



Mmm... ¡Qué rico!

Mmm... Tastes great!

Silken
HOTELES



Para picar

Appetizers

- KM0 Puerros confitados, refrito de ajos y polvo de aceituna negra** 9,00 €
Porru konfitatuak, baratxuri frijituak eta oliba beltzen hautsa
Leeks, fried garlic and black olive powder
Poireaux confits, sauce d'ail, huile, vinaigre et poudre d'olive noire
VEGANO
- KM0 Huevo a baja temperatura, hongos, patata paja e Idiazábal** 9,00 €
Tenperatura baxuko arrautza, onddo, patata eta Idiazabal gazta
Soft-boiled egg, fungi, straw French fries, and Idiazábal cheese
Œuf cuite à basse température, champignons, frites paille et fromage Idiazábal
- KM0 Escalivada alavesa de verduras asadas con sal de Añana y AOVE** 9,00 €
Barazki erreen Eskalibada Arabarra Añanako gatza eta AOVE-rekin
Roasted vegetables with Añana salt and AOVE
Légumes grillés avec sel d'Añana et AOVE
VEGANO
- KM0 Mousse de foie, confitura de manzana y tostas de pan de pasas** 9,50 €
Foie moussea, sagar konfitura eta mahaspasa ogi tosta
Foie mousse, apple jam, and toasts with raisins
Mousse de foie, confiture de pomme et toasts avec raisins
- KM0 Patata brava hojaldrada con dos salsas** 10,50 €
Patata mingotsa bi saltsarekin
Puff pastry "brava" potato with two sauces
Pomme de terre « brava » feuilletées avec deux sauces
- KM0 Pimientos del Padrón fritos con velo de papada** 10,50 €
Padroneko piperrak, txerri beloarekin
Fried "Padrón" peppers with jowl pork
Poivrons de « Padrón » frits avec fanon de porc

Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guztiak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothied with wine salt that may contain Sulfitos

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites

IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse



Para picar

Appetizers

- KM0 Ensalada ilustrada “Made in Villa de Laguardia”** 10,50 €
Villa Laguardiako entsalada ilustratua
Illustrated salad “Made in Villa de Laguardia”
Salade composée “Made in Villa de Laguardia”
- Espárragos templados con guacamole y velo de papada** 10,50 €
Zainzuri templatua guacamole eta txerri beloarekin
Warm asparagus with guacamole and jowl pork
Asperges tièdes avec guacamole et fanon de porc
- Tabla de quesos con membrillo y nueces (Idiazábal, Brie y Oveja)** 11,00 €
Gazta-ohola irasagar eta intxaurrekin (Idiazabal, Brie eta ardi gazta)
Assortment of cheese with quince and nuts (Idiazábal, Brie and sheep cheese)
Assortiment de fromages avec coing et noix (Idiazábal, Brie et fromage de chèvre)
- Ensalada de codorniz escabechada con verduritas y vinagreta de lentejas** 11,50 €
Ozpindutako galeper entsalada, barazki eta dilisten ozpin-oilota
Pickled quail salad with vegetables and lentil vinaigrette
Salade de caille marinée avec légumes et vinaigrette de lentilles
- Ensalada de pollo rebozado en panko y salsa César** 11,50 €
Oilasko arrautzatuta pankon eta Cesar saltsako entsalada
Battered chicken salad with panko and Caesar sauce
Salade de poulet pané avec panko et sauce César
DISPONIBLE OPCIÓN VEGANO
- KM0 Croquetas cremosas de jamón ibérico (8 unidades)** 12,00 €
Urdaiazpiko iberikozko kroketa krematsuak (8 unitate)
Iberian ham creamy croquettes (8 units)
Croquettes crémeuses au jambon ibérique (8 unités)

Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.
Gure plater guztiak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.
All our dishes are smoothied with wine salt that may contain Sulfitos
Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites
IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse



Para picar

Appetizers

- Risotto de hongos con lascas de parmesano** 13,50 €
Onddo risottoa Parmako gazta printzekin
Mushroom risotto with Parmesan flakes
Risotto aux champignons avec copeaux de parmesan
- Anchoas del Cantábrico acompañadas de pimientos y pan de cristal** 15,00 €
Kantauriko antxoak piper eta kristalezko ogiarekin
Anchovies from Cantabrian Sea with fried peppers and crispy bread
Anchois de Cantabrique avec poivrons frits et pain croustillant
- KMØ Corazón de alcachofa frita sobre salsa de foie y jamón de bodega** 15,00 €
Alkatxofa frijituak foie krema eta upategiko urdaiazpikoaren gainean
Fried artichoke heart on foie sauce and cured ham
Cœur d'artichaut frit sur sauce de foie et de jambon
- Steak tartar de Wagyu con helado de mostaza y nube de queso** 17,00 €
Wagyu steak tartare, gaztazko mostaza izozkiarekin eta gazta hodeia
Wagyu steak tartare with mustard ice cream and cheese cloud
Tartare de bœuf Wagyu avec glace à la moutarde et nuage de fromage
- KMØ Huevos fritos con patatas, jamón ibérico y ralladura de trufa** 20,00 €
Arrautza frijituak patatekin, upategiko jamoia eta trufa azala
Fried eggs with French fries, Iberian ham and truffle slices
Œufs frits avec frites, jambon ibérique et râpe de truffe
- KMØ Terrina de foie micuit y membrillo** 21,00 €
Micuit foie gras eta irasagarra
Foie micuit and quince terrine
Terrine de foie micuit et de coing
- Jamón ibérico de bellota, tostas de pan y tomate en textura** 24,00 €
Ezkur-urdaiazpiko iberikoa, tosta-ogia eta tomatearekin
Acorn-fed Iberian ham, bread toasts and tomato
Jambon ibérique de gland, toasts et tomate

Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.
Gure plater guztiak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.
All our dishes are smoothied with wine salt that may contain Sulfitos
Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites
IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse



Lomo de merluza en salsa verde de guisantes con almejas y gambas

Legatza ilarren saltsa verdean, txirla eta ganbekin

Hake loin in pea green sauce with clams and prawns

Dos de merlu sur sauce verte aux petits pois avec palourdes et crevettes



14,00 €

Ventresca de bonito con pisto y ensalada de alga wakame

Atuna-mendreska pistoarekin eta wakame entsaladarekin

Tuna "ventresca" with ratatouille and wakame seaweed

« Ventresca » de thon avec ratatouille et salade d'algue wakame

14,00 €



Lomo de bacalao a la riojana

Bakailoa Errioxa estiloan

Cod loin in rioja-style

Dos de cabillaud à la riojana

14,00 €



Salmón a baja temperatura con manzana y aceite de vainilla

Tenperatura baxuan egindako izokina, sagar eta bainilazko olioarekin

Low-temperature cooked salmon with apple and vanilla oil

Saumon cuit à basse température avec pomme et huile de vanille

15,50 €



Chipironcitos a la plancha sobre patata asada y mayonesa de ajo

Txipiroidak plantxan patata errearekin eta baratxuri maionesa-olioarekin

Grilled baby squid on roasted potato with garlic mayonnaise

Petits chipirons à la plancha sur pomme de terre rôtie et mayonnaise à l'ail

15,50 €



Rodaballo asado sobre crema fina de ajo, setas y almendra frita

Erreboiloa erreta baratxuri krema gainean, perretxiko eta almendra frijituekin

Roasted turbot on garlic, mushrooms and fried almonds cream

Turbot grillé sur une fine crème d'ail, champignons et amandes grillées

18,00 €



Poke de salmón

Izokin-pokea

Salmon poke

Poke de saumon

DISPONIBLE
OPCIÓN VEGANO

18,00 €



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guztiak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothied with wine salt that may contain Sulfitos

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites

IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA include



Albóndigas de rabo de ternera

Txahal-buztan albondigak

Beef tail meatballs

Boulettes de queue de boeuf

DISPONIBLE
OPCIÓN VEGANO

11,50 €



Presa de cerdo marinada, patatas y aceite de ajo y perejil

Txerri-haragia marinatua, patata eta baratxuri perresilgo olioarekin

Marinated pork "presa", French fries with garlic and parsley oil

« Presa » de porc marinée, frites et huile d'ail et persil

11,50 €

Black Angus con salsa bourbon barbacoa, patatas fritas y pimientos del piquillo

Black Angus bourbon barbakoia saltsarekin, patata frijituak eta "piquillo" piperrekin

Black Angus with bourbon BBQ sauce, French fries and "piquillo" peppers

Black Angus avec sauce bourbon barbecue, frites et poivrons de « piquillo »

12,00 €



Secreto ibérico en adobo casero, crema de patata y pimientos del Padrón

Adobatuta "secreto" iberikoa, patata krema eta Padroizko piperrekin

Marinated Iberian pork "secreto", potato cream and bell peppers

« Secreto » ibérique mariné, purée de pommes de terre et poivrons « Padrón »

12,00 €



Carrilleras ibéricas guisadas al vino tinto de Rioja

Txerri masailak Errioxa ardo beltzean gisatuak

Iberian pork cheeks stewed in Rioja red wine

Mijoté de joues de porc ibérique au vin rouge de Rioja

13,50 €



Hamburguesa completa de buey Wagyu con patatas y pimientos del Padrón 14,50 €

Wagyu hamburgesa osoa, patata eta Padroneko piperrekin

Wagyu beef burger with French fries and "Padrón" peppers

Hamburger de bœuf Wagyu avec frites et poivrons « Padrón »



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guztiak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothied with wine salt that may contain Sulfitos

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites

IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse



Costilla asada a la barbacoa con patata rellena de queso y bacón

Barbakoa saiheski errea patata betearekin

Barbecue-grilled pork ribs with cheese and bacon-stuffed potato

Côtelette de porc grillée au barbecue avec pomme de terre farcie au fromage et bacon

15,00 €



Hamburguesa Silken vegana con su guarnición

Silken begetariano hanburgesa bere osagaiekin

Silken vegan burger with its garnish

Silken végane hamburger avec sa garniture

15,50 €



VEGANO

Chuletillas de cordero con patatas y pimientos caramelizados

Arkune txuletak, patata eta piper karamelizatuarekin

Lamb chops with French fries and caramelized peppers

Côtelettes d'agneau avec frites et poivrons caramélisés

18,50 €

KM0 Entrecot de ternera de la Montaña Alavesa con su guarnición

Araba Mendiko txahalaren entrekota bere osagaiekin

Beef entrecote from "Montaña Alavesa" with its garnish

Entrecôte de bœuf de la Montagne d'Alava avec sa garniture

19,00 €

KM0 Solomillo de ternera con demi-glace de "Oporto" y patatas "puente nuevo"

Txahal solomilloa Oportzko demi-glace-arekin eta "Pont Neuf" patatekin

Beef tenderloin with Oporto demi-glace and "Pont Neuf" potatoes

Filet de veau avec sauce demi-glace d'Oporto et pommes de terre « Pont Neuf »

22,50 €



Todos nuestros platos van aliñados con sal de vino que puede contener Sulfitos.

Gure plater guztiak Sulfitoak izan ditzakeen ardo-gatzez onduta daude.

All our dishes are smoothied with wine salt that may contain Sulfitos

Tous nos plats sont couverts de sel de vin qui peut contenir des sulfites

IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse



Silken
VILLA DE
LAGUARDIA





Dulces tentaciones

Sweet temptations

- KM0 Goxua** 6,00 €
Goxua
A layer of whipped cream, another layer of sponge cake with rum sirop and another layer of pastry cream
Une couche de crème fouettée, une autre couche de génoise avec sirop de rum et une autre couche de crème pâtissière
- KM0 Tarta de queso con coulis de frutos rojos** 6,00 €
Gazta-tarta frutu gorri-kouliarekin
Cheesecake with red fruit coulis
Cheesecake avec coulis de fruits rouges
- KM0 Pera al vino tinto de Rioja** 6,00 €
Ardo gorrian egindako udareak
Pear in Rioja red wine
Poire au vin rouge de Rioja
- Sorbete de limón al cava** 6,00 €
Limoi sorbetea cavarekin
Lemon sorbet with cava
Sorbet citron au cava
- Brownie de chocolate sobre crema de vainilla** 6,00 €
Txokolate brownie-a bainilazko krema gainean
Chocolate brownie on vanilla cream
Brownie sur crème à la vanille

IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse



Dulces tentaciones

Sweet temptations

- KM0 Torrija de pan de pueblo** 6,00 €
Herriko ogizko torrija
"Torrija" (fried milk-soaked toast)
« Torrija » (Tranche de pain perdu sucré)

- Mix de frutas** 6,00 €
Fruta mixa
Mixed fruit
Salade de fruits

VEGANO
- KM0 Cremoso de yogurt con miel de caña y nueces** 6,00 €
Yogurt krematsua ezti eta intxaurrekin
Creamy cheese-cake with cane honey and nuts
Yaourt crémeux avec miel de sucre de canne et noix

- KM0 Coulant de chocolate casero con helado de café (tarda 10 minutos)** 6,00 €
Etxeko txokolate-coulant-a kafe izozkiarekin (10 minutan)
Homemade chocolate coulant with coffee ice cream (takes 10 minutes)
Fondant au chocolat fait maison avec glace au café (prend 10 minutes)

- Tarta de manzana sobre crema inglesa y helado de caramelo salado** 6,00 €
Sagar-tarta krema ingelesaren gainean eta karamelo izozkiarekin
Apple pie on English cream and salted caramel ice cream
Tarte aux pommes sur crème anglaise et glace au caramel salé

- Pan /Ogia / Bread / Pain** 0,90 €


IVA Incluido | Beza barne | VAT included ||TVA incluse

Menú infantil

Kids Menu



Arroz con tomate

Arroza tomatearekin
Tomato rice
Riz à la sauce tomate

6,95 €

Pasta con tomate

Pasta tomatearekin
Tomato pasta
Pâtes à la sauce tomate

6,95 €



Tiras crujientes de pollo con patatas fritas

Oilasko tira karruskatuak patata frijituekin
Crispy chicken strips with French fries
Pilons de poulet croustillants avec frites

7,95 €



Huevos fritos con patatas fritas

Arrautza frijituak patata frijituekin
Fried eggs with French fries
Œufs frits avec frites

7,95 €



Alitas de pollo crujientes con patatas fritas

Oilasko-hego karruskatuak patata frijituekin
Crispy chicken wings and French fries
Ailes de poulet croustillantes avec frites

7,95 €



Croquetas cremosas de jamón ibérico (4 unidades)

Urdaiazpiko iberikozko kroketa kromatuak (4 unitate)
Creamy Iberian ham croquettes (4 units)
Croquettes crémeuses au jambon ibérique (4 unités)

6,95 €



IVA Incluido | Beza barne | VAT included || TVA incluse



INFORMACIÓN DE ALÉRGENOS

Alergenoen inguruko informazioa /Allergen information / Information allergène

-  Gluten | *Glutena* | *Gluten* | *Gluten*
-  Lácteos | *Esnekiak* | *Milk Products* | *Produits laitiers*
-  Huevos | *Arrautzak* | *Eggs* | *Œufs*
-  Frutos Secos | *Fruitu Lehorrak* | *Dried Fruit* | *Fruits secs*
-  Cacahuetes | *kakahueteak* | *Peanuts* | *Arachides*
-  Pescado | *Arraina* | *Fish* | *Poisson*
-  Apio | *Apioa* | *Celery* | *Céleri*
-  Mostaza | *Ziapea* | *Mustard* | *Moutarde*
-  Soja | *Soja* | *Soy* | *Soja*
-  Crustáceos | *Krustazeoak* | *Crustaceans* | *Crustacés*
-  Sulfitos | *Sulfitoak* | *Sulfites* | *Sulfites*
-  Sésamo | *Sesamoa* | *Sesame* | *Sésame*
-  Altramuz | *Lupinu* | *Lupin Beans* | *Lupin*
-  Moluscos | *Moluskuak* | *Mollusks* | *Mollusques*

Información sobre alérgenos en base a la Ley de Información Alimentaria Reglamento 1169/2011 Real Decreto 126/2015

Elikadura Informazioaren Legearen 1169/2011 Araudian oinarritua. RD 126/2015

Information on allergens based on the Regulation of the Food Information Law 1169/2011. RD 126/2015

Informations sur les allergènes sur la base de la réglementation de la loi sur l'information alimentaire 1169/2011. RD 126/2015

2K