

MENÚ

Navidad

Entrantes al centro de mesa

Croqueta de queso ahumado, tartar de presa ibérica y foie

Langostino en panko con mayonesa de chipotle

Cono de mousse de atún y huevas de lumpo

Brocheta de fresa y boquerones en escabeche



Primero

Sopa de jamón ibérico, huevo a 65° y patata paja al pimentón de La Vera



Pescado

Canelón de carabineros y marisco, salsa americana, tartar de mejillones en escabeche y trazos de tinta de calamar



Carne

Lingote de pularda deshuesada, salsa de pepitoria y arroz salvaje frito



Postre

Tarta de queso y turrón de Jijona con salsa de frutos rojos

Café y mignardices

BODEGA:

Agua mineral, cerveza, refrescos, Vino Tinto Ribera de Duero "VEINTISIETE", Vino Blanco Verdejo "X Siglos"

60€

IVA incl

Silken
HOTELES

MENÚ

Año Nuevo

Entrantes al centro de mesa

Patata baby rellena de confit de pato

Tosta de queso ricota y anchoa del cantábrico

Tartaleta de salmón ahumado y mayonesa de aguacate

Croqueta casera de carbonara



Primero

Ensalada de paté de marisco, gambón al vapor y vinagreta de jerez y brandy



Pescado

Corvina salvaje con puré ligero de castaña y calabaza con trazos de soja



Carne

Taco de cordero churro con crema de ajos confitados y mojo verde



Postre

Cremoso de chocolate blanco y toffe de galleta Lotus

Café y mignardices

BODEGA:

Agua mineral, cerveza, refrescos, Vino Tinto Ribera de Duero “VEINTISIETE”, Vino Blanco Verdejo “X Siglos”

52€

IVA incl

Silken
HOTELES

MENÚ

Día de Reyes

Entrantes al centro de mesa

Crema de gambas al ajillo

Turrón salado de queso y cacahuete

Mini tortilla de camarones con mayonesa trufada



Primero

Ensalada de bonito en escabeche con escarola,
salsa de yogurt y lima



Segundo

Pluma de cerdo Duroc a las finas hierbas con piña
asada y jugo de su asado



Postre

Roscón de Reyes "Belaria"

Café y mignardices

BODEGA:

Agua mineral, cerveza, refrescos, Vino Tinto Ribera de Duero
"VEINTISIETE", Vino Blanco Verdejo "X Siglos"

45€

IVA incl

Silken
HOTELES