

**Silken**  
JUAN  
DE AUSTRIA  
★★★★  
VALLADOLID



# Cócteles

Cocktails

2026

**Silken**  
HOTELES



# COCKTAIL SOOK 1

## Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate Cherry

Ensaladilla de ventresca

Mini búrguer de salmón ahumado, queso crema y rúcula

## Pinchos calientes

Langostino frito en panko crujiente con mayonesa de chipotle

Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimienta verde italiano

Croquetas de jamón

Mini pan de pita con guiso de lechazo especiado

## Postre

Taco de tarta de queso con frutos rojos

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco.

**Precio: 30€**

**\*\*32 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Cocktail válido a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 45 min –1 hora.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona

**No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento**

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.



# COCKTAIL SOOK 2

## Pinchos Fríos

Pizarra de ibéricos

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado\*, trufado, viejo)\*Mejor del mundo 2016

Ensaladilla de gambas al ajillo

Miniblini de mousse de foie y Pedro Ximenez

## Pinchos calientes

Brocheta de pollo yakitori

Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi

Fideua de calamar y ali oli de perejil

Croquetas de jamón

Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada

## Postres

Rocas de chocolate blanco y Peta Zeta

Vasito de Panacotta de lima y frambuesas

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco

**Precio: 34€**

**\*\*36 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Cocktail válido a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 1 hora – 1 hora 15 minutos

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

**No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento**

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

# COCKTAIL SOOK 3



**Cócteles**  
Cocktails

## Pinchos Fríos

Salmorejo cordobés con sal de jamón

Pizarra de jamón ibérico de bellota

Pizarra de queso Campoveja CyL (Ahumado\*, trufado, viejo)\*Mejor del mundo 2016

Cucharita de sardina ahumada y tartar de tomate aliñado

Yogourt de foie con crispy de cebolla

## Pinchos calientes

Mini tortilla de camarones con mayonesa trufada

Cola de Gambón en panko japonés con salsa thai picante

Mini hot dog de chistorra, cebolla con soja y ali oli de mostaza

Croquetas de jamón

Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota

## Postres

Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao

Taco de tarta de queso con frutos rojos

Hojaldre de verdejo artesano La Giralda

Bebidas: Cervezas, Refrescos, vino Tinto / Blanco

**Precio: 40€**

**\*\*42 € en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Cocktail válido a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 1 hora 30 minutos

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona

**No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento**

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.



## Rincones temáticos

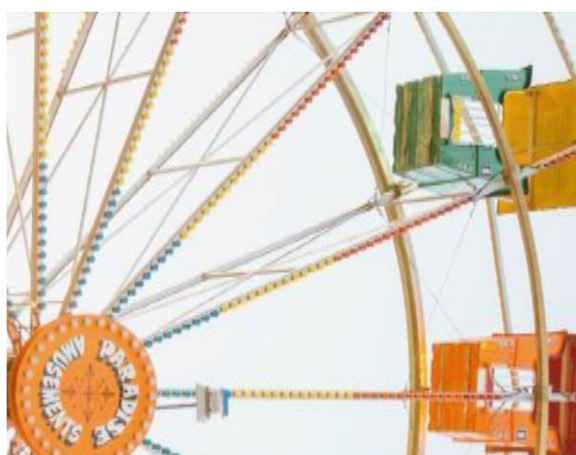
Thematic corners



### Estación de quesos

De 20-49 personas: 11€

50 personas o más: 10€



### Estación Ibérica

Desde 20 personas: 10€



### Estación Oriental

De 20-49 personas: 11€

50 personas o más: 10€

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido. El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

# COCKTAIL A MEDIDA



Nosotros les proponemos los platos y todo lo demás será a su gusto.

**Dinámica:** A continuación podrán elegir entre pinchos fríos, pinchos calientes y postres. Cada pincho tiene un coste de 3,50€.

Elijan cuantos pinchos quieran y multipliquen ese número por 3,00 € para saber el coste total del cocktail por persona.

A ese precio deberán sumarle 11,00 € para completar el cocktail con la bebida.

***Ya solo les queda venir a disfrutar con nosotros de tan succulentos pinchos...***

Cocktails válidos a partir de 20 personas.

Duración estimada del servicio 45 min / 60 min / 90 min dependiendo del número de pinchos contratados.

Si desea ampliar 1 hora más la duración del servicio de bebidas deberá sumar 5€ el precio del cocktail por persona.

Suplemento vino Tinto Roble: 3€ / Crianza: 6€

Suplemento Copa: 7,5€ / Copa Importación: 9€

Suplemento licor: 3,5€

Suplemento café: 2,5 €

Precios por persona. Precios con 10% IVA incluido.

El nº definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el nº mínimo a efectos de facturación.

**No está permitido traer productos alimentarios externos para el evento**

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.

The handmade preparation in our kitchen involves the handling of all the allergens to be declared according to the rules (EU)1169/2011. If you need information about any dish, do not hesitate to ask our staff

## Pinchos fríos

Chupito de gazpacho de fresas  
Salmorejo cordobés con grissini de pan  
Vasito de crema de queso castellano con tapenade y tomate cherry  
Vasito de guacamole con papaya y totopos  
Ensaladilla de ventresca  
Ensaladilla de gambas al ajillo  
Miniblini de mousse de foie y Pedro Ximenez  
Yogourt de foie con crispy de cebolla  
Mousse de queso ahumado, mermelada de tomate y picada de anchoas  
Mousse de bonito y alcaparras fritas sobre tosta de pan crujiente  
Coca de hojaldre con anchoas y tapenade de aceitunas negras  
Pizarra de queso Campoveja (ahumado, trufado y viejo)  
Pizarra de paleta ibérica de bellota  
Pizarra de ibéricos  
Pizarra de cecina de león  
Tramezzini de salmón con queso crema  
Tramezzini de cremoso de queso azul y nueces  
Tramezzini de boquerones y pesto rojo  
Cucharita de salmón ahumado con mousse de aguacate  
Cucharita de sardina ahumada y tartar de tomate aliñado  
Tartaleta de aguacate y tomate seco  
Bombón de foie con almendras  
Mini búrguer de salmón ahumado, queso crema y rúcula  
Mini cucurucho de aguacate y huevos de trucha  
Mini cucurucho de tartar de atún con mayosoja

## Pinchos calientes

Chupito de crema castellana con crujiente de jamón  
Brocheta de torreznos de Soria  
Tartaleta de morcilla de Burgos, miel y piñones  
Croquetas caseras de jamón  
Langostino frito en panko crujiente con mayonesa de chipotle  
Langostino envuelto en pasta bric, albahaca y salsa kimchi  
Mini tortilla de camarones con mayonesa trufada  
Cola de Gambón en panko japonés con salsa thai picante  
Chupa chups de pollo empanado con cork-flakes y reducción de cerveza miel  
Brocheta de pollo yakitori  
Mini pan de pita con guiso de lechazo especiado  
Tartaleta de bacalao ajoarriero  
Bao de carrillera ibérica con ali oli de boletus  
Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada  
Mini hot dog de chistorra, cebolla con soja y ali oli de mostaza  
Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota  
Arroz meloso de ibéricos con ali oli de pimiento verde italiano  
Fideua de calamar y ali oli de perejil

## Postres

Vasito de Panacotta de lima y frambuesas  
Trufas de chocolate  
Mousse de chocolate blanco con tierra de cacao  
Roca de chocolate blanco y peta zeta  
Taco de tarta de queso con frutos rojos  
Hojaldre de verdejo artesano La Giralda  
Pastas artesanas La Giralda  
Mini pasteles BELARIA



The logo graphic consists of four overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. These planes are arranged in a 3D-like fashion, with one plane positioned slightly behind and to the right of the others, creating a sense of depth and architectural structure.

# Silken

HOTELES