

*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

- ❖ *Bouquet de lechuguillas, mozzarella de búfala y aliño de miel.*
- ❖ *Sopa de melón y timbal de jamón.*
- ❖ *Ensaladilla rusa, atún escabechado y espuma de espárrago blanco.*
- ❖ *Espinacas a la crema con queso gratinado.*
- ❖ *Lasaña de verduras y setas, aceite verde y polvo de aceitunas.*

MENÚ EJECUTIVO

SEGUNDO PLATO

- ❖ *Corvina a la parrilla, fideos chinos y salsa americana.*
- ❖ *Salmón marinado, arroz jazmín y ligereza de mango.*
- ❖ *Merluza a la plancha, panadera y salsa de calabaza al curry.*
- ❖ *Solomillo de ternera, salteado de trigueros y demíglace.*
- ❖ *Secreto ibérico, patatas argentinas y aliño de pera.*
- ❖ *Pollo embrochelado a la barbacoa y cuscús de verduras.*

MENU EJECUTIVO

POSTRES

- ❖ *Selección de frutas naturales.*
- ❖ *Sorbete al vino espumoso.*
- ❖ *Bizcocho de yogurt, natillas a la naranja y helado de mandarina.*
- ❖ *Coulant de sopa de chocolate blanco y moras.*
- ❖ *Arroz con leche al Baileys y galletas.*

**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)*