

Menú Semanal

Del 17 de Julio al 24 de Julio

Entrantes

Ensaladilla de gamba blanca con huevo frito y virutas de torrezno.

Ensalada de tomate rosa, alcachofas confitadas en aove,
selección de lechugas y burratina.

Revuelto de boletus y gamba al ajillo con crujiente de queso brie.

Canelon de carrillera con salsa cremosa de calabaza de verano
y cristales de jamón de pato.

Principales

Tataki de atún macerado en aove y soja cebolla caramelizada
y mermelada de jalapeño.

Rape del Cantábrico en salsa marinera con langostinos y almejas.

Entrecot de ternera de pirineo con patata frita y piquillo confitado.

Yakitori de pollo de corral con verduritas salteadas al wok y salsa de queso de cabra.

Paella de pescados y mariscos al modo tradicional de Porto-Novo
(mínimo 2 personas)

Paella, meloso o caldoso de bogavante del Cantábrico y chipirones
(suplemento 6 €) (min 2 personas)

Solomillo de ternera acompañado de patatas fritas y salsa de trufa y foie
(suplemento 3 €)

Paletilla de ternasco igp asada con patata panadera (suplemento 5€)

Pastres

Copa surtida helada y crujiente de galleta.

Tarta nogal con mouse de nueces y crujiente de chocolate.

Pastel de mouse de chocolate y vainilla.

Torrija de brioche templada con helado de vainilla pecan.

30,00 €

IVA incluido

Incluye pan, café y 1 bebida (agua o vino de la casa o cerveza de barril o refresco)

Silken
REINO
DE ARAGÓN
ZARAGOZA

Almuerzo de 13.00 a 15.30hrs

Cena de 20.30 a 23.00hrs