



Mmm... ¡Qué rico!

Mmm... Tastes great!

Silken
HOTELES



Puerros asados sobre base de hummus de remolacha.

10,50 €

Porrua erreak erremolatxa hummus oinarrian.

Roasted leeks on beet hummus.

Poireaux rôtis sur houmous de betterave.



Mousse de foie, confitura de manzana y tostas de pan de pasas.

10,50 €

Foie mousse, sagar konfitura eta mahatsa ogia.



Foie mousse, apple jam and raisin bread toasts.

Mousse de foie, confiture de pomme et toasts aux raisins.

Ensaladilla con langostinos al ajillo y vinagreta de piparras.

11,00 €

Errusiar entsalada, baratxuriko otakarrarikin eta piparra ozpinarekin.



Russian salad with garlic prawns and piparra vinaigrette.

Salade russe aux crevettes à l'ail et vinaigrette de piparris.

Ensalada ilustrada “Made in Villa de Laguardia”.

11,50 €

Villa Laguardiako entsalada ilustratua.



Illustrated salad “Made in Villa de Laguardia”.



Salade composée “Made in Villa de Laguardia”.

Ensalada de tomata con ventresca. (disponible según temporada).

11,50 €

Tomate entsalada ventreskarekin. (sasoiko).



Tomato salad with tuna belly. (seasonal).



Salade de tomates avec ventrèche. (selon saison).

El servicio de terraza tendrá un suplemento del 10% sobre el precio.

Terraza zerbitzuak prezioaren gaineko %10eko gehigarria izango du.



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guztiaok Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothed with wine salt that may contain Sulfites.

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites.



Para picar

Appetizers

Croquetas de la casa. (jamón ibérico, pescado o mixto 8 unidades).

12,50 €

Etxeko kroketa. (8 unitate) (urdaiazpiko iberikoa, arraina edo).

Home-made croquettes. (8 units) (Iberian ham, fish or mixed).

Croquettes maison. (8 unités) (Jambon ibérique, poisson ou mixte).



Roast beef con salsa tártara y rúcula.

16,00 €

Erretako behikia saltsa tartararekin eta erukula hostoekin

Roast beef with tartar sauce and arugula

Rosbif avec sauce tartare et roquette



Alcachofa frita sobre salsa de foie y jamón ibérico.

16,50 €

Orburu frijituak foie saltsa eta Iberiar urdaiazpikoarekin.

Fried artichokes with foie sauce and Iberian ham.

Artichauts frits avec sauce de foie et jambon ibérique.



Jamón ibérico cortado a cuchillo.

24,00 €

Iberiar urdaiazpikoa labanaz moztua.

Hand-cut Iberian ham.

Jambon ibérique tranché au couteau.



El servicio de terraza tendrá un suplemento del 10% sobre el precio.

Terraza zerbitzuak prezioaren gaineko %10eko gehigarria izango du.

The terrace service will have a supplement of 10% of the price.

Le service de terrasse a un supplément de 10 % du prix.

IVA Incluido | Beza barne | VAT included || TVA incluse.



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guziak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothed with wine salt that may contain Sulfites.

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites.



Tierra y mar

From land and sea

Arroz meloso de langostinos con alioli de cítricos (15 min. de espera). 15,00 €

Otarraintxka arroz krematsua, zitriko alioliarekin

Creamy prawn rice with citrus alioli

Riz crémeux aux crevettes et aïoli d'agrumes



Pasta fresca con salsa de queso Idiazabal y papada ibérica crujiente. 15,00 €

Pasta freskoa, Idiazabal gazta saltsa eta Iberiar masail curruskariarekin

Fresh pasta with Idiazabal cheese sauce and crispy Iberian jowl

Pâtes fraîches à el sauce au fromage Idiazabal et bajoue ibérique croustillante



Bacalao a la riojana. 16,00 €

Errioxar erara prestatutako bakailaoa

Riojan-style cod

Morue à la riojana



Tataki de atún con salsa de tuétano y alcaparras fritas. 16,50 €

Atun tatakia, hezur-muina saltsarekin eta alkaparra frijituuekin

Tuna tataki with bone marrow sauce and fried capers

Tataki de thon avec sauce de la moelle et câpres frites



Chipirones con base de cremoso de patata y alioli de ajo negro con un toque de lima. 17,00 €

Txipiroiak, patata krematsu oinarrian, baratxuri beltz alioliarekin eta lima ukituarekin

Baby squids on creamy potato with black garlic alioli and a hint of lime

Petit calamars sur purée de pommes de terre avec aïoli à l'ail noir et touche de citron vert



Lubina con salsa donostiarra y patatas panaderas 18,00 €

Lupiarraina donostiar saltsarekin eta labean egindako patatekin

Sea bass with donostiarra sauce and baked potatoes

Bar en sauce donostiarra avec pommes de terre rondelles



El servicio de terraza tendrá un suplemento del 10% sobre el precio.

Terraza zerbitzuak prezioaren gaineko %10eko gehigarria izango du.

The terrace service will have a supplement of 10% of the price.

Le service de terrasse a un supplément de 10 % du prix.

IVA Incluido | Beza barne | VAT included || TVA incluse.



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guziak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothed with wine salt that may contain Sulfites.

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites.



Tierra y mar

From land and sea

Carrilleras de cerdo al tempranillo y chocolate negro.

15,00 €

Txerri masailak tempranillo eta txokolate beltz saltsan

Pork cheeks in tempranillo and dark chocolate sauce

Joues de porc à la sauce du tempranillo et chocolat noir



Secreto en adobo casero, crema de patata y pimientos del Padrón

16,50 €

Adobatuta "secreto", patata krema eta Padroizko piperrekin

Marinated pork "secreto", potato cream and bell peppers

«Secreto» mariné, purée de pommes de terre et poivrons «Padrón»



Hamburguesa de Wagyu con patatas fritas y pimientos del Padrón. (opción vegana).

17,50 €

Wagyu hanburgesa patata frijituak eta Padron piperrekin (aukera beganoa)

Wagyu burger with French fries and Padrón peppers (vegan option available)

Burger de Wagyu avec frites et poivrons de « Padrón » (option végétale disponible)



Chuletas de cordero lechal con patatas y pimientos del piquillo. (solo fines de semana).

21,00 €

Arkume txuletillak patatekin eta "piquillo" piper konfitatuekin. (asteburuetan bakarrik)

Milk-fed lamb chops with French fries and confit piquillo peppers. (weekends only)

Côtelettes d'agneau de lait avec frites et poivrons « piquillo » confits. (week-end uniquement)



Solomillo de ternera con chimichurri mediterráneo y patatas asadas.

24,50 €

Txekor solomoa chimichurri mediterraneoa eta patata erreakin

Beef tenderloin with Mediterranean chimichurri and roasted potatoes

Filet de bœuf avec chimichurri méditerranéen et pommes de terre rôties



Pan / Ogia / Bread / Pain

0,90 €

El servicio de terraza tendrá un suplemento del 10% sobre el precio.

Terraza zerbitzuak prezioaren gaineko %10eko gehigarria izango du.

The terrace service will have a supplement of 10% of the price.

Le service de terrasse a un supplément de 10 % du prix.

IVA Incluido | Beza barne | VAT included || TVA incluse.

Silken
VILLA DE
LAGUARDIA



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guztia Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzetza onduta daude.

All our dishes are smoothed with wine salt that may contain Sulfites.

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites.

Dulces tentaciones

Sweet temptations



Goxua.

A layer of whipped cream, another layer of sponge cake with rhum sirop and another layer of pastry cream

Une couche de crème fouettée, une autre couche de génoise avec sirop de rhum et une autre couche de crème pâtissière

6,00 €



Tarta de queso cremosa estilo "Villa de Laguardia".

"Villa de Laguardia" estiloko gazta krematsuzko tarta

Creamy cheesecake style "Villa de Laguardia"

Cheesecake crémeux à la "Villa de Laguardia"

6,00 €



Sorbete de limón al cava.

Limoi sorbetea cavarekin

Lemon sorbet with cava

Sorbet citron au cava

6,00 €



Torrija de pan de pueblo.

Herriko ogizko torrija

"Torrija" (fried milk-soaked toast)

« Torrija » (Tranche de pain perdu sucré)

6,00 €



Cremoso de chocolate negro con toque de sal y AOVE.

Txokolate beltz mousse, gatz ukitu eta oliba olio birjin extraarekin

Dark chocolate mousse with a hint of salt and EVOO

Mousse au chocolat noir avec touche de sel et huile d'olive vierge extra

6,00 €



Fruta de temporada.

Sasoiko fruta

Seasonal fruit

Fruit de saison

6,00 €

El servicio de terraza tendrá un suplemento del 10% sobre el precio.

Terraza zerbitzuak prezioaren gaineko %10eko gehigarria izango du.

The terrace service will have a supplement of 10% of the price.

Le service de terrasse a un supplément de 10 % du prix.

IVA Incluido | Beza barne | VAT included || TVA incluse.



Menú infantil

Kids Menu

Arroz con tomate.

7,50 €

Arroza tomatearekin.

Tomato rice.

Riz à la sauce tomate.

Pasta con tomate.

7,50 €

Pasta tomatearekin.

Tomato pasta.

Pâtes à la sauce tomate.



Tiras crujientes de pollo con patatas fritas.

8,50 €

Oilasko tira karruskatuak patata frijiturekin.

Crispy chicken strips with French fries.

Pilons de poulet croustillants avec frites.



Huevos fritos con patatas fritas.

8,50 €

Arrautza frijituak patata frijiturekin.

Fried eggs with French fries.

Œufs frits avec frites.



Alitas de pollo crujientes con patatas fritas.

8,50 €

Oilasko-hego karruskatuak patata frijiturekin.

Crispy chicken wings and French fries.

Ailes de poulet croustillantes avec frites.



Pechuga de pollo con patatas fritas.

8,50 €

Oilasko bularkiak patata frijiturekin.

Chicken breast with French fries.

Escalope de poulet avec des frites.



Hamburguesa con queso Infantil con patatas fritas.

8,50 €

Gazta-hanburgesa patata frijiturekin.

Cheeseburger with French fries.

Burger au fromage avec des frites.



El servicio de terraza tendrá un suplemento del 10% sobre el precio.

Terraza zerbitzuak prezioaren gaineko %10eko gehigarria izango du.

The terrace service will have a supplement of 10% of the price.

Le service de terrasse a un supplément de 10 % du prix.

IVA Incluido | Beza barne | VAT included || TVA incluse.



Alérgenos

Allergens

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alergenoen inguruko informazioa / Allergen information / Information allergène

-  Gluten | Glutena | Gluten | Gluten
-  Lácteos | Esnekiak | Milk Products | Produits laitiers
-  Huevos | Arrautzak | Eggs | Œufs
-  Frutos Secos | Fruitu Lehorra | Dried Fruit | Fruits secs
-  Cacahuetes | kakahueteak | Peanuts | Arachides
-  Pescado | Arraina | Fish | Poisson
-  Apio | Apioa | Celery | Céleri
-  Mostaza | Ziapea | Mustard | Moutarde
-  Soja | Soja | Soy | Soja
-  Crustáceos | Krustazeoak | Crustaceans | Crustacés
-  Sulfitos | Sulfitoak | Sulfites | Sulfites
-  Sésamo | Sesamoa | Sesame | Sésame
-  Altramuz | Lupinu | Lupin Beans | Lupin
-  Moluscos | Moluskuak | Mollusks | Mollusques

Información sobre alérgenos en base a la Ley de Información Alimentaria Reglamento 1169/2011 Real Decreto 126/2015

Elikadura Informazioaren Legearen 1169/2011 Araudian oinarritua. RD 126/2015

Information on allergens based on the Regulation of the Food Information Law 1169/2011. RD 126/2015

Informations sur les allergènes sur la base de la réglementation de la loi sur l'information alimentaire 1169/2011. RD 126/2015

2K