

**Silken**  
JUAN  
DE AUSTRIA  
\*\*\*\*  
VALLADOLID



# Menú Trabajo

2022

**Silken**  
HOTELES

## PRIMEROS PLATOS

Seleccione un plato **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- ✂ Mezclum de lechugas con langostinos al vapor y salsa tzatziki
- ✂ Ensalada de pollo en escabeche, manzana granny y mayosoja
- ✂ Ensalada de brotes, cebolleta asada, pellizcos de mozzarella y vinagreta de tomate
- ✂ Ensalada de quinoa con salmón ahumado, cherry's, olivas negras y aliño cítrico
- ✂ Arroz de calamar guisado y emulsión de pimentón de la vera
- ✂ Arroz meloso de ibéricos y ali Oli de membrillo
- ✂ Arroz con estofado de alcachofas y ali oli de cacao
- ✂ Arroz con guiso de setas y crujiente de queso
- ✂ Crema de jamón ibérico, huevo cremoso y patatas crujientes
- ✂ Gazpacho de melón, gelatina de menta y jamón crujiente
- ✂ Salmorejo de tomates asados, granizado de pepino y lascas de jamón ibérico
- ✂ Guiso de alubias blancas con papada ibérica
- ✂ Guiso de garbanzo Pedrosillano con cordero a baja temperatura desmenuzado
- ✂ Patatas a la importancia con hongos guisados
- ✂ Espaguetis Nero Di Sepia con Ragout De Boletus y Queso Parmesano Crujiente
- ✂ Salteado de verduras de temporada, trigo tierno, salsa de ostras y mayonesa cítrica

## SEGUNDOS PLATOS

Seleccione un plato **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- ✂ Lomo de dorada, revolconas cremosas y torreznillos
- ✂ Lubina con salsa de pimienta verde y quenelle de patata asada
- ✂ Merluza asada al horno sobre fondo de vizcaína y fideos fritos de arroz
- ✂ Taco de bacalao con guiso picantito de morros de cerdo
- ✂ Lingote de salmón, tallarines de calabacín y ñora crujiente
- ✂ Calamares asados y cremoso de coliflor con pesto de rúcula
- ✂ Estofado de ternera con cacao, canela y peras asadas
- ✂ Lingote prensado de ternera, cebolleta asada y padrones fritos
- ✂ Carrillera de ternera guisada al vino de la Ribera con crema de patata
- ✂ Entrecote de ternera (250gr) con patata rustica al romero **\*\* máximo 40 personas**
- ✂ Solomillo de cerdo, ensalada de pimientos asados y gremolata
- ✂ Wok de verduras salteadas con pollo marinado en soja
- ✂ Carrilleras de cerdo ibérico estofadas a baja temperatura, manzana asada y teja de almendras
- ✂ Secreto de cerdo ibérico en adobo con boniato y emulsión balsámica
- ✂ Rulo de cordero asado a baja temperatura, puré de patata robuchon y jugo reducido de carne
- ✂ Chuletón de Vaca vieja con patatas bastón y pimientos del padrón **\*(Suplemento de 6€)**

## POSTRES

Seleccione un plato **SIENDO EL MISMO PLATO PARA TODOS LOS COMENSALES:**

- ✘ Mousse de chocolate amargo y galleta oreo
- ✘ Coulant de chocolate con helado de frambuesa
- ✘ Tarta de queso con culís de frutos rojos
- ✘ Taco de leche frita con chocolate caliente y helado de miel
- ✘ Brownie de chocolate y frutos secos con sopa de chocolate blanco y helado de vainilla
- ✘ Torrija caramelizada de pan de pueblo con teja de canela y helado cremoso
- ✘ Infusión de frutos rojos con helado de nata
- ✘ Milhojas de crema (Belaria )
- ✘ Napolitana de nata (Belaria )
- ✘ Tarta Candela de yema y huevo con nata (Belaria )

**BEBIDAS:** Agua mineral y “VEINTISIETE “Vino tinto de autor D.O. Ribera de Duero, café e Infusiones

---

### El menú incluye:

- ✘ Minutas personalizadas
- ✘ Aperitivo de bienvenida
- ✘ Mignardices artesanos acompañando el café

**Precio: 24€**

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  
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.

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.