



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold

Froides

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate

27,00 €

Acorn-fed Iberian ham with crystal bread and tomato

Jambon ibérique de gland avec pain cristal et tomate

Anchoa de Bermeo sobada a mano con pan de cristal y tomate

17,00 €

Hand-prepared Bermeo anchovy with crystal bread and tomato

Anchois de Bermeo préparée à la main avec pain cristal et tomate

Ensalada de tomate ecológico de Álvaro con ventresca de bonito confitada, cebolleta tierna y piparras (opción vegetariana)

14,00 €

Organic tomato salad from Álvaro with confit tuna belly, spring onion and Basque piparra peppers (vegetarian option)

Salade de tomates biologiques d'Álvaro, ventrèche de thon confite, cébette et piments piparra (option végétarienne disponible)

Burrata con anchoas y rúcula (opción vegetariana)

16,00 €

Burrata with anchovies and arugula (vegetarian option)

Burrata aux anchois et à la roquette (option végétarienne disponible)

Servicio de pan/Bread/Servicie de pain

2,00 €



Silken

CIUDAD DE VITORIA





Para picar

Appetizers

Calientes

Warm

Chaudes

Crema ecológica de calabacín de Álvaro con queso Urdizka y shiitakes de Delika salteados (vegetariana)

14,00 €

Organic zucchini cream from Álvaro with Urdizka cheese and sautéed Delika shiitake mushrooms (Vegetarian)

Velouté de courgette bio d'Álvaro avec fromage Urdizka et shiitakés Delika sautés (Végétarienne)

Caracoles a la alavesa

18,00 €

Alava-style snails

Escargots à la alavaise

Ensaladilla de pulpo

18,00 €

Octopus salad

Salade russe au poulpe

Silken

CIUDAD DE VITORIA





Arroz de carabineros <i>Carabinero prawn rice</i> Riz aux carabineros	24,00 €
Rodaballo asado con su refrito emulsionado y patatas panaderas <i>Roasted turbot with emulsified garlic-chili oil and pan-fried potatoes</i> Turbot rôti avec son refrito émulsionné et pommes de terre boulangères	24,00 €
Tataki de atún con ajoblanco y pimientos asados <i>Tuna tataki with ajoblanco and roasted peppers</i> Tataki de thon à l'ajoblanco et poivrons rôtis	23,00€
Rabo guisado con cremoso de boniato y sus chips <i>Braised oxtail with creamy sweet potato and its chips</i> Queue de bœuf braisée avec crémeux de patate douce et ses chips	23,00 €
Solomillo a la plancha con foie y caramelo de Oporto con parmentier <i>Grilled beef tenderloin with foie gras and Port wine caramel with parmentier</i> Filet de bœuf grillé au foie gras et caramel de Porto avec parmentier	26,00 €
Abanico ibérico con crema de berenjena a la llama y cebollitas al Rioja Alavesa <i>Iberian pork "abanico" with flame-roasted aubergine cream and Rioja Alavesa glazed baby onions</i> Abanico ibérique avec crème d'aubergine grillée à la flamme et petits oignons au Rioja Alavesa	20,00 €

Silken

CIUDAD DE VITORIA





Dulces tentaciones

Sweet temptations

Pantxipapa con helado de caramelo salado

7,00 €

Pantxipapa with salted caramel ice cream

Pantxipapa avec glace au caramel salé

Quesos de temporada (Queseando)

12,00€

Seasonal cheeses (Queseando)

Fromages de saison (Queseando)

Coulant de dulce de leche con helado de coco (14 Minutos)

8,00 €

Dulce de leche coulant with coconut ice cream (14 Minutes)

Coulant de dulce de leche avec glace coco (14 Minutes)

Helado de yogur con mermelada de tomate y aceite de albahaca

7,00 €

Yogurt ice cream with tomato jam and basil oil

Glace au yaourt, confiture de tomate et huile au basilic

Silken

CIUDAD DE VITORIA

