

*Antes de empezar a comer, un aperitivo para ir chupándose los dedos..... y después elija los platos de nuestro **Silken Bistró**:*

Una entrada, un plato principal y un postre

PARA PICAR FUERA DEL MENU.....

Tabla de Quesos con Nueces y Orejones..... 11,50€

Jamón ibérico con Pan Tumaca y Aceite Oliva Picual 17,00€

Morcilla de Autor con Piquillos dulces y Ajo con Puré de Manzana Reineta..... 8,50€

Pulpo braseado con Puré de Patata al Pimentón y Micromezclum..... 18,00€

Gambones a la plancha con escamas de Maldom (8 unid.) 18,00€

Degustación Croquetas Caseras..... 7,50€

MENÚ EJECUTIVO

PRIMER PLATO

- ❖ *Gazpacho andaluz con su picada y picatostes.*
- ❖ *Lasaña de carrilleras gratinada con salsa de vino tinto.*
- ❖ *Marmitako de atún con aceite de pimentón.*
- ❖ *Ensalada de lentejas con pescados en escabeche.*
- ❖ *Rollito vietnamita con arroz y gambas y germinados de acelga.*

MENÚ EJECUTIVO

SEGUNDO PLATO

- ❖ *Bacalao confitado, caldo corto de calamar y puntillas fritas.*
- ❖ *Dorada a la bilbaína, patata panadera y carpaccio de pulpo.*
- ❖ *Tiradito de corvina con cebolla encurtida y helado de mango.*
- ❖ *Solomillo de ternera con cremoso de camembert y chips patata violeta.*
- ❖ *Costillas de cerdo a baja temperatura con mojo verde.*
- ❖ *Brocheta de pollo macerada con salsa agrípicante y chutney de piña.*

MENU EJECUTIVO

POSTRES

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Coulant de chocolate con praliné de nueces.*
- ❖ *Cremita de limón, confituras de fresas y merengue.*
- ❖ *Compota de manzana con natillas y tierra de galleta.*

**MENÚ DIETÉTICO*

**La elaboración artesanal en nuestra cocina implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento(UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio*

*Menú Ejecutivo: Agua + Vino Joven + Postre
o Café : 20€*

Pack Vino Crianza..... 1.50€ (Suplemento)

Pack Cava (2 copas).....2.50€ (Suplemento)