



Menú Marinela

Timbal de mejillones, verduritas asadas
sobre crema de marisco.
«Pork Belly» a baja temperatura con humus
y jugo de su asado en soja.
Merluza en panko,
salteado de tirabeques y lágrima de ajo negro.
Tarta de queso casera.

36,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, postre y café

Menú Talaia

Tartar de txitxarro
ligeramente picante con ajoblanco.
Salteado de chipirón y garbanzos
con yema de huevo curada.
Pluma ibérica, bizkaimole y chips de tortitas.
Texturas de chocolate.

36,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, postre y café

Menú Uribarren

Lomo de verdel sobre salmorejo de remolacha
y vinagreta de piparra.
Bacalao sobre pisto soasado y purrusalda.
Jarrete de cordero, tabulé con frutos secos.
Mousse de yogurt con lima.

38,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, postre y café





Menú Santa Catalina

Manitas, langostinos y alcachofas.
Ravioli de setas y lumagorri asado
sobre parmentier.
Taco de bacalao confitado, pilpil de guisantes
y torrezno de su piel.
Brownie de chocolate y crema de vainilla.

38,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, postre y café

Menú Berezi

Bonito escabechado, pimientos asados y tomate.
Hummus de berenjena, magret de pato
y aliño de jengibre y soja.
Taco de rape sobre falso arroz negro
y crema de pimientos.
Solomillo de ternera,, terrina de papada ibérica.
Tarta tatin y crema inglesa.

45,00 € (IVA incluido)
Incluye pan y bebida, postre y café



Suplementos

Menús Marinela & Talaia

Bebida incluida en los menús:

Agua, Vino Tinto Crianza y Café o Infusión.

1,50€ Servicio de Vino Blanco y Rosado.

1,80€ Servicio de Txakoli Bizkaino.

4,00€ Copa de Cava.

Menús Uribarren & Santa Catalina

Bebida incluida en los menús:

Agua, Vino Tinto Crianza, Blanco Rueda
y Café o Infusión.

1,80€ Servicio de Txakoli Bizkaino.

4,00€ Copa de Cava.



Condiciones Menú Grupos

Silken Palacio Uribarren se reserva la asignación de salón en función al número de comensales garantizando siempre un salón privado. Durante las fiestas de San Antolines, del 1 al 8 de Septiembre, el uso de dicho salones será compartido.

El nº de comensales a facturar será el contratado con 72 horas de antelación a la realización del evento, salvo que el número de comensales aumentara en dicho día.

Las posibles intolerancias y alergias deberán de comunicarse con la mayor brevedad posible, para poder garantizarse un menú adaptado a ello.

En el momento de realizar la reserva, serán abonados en concepto de fianza 250€.

El pago del evento tendrá que ser abonado con 48 horas de antelación.

Finalización de los eventos estimada:
18:30 para almuerzos
24:00 para cenas

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.