

Silken
PUERTA
MADRID
★★★★

Menús de trabajo

Primavera - Verano 2022



Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Menú Dalia

Ensalada y otros

Nuestra ensaladilla rusa

Melón con jamón y aceite de menta

Ensalada campera

Ensalada de tomate escabechado, aguacate y cebolla morada

Gazpacho clásico

Plato principal

Bonito con tomate guisado y kale crujiente

Lubina con vinagreta mediterránea

Dorada al horno con patatas panaderas y refrito de ajos

Pechuga de pavo con marinado peruano y su ensalada

Solomillo de cerdo a la brasa con salsa de soja y miel

Jarrete de cerdo lacado, berza trufada y patata cremosa

Postre

Bebida: Agua mineral, vino tinto D.O. y café

Precio por persona: 24€

10% IVA incluido

1 plato a elegir igual para todos de cada sección





Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Menú Tulipán

Ensalada y otros

Nuestra versión de la famosa ensalada César

Queso de cabra, bacon crujiente, frutos rojos y balsámico

Berenjena confitada, tomate, queso azul y pipas

Ensalada de manzana, aguacate, pepino y alga wakame

Ajo blanco de coco y caballa marinada

Plato principal

Salmón hecho al vapor y servido con una mayonesa de algas y soja

Dorada al horno con verduritas y salsa sweet chile

Pescadilla a la romana con mayonesa de pimientos de lima

Carrillada de ternera guisada sobre cremoso de patata y setas al curry

Estofado de jabalí, batata cremosa y cebollitas al oporto

Satay de pollo de corral con salsa de cacahuete y hierbas frescas

Postre

Bebida: Agua mineral, vino tinto D.O. y café

Precio por persona: 27€

10% IVA incluido

1 plato a elegir igual para todos de cada sección





Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Menú Clavelina

Ensalada y otros

Ensalada de langostinos con papaya y vinagreta de coco

Mozzarella, dados de manzana y pesto de tomate

Ensaladilla con tartar de atún

Escalibada de verduras con huevo frito trufado

Salmorejo

Plato principal

Merluza al curry amarillo y berberechos

Lomo de bacalao al pilpil con migas de pastor

Corvina al horno servida con un suave pilpil de espinacas

Lomo de ternera con pimientos fritos y patatas rotas

Prensado de ternera, mini verduritas y salsa foie

Postre

Bebida: Agua mineral, vino tinto D.O. y café

Precio por persona: 35€

10% IVA incluido

1 plato a elegir igual para todos de cada sección





Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Menú Degustación I

Tabla de quesos

Langostino crujiente con mojo canario

Croquetas caseras

Plato principal

Salmón hecho al vapor con tártara de algas y soja

&

Carrillada de ternera guisada sobre parmentier de coliflor

Postre

Bebida: Agua mineral, vino tinto D.O. y café

Precio por persona: 26€

10% IVA incluido

Duración del servicio mínimo: 1 h. y 30 min.

Media ración de salmón y media de carrillada





Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Menú Degustación II

Jamón de recebo

Croquetitas caseras

Tortilla trufada

Plato principal

Fideuá de verduras y setas de temporada

&

Solomillo de ternera, pastel de patata y salsa de mostaza suave

Postre

Bebida: Agua mineral, vino tinto D.O. y café

Precio por persona: 32€

10% IVA incluido

Duración del servicio mínimo: 1 h. y 30 min.

Media ración de fideuá y media de solomillo





Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Menú Vegano

Ensalada y otros

Aguacate a la brasa con picadillo de verdura

Wok de verduras con aliño oriental

Ensalada de papaya verde, mango y vinagreta de coco

Ensalada de tomate escabechado, aguacate y cebolla morada

Gazpacho clásico

Plato principal

Alcachofas a la brasa con cremoso de ajo negro

Arroz cremoso con setas

Salteado de setas de temporada

Hamburguesa de verduras

Postre

Bebida: Agua mineral, vino tinto D.O. y café

Precio por persona: 29€

10% IVA incluido

1 plato a elegir igual para todos de cada sección





Menús de trabajo

Primavera-Verano 2022

Condiciones

- Deben confeccionar su propio menú final con los platos ofrecidos en el menú general. Un primero y un segundo IGUAL para todos los comensales.
- Si escogen platos entre menús el coste final será el de mayor valor.
- La elección del menú por parte del cliente al Hotel se debe realizar con un mínimo de 10 días de antelación. Posterior a esa fecha el Hotel no puede garantizar el menú final elegido.
- La confirmación del nº final de comensales para cualquier servicio de restauración será enviada con 48 horas de antelación, no se admitirá ningún cambio con posterioridad a la fecha indicada y se facturará el nº de personas confirmado en dicha fecha.
- Suplemento de fruta como postre: +2€/persona
- Suplemento de cerveza o refrescos: +2€/persona

