

*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

- ❖ *Cremita de boletus acompañada de un taco de bacalao confitado al romero.*
- ❖ *Bouquet de lechuguitas, gulas salteadas con piperras y vinagreta agría.*
- ❖ *Ravioli de carne al pesto con papel de albahaca.*
- ❖ *Arroz meloso de carrilleras, majada de almendras y alioli de tomate italiano.*
- ❖ *Tímbal de verduritas, suavidad de queso de cabra y crujiente de jamón.*

## MENÚ EJECUTIVO

### SEGUNDO PLATO

- ❖ *Tiradito de dorada , guacamole y pico de gallo.*
- ❖ *Trancha de merluza en papillote, aromatizado en martini seco.*
- ❖ *Salmón en teriyaki y cama de verduras orientales.*
- ❖ *Muslo de pato confitado, chutney de manzana y frutos secos con salsa de zanahoria y curry amarillo.*
- ❖ *Medallón de ibérico, puré de yuca y reducción de granadina.*
- ❖ *Solomillo de ternera con kalimotxo y chips de boniato.*

## MENU EJECUTIVO

### POSTRES

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Coulant templado, sopita de yogurt griego y bola de helado.*
- ❖ *Tarta de queso casera y gelee de moras.*
- ❖ *Pimientos caramelizados rellenos de arroz con leche y dulce de canela.*

#### *\*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)*