

**¡Siempre hay algo
que celebrar!**

There is always something
to celebrate!

DESCUBRE nuestra gastronomía y DISFRUTA de tu mejor evento





Menú grupos

Group Menu

Opción 1

Ensalada de aguacate y mango con láminas de salmón marinado
y hojas tiernas aliñadas

Solomillo de cerdo relleno de frutos secos y cebolla caramelizada
con papitas gratinadas

Brownie de plátano con chantilly de miel de palma

29,50 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Menú elaborado para un mínimo de 10 comensales

Opción 2

Crema de batata amarilla con espuma de almogrote

Lomo de merluza al horno con pisto de calabaza
y mojo de papaya

Cremoso de Bounty

29,50 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Menú elaborado para un mínimo de 10 comensales



Menú grupos

Group Menu

Opción 3

Langostinos crujientes sobre ensaladita de tomatitos canarios
y cebolla roja

Carrillera de cerdo estofada al vino tinto de Tenerife
con escacho de papa negra.

Soufflé de chocolate negro con salsa de parchita

33,50 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Menú elaborado para un mínimo de 10 comensales



Menú grupos

Group Menu

Opción 4, Picoteo (Platos a compartir entre 4 personas)

Ensalada de brotes tiernos, con frutos secos garrapiñados,
queso de cabra y salsa de miel

Falafel de garbanzos con crema agria y hierbabuena

Croquetas de almogrote gomero

Bacalao confitado con cebolla caramelizada
y crema de pimientos

Daditos de jarrete cocinado a baja temperatura
con parmentier de papas bonitas

Mini búrguer de carne fiesta

Sinfonía dulce de postres

35,00 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Menú elaborado para un mínimo de 10 personas



Menú grupos

Group Menu

Opción 5 (picoteo + principal)

Picoteo:

Surtido de ibéricos y quesos canarios

Hummus de aguacate con tortilla de trigo para untar

Croquetas de almogrote con confitura de papaya

Principal:

Solomillo de añejo asado en su punto
con ñoquis salteados en salsa de boletus

Bombón de Nutella

38,00 € (IGIC no incluido)
Incluye agua, vino y café

Menú elaborado para un mínimo de 10 comensales



Menú grupos

Group Menu

CONDICIONES GENERALES

- Suplementos vino (previa reserva):
Vino crianza o canario del año: 1,25 €/comensal
Vino Reserva: 2,25 €/comensal
- Opción suplemento refrescos y cervezas: 2,00 €/comensal
- El plazo máximo de confirmación del número de comensales es de al menos 48 horas de antelación. Transcurrido ese tiempo no se admitirán devoluciones por bajas de asistencia.



FORMACIÓN IMPORTANTE SOBRE ALÉRGENOS

- 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.
- El Hotel elaborará menús aptos para los clientes con intolerancias alimenticias y dietas siempre que estas sean comunicadas con al menos 15 días de antelación sobre la fecha de llegada. De no comunicarlo en el plazo estipulado, el hotel se reserva el derecho a facturar a parte los platos extra solicitados o cualquier otro cambio surgido en el menú.



Silken

HOTELES

Información y reservas: 922 29 45 00
Email: convenciones.atlantida@hoteles-silken.com

hoteles-silken.com