

MENÚS DE TRABAJO

MENÚ FLORIDA

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú:

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta

Al centro de la mesa

Cecina de León con virutas de parmesano y aceite de oliva

& - &

Degustación de croquetas caseras de jamón, bacalao y chipirón

& - &

Pimientos del país

El Menú

Ensalada de láminas de bacalao con tartar de aguacate

& - &

½ Ración de dorada al horno con suave mantequilla de alcaparras acompañada de patatas y gajos de tomate

& - &

½ Ración de codillo de pato tostado en el horno con ensalada de berros y parmesano

& - &

Dacquoise de piña y coco con helado de vainilla

& - &

Vino blanco: " Diez Siglos ", Rueda - Verdejo

Vino tinto " Lar de Paula ", madurado 6 meses en barrica D.O. Rioja

Agua mineral y Café

Precio por Comensal: 40 € (10% IVA incluido)

Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

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.

MENÚS DE TRABAJO

MENÚ PRADO

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú:

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta

Al centro de la mesa

Plato de paletilla ibérica con tostas de pan Payés, tomate y aceite de oliva

& - &

Revuelto tradicional de hongos

El Menú

Ensalada de nécora desmigada con mézclum y vinagreta de tomates

& - &

½ Ración de bacalao confitado en aceite de ajos
con piperrada y su pil-pil

& - &

Canelón de rabo de ternera glaseado en el horno, ensalada de rúcula y nueces

& - &

Torrija de la abuela con salsa inglesa y crema helada de café

& - &

Vino blanco: " Diez Siglos ", Rueda - Verdejo

Vino tinto " Lar de Paula ", madurado 6 meses en barrica D.O. Rioja

Agua mineral y Café

Precio por Comensal: 40 € (10% IVA incluido)

Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

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.

MENÚS DE TRABAJO

MENÚ MENDIZORROZA

Con la tradición de la cocina vasca y seleccionando los mejores productos de la tierra, el equipo del Hotel Silken Ciudad de Vitoria les propone el siguiente menú:

Los panes

El pan para acompañar nuestros platos son pequeñas hogazas elaboradas diariamente a partir de una vieja receta

Al centro de la mesa

Tabla de ibéricos

& - &

Pimientos rellenos de bacalao en salsa verde

El Menú

Arroz cremoso de hongos con trufa y parmesano

& - &

½ Ración de salmón crujiente, pasta negra salteada y fondue de tomates

& - &

½ Ración de solomillo de ibérico

sobre puré de patata especial glaseado en su propio jugo

& - &

Mini coulants de chocolate, salsa de frutos rojos y crema helada de vainilla

& - &

Vino blanco: " Diez Siglos ", Rueda - Verdejo

Vino tinto " Lar de Paula ", madurado 6 meses en barrica D.O. Rioja

Agua mineral y Café

Precio por Comensal: 40 € (10% IVA incluido)

Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación.

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.