

*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

- ❖ *Salmorejo con dado de atún marinado.*
- ❖ *Arroz caldoso de verduras y bacalao confitado.*
- ❖ *Ensalada de setas escabechadas, tomates italianos y aliño de jengibre.*
- ❖ *Lasaña de calabaza con crema de queso y tomate al curry.*
- ❖ *Hummus marroquí con crujiente de pan y berenjena.*

MENÚ EJECUTIVO

SEGUNDO PLATO

- ❖ *Merluza en panko con salsa de calabacín y puerro braseado.*
- ❖ *Dorada, milhojas de polenta y vinagreta cítrica.*
- ❖ *Tartar de corvina, crema de almendras y bola de mango.*
- ❖ *Pavo en tempura, fideos chinos y salsa agrípicante.*
- ❖ *Presa a la plancha, chimichurri y patatas asadas.*
- ❖ *Solomillo de ternera con demiglacé de Pedro Ximénez y salteado de trigueros y cecina.*

MENU EJECUTIVO

POSTRES

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Coulant con sopa de chocolate blanco.*
- ❖ *Tarta de queso, coulis de moras y helado de frambuesa.*
- ❖ *Toffe de caramelo, fresas y espuma de Baylies.*

**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)