seda Club

CARTA *Restaurante*

PARA COMPARTIR

Pipirrana de Granadas con aguacate en tempura, burrata y salsa de miel-mostaza	18 €
Tiradito de quisquilla de Motril con vinagreta de yuzu y sal de miso	26 €
Ensaladilla rusa de langostinos con huevo frito de corral	18 €
Twin de roll de calabacín ecológico de la Vega, picada de boletus y bechamel de romesco	18 €
Royal de foie gras y tostas de pan de cristal	18 €
Presa ibérica curada con escabeche tibio de cítricos	19 €
Tomates pasificados, nieve de queso fresco, perlas de AOVE y ajo - gazpacho	16 €
Alcachofas braseadas, salsa pepitoria, foie y láminas de jamón ibérico	23 €
Canelón de Pularda con bechamel de hongos y láminas de trufa fresca	24 €
Salsifí a la crema de oloroso, boletus y stracciatella de parmesano	19 €
Huevo a baja temperatura, crema de tupinambur, demi-glace de berenjena asada y láminas de trufa fresca	20 €
Berenjena glaseada en miso sobre baba ganoush, queso feta y pimentón de la vera	18 €

DEL MAR

Salmonete con meunier de salvia	23 €
Parpatana de atún rojo con glaseado de ibérico	26 €
Taco de bacalao confitado sobre roteña de sepia	25 €
Merluza con pil-pil a la bilbaína, jugo de judías verdes y puré de apionabo	24 €

seda Club

CARTA *Restaurante*

DEL CAMPO Y DE LA MONTAÑA

Lomo bajo de novillo argentino	30 €
Magret de pato con salsa de regaliz	22 €
Rabo de toro al estilo Marco Polo o al estilo Donata	24 €
Paletilla deshuesada de cordero segureño en su jugo	32 €

GUARNICIONES PARA COMPARTIR CON PESCADO O CARNE

Pimientos del piquillo y del padrón	6 €
Patatas fritas caseras	6 €
Crema de patata al estilo Robuchon	6 €
Brotes tiernos	5 €
Wok de verduritas mini	6 €
Setas salteadas	6 €

MOMENTO DULCE

Helado de chocolate, gel de naranja y bizcocho gioconda	8 €
Babá al ron café montero con plátano estofado y helado de vainilla	8 €
Nuestro lemon pie	8 €
Fresas escabechadas en agua de azahar, bizcocho de vainilla, roca de chocolate y helado de leche merengada	8 €

Servicio de Pan, Aceite de Oliva y Mantequilla de Oveja – 4 € / persona
Menú Degustación Ruta de La Seda – 75 € / persona
*Opción maridaje – 35 € / persona