



Menú Marinela

Entrantes

Timbal de mejillones, verduritas asadas
sobre crema de marisco.

*

«Pork Belly» a baja temperatura con humus
y jugo de su asado en soja.

Principal

Merluza en panko,
salteado de tirabeques y lágrima de ajo negro.

Postre

Tarta de queso casera.

43,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco / cerveza - café

Menú Talaia

Entrantes

Tartar de txitxarro
ligeramente picante con ajoblanco.

*

Guisantes, callos de bacalo y yema de huevo
curada.

Principal

Mogote ibérico, bizkaimole y chips de tortitas.

Postre

Texturas de chocolate.

45,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco / cerveza - café





Menú Santa Catalina

Entrantes

Manitas, langostinos y alcachofas.

*

Ravioli de setas y lumagorri asado
sobre parmentier.

Principal

Taco de bacalao confitado,
pilpil de guisantes
y torrezno de su piel.

Postre.

Brownie de chocolate y crema de vainilla.

45,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco / cerveza - café

Menú Uribarren

Entrante

Lomo de verdel sobre salmorejo de remolacha
y vinagreta de piparras.

Principales

Corvina, verduras salteadas
y consomé gelee.

&

Jarrete de cordero, tabulé con frutos secos.

Postre

Mousse de yogurt con lima.

50,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco / cerveza - café





Menú Berezi

Entrantes

Bonito escabechado, pimientos asados y tomate.

*

Hummus de berenjena, magret de pato
y aliño de jengibre y soja.

Principales

Taco de rape sobre falso arroz negro
y crema de pimientos.

*

Solomillo de ternera,, terrina de papada ibérica.

Postre

Tarta tatin y crema inglesa.

62,00 € (IVA incluido)

Incluye agua – vino tinto crianza & blanco / cerveza - café

Suplementos de bebidas:

2.00€ Servicio de Txakoli Bizkaino.

4,00€ Copa de Cava.

6.50€ Combinados (etiquetas no premiúm)





Condiciones Menú Grupos

Silken Palacio Uribarren se reserva la asignación de salón en función al número de comensales garantizando siempre un salón privado.

Durante las fiestas de San Antolines, del 1 al 8 de Septiembre, el uso de dicho salones será compartido.

El nº de comensales a facturar será el contratado con 72 horas de antelación a la realización del evento, salvo que el número de comensales aumentara en dicho día.

Las posibles intolerancias y alergias deberán de comunicarse con la mayor brevedad posible, para poder garantizarse un menú adaptado a ello.

En el momento de realizar la reserva, serán abonados en concepto de fianza 250€.

El pago del evento tendrá que ser abonado con 48 horas de antelación.

Finalización de los eventos estimada:
18:30 para almuerzos
23:00 para cenas

**No se permite música en vivo
debido a las condiciones
acústicas del establecimiento.**

Debido a las condiciones socioeconómicas actuales ajenas a Silken Palacio Uribarren, dichos menús pueden sufrir cambios en sus productos y tarifas, avisando de dichos cambios con antelación.

