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

Entrantes

- Ensalada de salmón ahumado con nueces, manzana verde, toques de roquefort y vinagreta de miel y mostaza.
- Tortellini de ternera en salsa cremosa de pimiento amarillo y virutas de jamón.
- Arroz caldoso de mejillones y gambas con espuma de azafrán.
- Pastel de pescado a la donostiarra con muselina de espárragos blancos, langostino cocido y pan polar.
- Crema fina de zanahoria al jengibre y raviolis fritos de lombarda.

Principales

- *Sashimi de salmón con guacamole, shitakes escabechados, cebolla encurtida, y brotes verdes.*
- *Dorada a la plancha sobre patata panadera, salsa de ajo asado, y salteado de calabacín con cecina.*
- *Taco de bacalao con pimientos confitados, mantequilla de calamar y puerro frito.*
- *Rulo de pato crujiente sobre guiso de setas y salsa de curry.*
- *Albóndigas de cerdo, con salsa de manzana y mostaza, acompañadas de chips.*
- *Churrasco de ternera con chimichurri de comino y graten de patata.*

LA TRAMOYA RESTAURANTE

HOTELES SILKEN

Postres

- Selección de frutas naturales.
- Sorbete al vino espumoso.
- Flan de queso sin huevo, galleta rota y helado de frambuesa.
- Estrudel de piña caramelizada, con pasas y nueces, salsa de toffe y frutos rojos.
- Bizcocho borracho de zanahoria con crema de natillas y helado de pimienta rosa.

*MENÚ DIETÉTICO

Menú Ejecutivo + +Postre o Café + Agua +Vino Lar de Paula 6 meses en barrica): 21€

Pack Vino Crianza..... 1.50€ (Suplemento)
Pack Cava (2 copas).....3.00€ (Suplemento)

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

*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.