

**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 alioli de pimiento 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



## 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 30minutos

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 n° definitivo de comensales se confirmará 48h antes del evento, siendo este el n° 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 suculentos 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 cucurcho de aguacate y huevas de trucha
- Mini cucurcho 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 alioli de boletus
- Mini hamburguesa casera de ternera con cebolla caramelizada
- Mini hot dog de chistorra, cebolla con soja y alioli de mostaza
- Taco de carrillera de cerdo guisada con patata rota
- Arroz meloso de ibéricos con alioli de pimiento verde italiano
- Fideua de calamar y alioli 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

