

HOTEL SILKEN PALACIO URIBARREN

LEKEITIO

Eventos

2020

Marinela 2020

ENTRANTES

Timbal de mejillones,
verduritas asadas sobre crema de marisco.
&
"Tocineta" asada a baja temperatura
con humus y jugo de su asado con soja.

PRINCIPAL

Merluza en panko,
sobre falso risotto en salsa verde.

POSTRE

Tarta tatin y crema inglesa.

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ:

AGUA,

VINO TINTO D.O.CA.RIOJA, CAFÉ Ó INFUSIÓN INCLUIDO

*Suplemento de 1.50€/pax si se desea servicio de
VINO BLANCO (Rueda) Y ROSADO.

32.00€ IVA INCLUIDO

Talaia 2020

ENTRANTES:

Tartar de txitxarro
ligeramente picante con ajo blanco.
&
Salteado de garbanzos y chipirón,
con yema de huevo curada.

PRINCIPALES:

Pluma ibérica braseada,
bizkaimole y chips de tortilla de trigo.

POSTRE:

Mousse de yogurt y lima,
con frutos rojos y crumble.

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ:

AGUA,
VINO D.O.CA.RIOJA, CAFÉ Ó INFUSIÓN.

*Suplemento de 1.50€/pax si se desea servicio de
VINO BLANCO (Rueda) Y ROSADO.

32.00€ IVA INCLUIDO

Si se desea poder hacer elección entre PESCADO Y CARNE
de los MENÚS MARINELA Y TALAIA:

Se hará la elección del menú.

Los entrantes no serán combinables.

En este caso,
los platos principales tendrán que ser elegidos con antelación,
para poder facilitar dicha información al Departamento de Cocina.

Bebida Incluida:

Agua

Vino Tinto D.O.Ca. Rioja

Vino Blanco D.O. Rueda

Vino D.O. Navarra Rosado

Cerveza de Barril San Miguel

Café/ Infusión

* NO INCLUIDOS: Txakoli, Licores, Cava.

35.00€ IVA INCLUIDO

Santa Catalina 2020

ENTRANTES:

Ensalada de salmón marinado,
encurtidos y vinagreta de papaya con pan polar.
&
Raviolis
de setas y lumagorri asado
sobreparmentier y migas.

PRINCIPAL:

Tacode bacalao confitado,
pil pil de guisantes y torrezno de su piel.

POSTRE:

Brownie de chocolate & crema de vainilla.

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ:

AGUA

VINO TINTO D.O.CA. RIOJA

VINO BLANCO D.O.RUEDA

CERVEZA

CAFÉ / INFUSIÓN

35.00€ IVA INCLUIDO

Berezi 2020

ENTRANTES:

Ensalada de bacalao ahumado,
encurtidos y mahonesa de soja.

&

Salteado de carrilleras,
shitakes y purrusalda.

PRINCIPALES

Taco de rape,
sobre falso arroz negro y ali oli de pimiento asado.

o

Solomillo de ternera,
terrina de papada ibérica y emulsión de ternera.

POSTRE CASERO.

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ:

AGUA

VINO TINTO D.O.CA. RIOJA

VINO BLANCO D.O.RUEDA

CERVEZA

CAFÉ / INFUSIÓN

45.00€ IVA INCLUIDO

Uribarren 2020

ENTRANTE

Lingote de foie
garrapiñado en polvo de morcilla
y
coulis de melocotones asados.

PRINCIPALES

Taco de bacalao,
sobre pisto soasado y sus callos-
Y
Solomillo de vaca,
emulsión de apionabo y crema de boletus.

POSTRE CASERO.

BEBIDA INCLUIDA EN EL MENÚ:

AGUA

VINO TINTO D.O.CA. RIOJA

VINO BLANCO D.O.RUEDA

CERVEZA

CAFÉ / INFUSIÓN

48.00€ IVA INCLUIDO

Condiciones Generales 2020

Por un servicio óptimo, rogamos que las posibles alergias e intolerancias se comuniquen con una antelación máxima de 48 horas, para que nuestro Jefe de Cocina pueda elaborar un menú personalizado.

En el caso de que notificaciones de este tipo se realicen en el momento del servicio se confeccionará un menú en función del producto disponible.

1. El número de comensales a facturar, será el contratado con el establecimiento, como mínimo con 72 horas de anticipación a la fecha de la realización del evento.
2. En todo caso, el Hotel Silken Palacio Uribarren Lekeitio se reserva la asignación del salón, en función del número de comensales, garantizando siempre un salón privado (a excepción de las FIESTAS DE LEKEITIO en el que habrá de uso compartido).
3. La finalización de la estancia de los comensales en los salones, se estimará a las 18:30 h. para los almuerzos y a las 00:30 h. para las cenas.
4. En el momento de realizar la reserva del servicio se abonarán 250 € en concepto de fianza.
5. El pago del evento deberá ser abonado 48 horas antes de la celebración del mismo.
6. Dado que los platos son elaborados con productos de temporada, podrían sufrir alguna variación, que será informada con antelación.

Santa Elena Etorbidea, s/n
48280 Lekeitio, Bizkaia
Registro empresa turística H.BI. 1283
restauracion.uribarren@hoteles-silken.com
637397388