chocolate con leche, confitura de albaricoque y yuzu con una mousse ligera de chocolate con leche 8 €
- * Trufa: Capas de bizcocho con mouse de chocolate con leche 8 €
- * Tres gustos: Con bizcochos, nata, trufa y yema tostada. 8 €

La bodega	12€
Vino blanco Verdejo D. O de Rueda	
Vino tinto de autor “VEINTISIETE “D.O. Ribera de Duero	
Refrescos, cervezas, aguas minerales, café & infusiones con mignardices y licor	
Suplemento Copa de Cava por persona	4€

MENU NIÑOS 1

Jamón ibérico con nuestras
croquetas caseras

Chuletillas de lechazo con patatas
fritas

Tarta celebración con helado

Agua y refrescos
30€

MENU NIÑOS 2

Croquetas caseras de jamón ibérico

Tirabuzón de pollo rebozado
ó

Hamburguesa del chef con patatas
fritas

Tarta celebración con helado

Agua y refrescos
25€.



Eventos especiales
Special events

NOTAS IMPORTANTES

DINÁMICA:

Elijan cuantos platos quieran de entre todas las opciones que les proponemos. Vayan sumando el precio de los platos elegidos para saber el precio del menú. Todos los precios son por persona excepto los platos a compartir, que son por ración.

Posteriormente SUMEN LOS 12€ DEL COSTE DE LA BODEGA y sabrán el precio exacto del menú por persona para el evento que estén organizando.

LES OFRECEMOS:

-Las MINUTAS y la DECORACION en todas las mesas.

SERVICIOS EXTRAS:

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)

- Barra libre: 20€ / persona (2 horas)

- Tickets**:

Copas: 8€ consumición

Refrescos/Cervezas: 3€ consumición

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.

Confirmación del número de comensales 3 días antes del evento, siendo este el número de personas a facturar.

El cliente se hace cargo del 50% de los cubiertos reservados y no servidos.

FORMA DE PAGO:

En el momento de realizar la reserva del servicio, se abonarán 300 € en concepto de fianza como reserva de sala, que se descontarán del total de la factura.

7 días antes se hará efectivo el resto del pago.

Resto y posibles extras serán abonados el mismo día del evento

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.

The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color, arranged in a cross-like pattern. The word "Silken" is written in a white, elegant serif font, and "HOTELES" is written in a white, clean sans-serif font below it.

Silken
HOTELES