



Menú trabajo

Work menu

2026



MENU 1

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de brotes, pellizcos de mozzarella, cebolleta asada, vinagreta de tomate

Arroz meloso de ibéricos y ali oli de membrillo

Gazpacho de melón, gelatina de menta y jamón crujiente

Guiso de alubias blancas con papada ibérica

SEGUNDOS PLATOS

Lomo de Dorada sobre revolconas cremosas y torreznillos

Lubina con salsa de pimienta verde y quenelle de patata asada

Estofado de Ternera con cacao, canela y peras asadas

Wok de verduras salteadas con pollo marinado en soja

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras

POSTRES

Mousse de chocolate amargo y galleta Oreo

Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

Infusión de frutos rojos con helado de nata

Bizcocho de limón borracho con sorbete de mandarina

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

32€

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

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento.

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

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.





MENU 2

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada de pollo en escabeche, manzana granny y mayosoja

Salteado de verduras de temporada, trigo tierno, salsa de ostras y mayonesa cítrica

Arroz con estofado de alcachofas y ali oli de cacao

Salmorejo de tomates asados, granizado de pepino y lascas de jamón ibérico

SEGUNDOS PLATOS

Lingote de Salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente

Corvina al vapor soasada, boniato y mayonesa de aguacate

Entrecote de ternera (250gr) con patata rústica al romero (*máximo 40 personas)

Carrillera de ternera guisada al vino de la Ribera con crema de patata

Secreto de cerdo ibérico en adobo con boniato y emulsión balsámica

POSTRES

Tarta de queso con culís de frutos rojos

Tiramisú de limón y crujiente de pasta bric

Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel

Cremoso de yogurt, bizcocho roto de anís y helado chocolate

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

34€

****38€ en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

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

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 trabajo

Work menus

MENU 3

Aperitivo de Bienvenida

PRIMEROS PLATOS

Ensalada escalivada de verduras asadas, lascas de ventresca en conserva y salsa fría de romescu

Arroz de calamar guisado y emulsión de pimentón de la Vera

Crema de jamón ibérico, huevo cremoso y patatas crujientes

Guiso de garbanzo Pedrosillano con cordero a baja temperatura desmenuzado

Patatas a la importancia con hongos guisados

SEGUNDOS PLATOS

Merluza asada al horno sobre fondo de vizcaína y fideos fritos de arroz

Taco de Bacalao con guiso picantito de morros de cerdo

Calamares asados sobre cremoso de coliflor y pesto de rúcula

Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata Robuchón y jugo reducido de carne

Chuletón de Vaca vieja con patatas bastón y pimientos del padrón (*Suplemento de 6€)

POSTRES

Coulant de chocolate con helado de frambuesa

Torrija de pan de pueblo caramelizada con teja de canela y helado cremoso

Milhojas de crema (Pastelería Belaria)

Napolitana de nata (Pastelería Belaria)

Tarta Candela de yema y huevo con nata (Pastelería Belaria)

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

36€

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

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

A elegir 1 primero + 1 segundo + 1 postre, siendo el mismo para todos los comensales.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

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





Menús trabajo

Work menus

MENU DEGUSTACION I

Al centro de mesa para compartir

Nuestras patatas con salsa kimchi

Pizarra de ibéricos

Ensalada de brotes, mango y queso cabra zamorano con aliño balsámico de fresas

Arroz de ibéricos con ali oli de pimentón

PRINCIPAL a elegir

Lomo de Dorada sobre revolconas cremosas y torreznillos

O

Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras

POSTRES

Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

36€

****40€ en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento.

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

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 trabajo

Work menus

MENU DEGUSTACION II

Al centro de mesa para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Pizarra de jamón ibérico

Ensalada con pellizcos de mozzarella, cebolleta asada y vinagreta de tomate

Arroz con guiso de setas y crujiente de queso

PRINCIPAL a elegir

Lingote de Salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente

O

Lingote prensado de Ternera en su salsa, cebolleta asada y padrones fritos

POSTRES

Tarta de queso con culís de frutos rojos

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

39€

****43€ en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.**

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido.

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

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

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 trabajo

Work menus

MENU DEGUSTACION III

Al centro de mesa para compartir

Croquetas caseras de jamón ibérico

Bao de costilla asada a baja temperatura con salsa barbacoa

Pizarra de jamón ibérico con quesos gourmet Campoveja (ahumado, trufado y curado)

Ensalada de pollo escabechado, manzana verde y mayosoja

PRINCIPAL a elegir

Taco de Bacalao con guiso picantito de morros de cerdo

○

Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata Robuchón y jugo reducido de carne

POSTRES

Milhojas de crema (Pastelería Belaria)

&

Mignardises artesanos para acompañar el café

42€

****46€** en reservas no asociadas a alquiler de sala ó alojamiento de grupo.

Incluye pan y bebida*

*agua mineral, vino tinto Ribera de Duero, vino blanco Verdejo, cervezas y refrescos
Selección de infusiones o café

Precios por persona y con el 10% IVA incluido

Confirmación del menú con mínima antelación de 7 días antes del evento

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

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 logo graphic consists of three overlapping, semi-transparent rectangular planes in a light teal color. They are arranged in a 3D-like fashion, with one plane in the foreground and two slightly behind it, creating a sense of depth. The word "Silken" is centered over the planes in a large, white, serif font, and the word "HOTELES" is centered below it in a smaller, white, sans-serif font.

Silken

HOTELES