

*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

- ❖ *Crema de espinacas con gulas salteadas y teja de pan.* 
- ❖ *Ensalada de mejillones escabechados y queso de cabra caramelizado.*   

- ❖ *Milhojas de berenjena con ternera y salsa de queso con nueces.*   
- ❖ *Pasta con pesto rojo y virutas de cecina.*  
- ❖ *Coca de verduritas salteadas con setas, polvo de foie y aceite de trufa.* 

Principales

- ❖ *Albóndigas de merluza en salsa verde,
con parmentier de patata.*   
- ❖ *Lubina a la plancha, trigo sarraceno, y
salsa vizcaína.*  
- ❖ *Atun en panko con ligereza de
lombarda y tacos de piña.*  
- ❖ *Osobuco en su jugo con puré de
zanahoria y comino*    
- ❖ *Brocheta de pollo con mole y patatas
tex-mex.*  
- ❖ *Solomillo de cerdo plancha con salsa de
oportó, setas y frutos del bosque.*  

Postres

❖ *Selección de frutas naturales.*

❖ *Sorbete al vino espumoso.* 

❖ *Milhojas de chocolate con salsa de piña*

y helado de frambuesa.    

❖ *Tarta de yogurt con salsa de frutos del*

bosque y helado de manzana.   



❖ *Babarois de ron con mousse de cacao.*



*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).....2.50€ (Suplemento)

INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS:

	Pescados blancos y rojos		Moluscos, caracoles
	Crustáceos, mariscos		Cacahuetes
	Apio		Altramuces
	Mostaza		Frutos secos
	Huevos		Lacteos
	Semillas de sésamo		Sulfitos
	Cereales con gluten o trigo		Soja

**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.*