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

- Tosta con mousse de queso y hierbas con salmón y boniato frito.
- Bouquet de lechuguitas con queso de cabra caramelizado, calamar a la plancha y vinagreta de Módena.
- Crema de calabaza con hebras de pato encebollado.
- Risotto de espinacas y gambas con crujiente de queso Idiazábal.
- Espaguetis al pesto con virutas de jamón.

MENÚ EJECUTIVO

SEGUNDO PLATO

- Taco de bacalao a baja temperatura, humus de garbanzos y salsa de jengibre.
- Lomitos de dorada sobre cuscús de verduras y suavidad de soja.
- Tiras de entrecot salteado con tallarines chinos y verduritas.
- Atún rojo acompañado de pastel de verduras y salsita de moras.
- Lardones de presa escabechada con arroz verde.
- Crepe de pollo con leche de coco y mostaza verde.

MENU EJECUTIVO

POSTRES

- Selección de frutas naturales.
- Sorbete al vino espumoso.
- Tarta de manzana con salsa de kiwi.
- Crema catalana con bolitas de merengue y salsa de chocolate.
- Quesada con helado de frambuesa y sopa de orujo.

*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)