

Nos salades

Salade de cabillaud fumé - 17€

avec des asperges, des tomates cerises et de l'avocat

Salade de burrata – 18€

avec des poivrons rouges rôtis et des anchois

Salade César- 16€

avec du pain grillé, du poulet, des tomates et des anchois

Salade de ventrèche de thon- 17€

avec des copeaux de parmesan, des poivrons rouges rôtis et des tomates

Entrées froides

Jambon ibérique- 21€

avec du pain et des tomates

½ Jambon ibérique – 14€

avec du pain et des tomates

Viande séchée de León- 19€

avec un shot de salmorejo et du parmesan râpé

Fromage Garrotxa – 14€

avec du coign et du pain aux noix et raisins secs

Fromage spécial de Finca Pascualeta – 18€

avec du pain grillé

Anchois artisanaux – 15€

avec des poivrons rouges rôtis

Foie gras fait maison – 20€

au jambon de canard avec des toasts et des carottes

Duo d'houmous avec des artichauts et des carottes – 12€

Entrées chaudes

Poivrons verts – 8€

Tempura de guindillas – 14€

Cuisse de poulpe – 20€

avec purée de pomme de terre à la truffe et duo de pommes de terre baby

Crevettes grillées du Détroit – 20€

Rabas – 14€

avec de l'aïoli noir

Tempura de légumes – 13€

Avec de la mayonnaise au miel et à la moutarde

Mélange de croquettes (10 unités) – 14€

Croquettes de jambon (6 unités) – 8€

Nos soupes

Crème de citrouille rôtie au four – 12€
avec des croûtons

Soupe de poisson avec des palourdes – 14€

Nos poissons

Chipirones avec des oignons cuits – 16€

Saumon grillé – 18€
avec de la sauce tartare, chips végétales et de la salade

Merlú pane – 19€
avec des frites, des poivron rouges et de la salade

Morue Club Ranero – 20€
avec des pommes de terre boulangères

Nos viandes

Poitrines de poulet avec des légumes km 0 – 15€

Côtelette grille à basse temperature – 19€
avec purée de patate douce et des frites nature

Filet de bœuf – 23€
avec des frites et des poivrons

Côte de bœuf – 48€
avec de la salade, des poivrons verts et des frites

Nos desserts

Panna cotta italienne avec un coulis de chocolat blanc – 7€

Pain perdu caramélisé avec de la glace – 7€

Tartalette au chocolat avec du toffee – 7€

Coupe de yoghourt et mangue avec du crumble aux pommes – 6€

Gâteau au fromage cuit à basse température – 7€

Melon et ananas – 6€

Merci de nous prévenir si vous avez des allergies.

All prices are VAT included

Silken
GRAN HOTEL
DURANGO
