

MENÚ NAVIDAD *Empresas*

Opción 1:

Entrante

Ensalada de lascas de bacalao, vinagreta de olivas verdes y teja de cebolla

Pescado

Lomo de lubina a la menier con risotto de trigo tierno y brochetón de gambas con trigueros

Carne

Costilla de ternera, corazón cremoso de boniato y encurtidos

Postre

Coulant templado de chocolate con helado

Café y dulces navideños. Bodega: Agua , Vino Tinto Lar de Paula joven D.O Rioja, y Copa de Cava Freixenet Brut

53,00€

INFORMACIÓN Y RESERVAS EN:

convenciones.granteatro@hoteles-silken.com

+34 947 25 39 00

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD *Empresas*

Opción 2:

Entrante

Ensalada de langostinos crujientes con vinagreta de tomate y soja y crema de queso Idiazábal

Pescado

Merluza de pasajes sobre salsa vizcaína al gratén de olivas negras y ensalada de algas

Carne

Falso muslo de pato al estilo Pekín con patatas robuchón y demiglace

Postre

Torrija de pan brioche con helado

Café y dulces navideños. Bodega: Agua , Vino Tinto Lar de Paula joven D.O Rioja, y Copa de Cava Freixenet Brut

54,50€

convenciones.granteatro@hoteles-silken.com

+34 947 25 39 00

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD *Empresas*

Opción 3:

Entrantes

Ensalada de langostinos crujientes con vinagreta de tomate y soja y crema de queso Idiazábal

Crema de foie y boletus confitados con nuestras yozas de pato

Pescado

Ventresca de atún, verduritas escabechadas y vinagreta de tomate

Carne

Costilla de ternera, corazón cremoso de boniato y encurtidos

Postre

Falso flan de queso, crumble de galleta, helado de frambuesa y chips

Café y dulces navideños. Bodega: Agua , Vino Tinto Lar de Paula joven D.O Rioja, y Copa de Cava Freixenet Brut

65,50€

convenciones.granteatro@hoteles-silken.com

+34 947 25 39 00

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD *Empresas*

Opción 4:

Entrantes

Ensalada de lascas de bacalao, vinagreta de olivas verdes y teja de cebolla

Atadito de lechazo I.G.P. sobre crema castellana

Pescado

Lomo de lubina a la menier con risotto de trigo tierno y brochetón de gambas con trigueros

Carne

Cochinillo lechal asado a baja temperatura, con cremoso de calabaza y tomate pasificado

Postre

Crema de arroz con leche acompañada de arroz suflado y helado de canela

Café y dulces navideños. Bodega: Agua , Vino Tinto Lar de Paula joven D.O Rioja, y Copa de Cava Freixenet Brut

69,50€

convenciones.granteatro@hoteles-silken.com

+34 947 25 39 00

Silken
HOTELES

MENÚ NAVIDAD *Empresas*

Opción 5:

Entrantes

Ensalada de salmón marinado al estilo Gran Teatro con guacamole y pico de gallo

Empanadilla de carrillera ibérica en escabeche sobre parmentier trufada, jugo de carne y manzana Gran Smith

Pescado

Taco de bacalao sobre guiso de setas, crema de ajo y crujiente de su piel

Carne

Jarrete de cordero lechal asado a baja temperatura con cremoso de boniato y ensalada con encurtidos

Postre

Coulant templado de chocolate con helado

Café y dulces navideños. Bodega: Agua , Vino Tinto Lar de Paula joven D.O Rioja, y Copa de Cava Freixenet Brut

78,05€

convenciones.granteatro@hoteles-silken.com

+34 947 25 39 00

Silken
HOTELES