



## Menú Empresas 01

Risotto de pato y setas con lascas de Idiazábal.

O

Curry verde de verduras, arroz basmati  
y anacardos.

Trancho de merluza, salteado de garbanzos y trigueros  
con pesto thailandés.

O

Costilla de ternera sobre puré de coliflor  
y salsa de vino tinto,

Mousse de yogurt y melocotones asados.

25,00 € ( IVA incluido)

Incluye pan y bebida, postre y café

## Menú Empresas 02

Rigatoni con putanesca de sobrasada y migas.

O

Carpaccio de calabacín, tomate concassé,  
queso feta y tapenade.

Lomos de caballa marinada  
con emulsión de ajos y sofrito.

O

Carrilleras de cerdo y salteado de bimi.  
Panacota de café y vainilla.

25,00 € ( IVA incluido)

Incluye pan y bebida, postre y café



### Menú Empresas 03

Arroz cremoso de sepia y pulpo con ali oli crítico.

O

Ensalada de pollo al estilo thai  
sobre tabulé de verduras.

Merluza sobre pultalete en salsa de tinta.

O

Abanico ibérico sobre romescu  
y glaseado de frutos secos.

Espuma de crema catalana.

28,00 € ( IVA incluido)

Incluye pan y bebida, postre y café

### Menú Empresas 04

Ensalada de salmón marinado  
con aliño de papaya.

O

Salteado de setas y huevo  
con lascas de papada ibérica.

Bonito, crema de marmitako y pelayo.

O

Codillo glaseado con puré de manzana reineta.

Tiramisú de patxarán.

28,00 € ( IVA incluido)

Incluye pan y bebida, postre y café



## Menú grupos

Group Menu

### Condiciones

La selección del menú tendrá que concretarse con una semana de antelación a la realización del evento contratado.

Las intolerancias o alergias se tendrán que confirmar con el resto de información destacable, para garantizar un menú adaptado.

A partir de 30 personales, el menú tendrá que ser el mismo para todos los comensales.

Debido a las condiciones socioeconómicas actuales ajenas a Silken Palacio Uribarren, dichos menús pueden sufrir cambios en sus productos y tarifas, avisando de dichos cambios con antelación.