

LEKEITIO

cóctel

uribarren

Silken
PALACIO
URIBARREN

LEKEITIO

Taco de bonito con vinagreta.
Palomitas de Lumagorri a la vizcaína.
Brocheta de langostino y mahonesa de kimchi.
Mini perrito de chistorra e idiazabal.
Rabas de calamar con alioli de tinta.
Buñuelo de bacalao y ali oli.
Croquetas de cecina.

Tarta de queso.

26,00€ iva incluido

Bikini de foie y membrillo.

Tosta salmón ahumado y tapenade.

Croquetas de marisco.

Taco de ternera con salsa criolla.

**Miniburguer de abanico braseado, camembert
y cebolla encurtida.**

Perlón en adobo y mahonesa de chipotle.

**Milhojas de anchoa, salmón
y crema de bonito.**

Pastelitos variados

30,00€ iva incluido

Brioche de carrillera y rabanito picante.

Miniburger de cochinita pibil.

Lobster roll de gambas.

Katsu de pollo y mermelada de pimientos asados.

Tataki de salmón, emulsión de almendras y ponzu.

Minibocata de calamares estilo thai.

Sandwich de pastrami de ternera y salsa tártara.

Fish & chips con remoulade.

Lemon pie.

33,00€ iva incluido

Ensaladilla de gambas con espuma de piparras.

Tartar de bonito con ensalada de wakame.

Gyousas de chipirón en su tinta.

Sandwich de rostbeef.

Rabas de calamar con alioli de tinta.

Ravioli de berza y morcilla.

Dado de carrillera con parmentier de patata.

Risotto de pato e idiazábal.

Chocolate y frutos rojos.

35,00€ iva incluido



Ampliación 1 HORA más SOLO BEBIDA:
8.00€ IVA incluido

Txakoli (Bizkaia Ó Getaria)
2.00€ POR PERSONA

Vermouth
2.20€ POR PERSONA

Copa de Cava
3.00€ POR PERSONA

Copa de Champagne
6.00€ POR PERSONA

Tendrán que ser
contratados con
antelación
para poder
asegurarles dicho
servicio.

Tabla de quesos y frutos secos.

ó

Tabla de tostas de jamón ibérico y tomate.

6.00€ POR PERSONA

Tosta de anchoa del cantábrico.

3.00€ POR PERSONA

Servicio de café.

2.00€ POR PERSONA

Tendrán que ser
contratados con
antelación
para poder
asegurarles dicho
servicio.



**El Hotel Silken Palacio Uribarren
se reserva la asignación del salón
en función del número de comensales.**

**El número de comensales a facturar,
será el contratado con 48 horas de antelación a la fecha del evento.**

**A partir de 20 comensales,
se llevará a cabo la entrega de 250€ en concepto de fianza
que será descontado en la factura final.**

**La duración estimada será entre 45 minutos
y 1,30 horas en función de su contenido.**

**Los coctels se han elaborado
en base a 2 unidades de cada aperitivo por comensal.**

**Debido a la estacionalidad de la materia prima,
dichas propuestas podrán sufrir variaciones
avisadas con antelación.**