

Acquí pasan cosas

# SUSHIS

---

## CALIFORNIA DREAM ROLL

El clásico roll por excelencia de kanikama, queso cremoso y aguacate. Decorado con tobiko de arcoiris (8 Piezas)

12€

## THE SALMON ROLL

Uramaki de salmón salvaje y aguacate con nuestra salsa de mango, guacamole y coronado con crujiente de zanahoria (8 Piezas)

12€

## SPICY TUNA ROLL

Uramaki de atún rojo y salsa Kimchee-Mayo (8 Piezas)

14€

## NIGIRI DE SALMÓN FLAMEADO AL BOURBON DE KENTUCKY

Nigiri de salmón salvaje macerado durante días en Bourbon y ligeramente curado. Caramelizado en mesa con azúcar moreno de FourRoses (4 Piezas)

14€

## NIGIRI DE ATÚN AL ACEITE DE SARMIENTO CON EMULSIÓN DE SALMOREJO

Nigiri de atún rojo untado en aceite de sarmiento con salmorejo emulsionado (4 Piezas)

14€

## NIGIRI DE LA SEMANA

Pregunta por nuestro nigiri original de la semana

14€

# ENTRANTES

## ENSALADILLA SILK

Nuestra ensaladilla con patatas y zanahoria asadas y confitadas, huevo, langostinos, guisantes, ventresca de atún, pan carasau y mahonesa AOVE

14€

## PULPO BRASEADO AL CARBÓN

Pulpo braseado sobre carbón de coco y roble eco. Con patatas baby asadas, mojo picante al curry rojo thai y nuestro huevo a 64°C

21€

## RAINBOW KOONG

Brochetas de langostino y mango envueltas en un fino papel crujiente. Acompañadas de espuma de mahonesa

13,50€

## ENSALADA DE BURRATA Y TOMATES SEMISECOS

Burrata DOP, nuestros tomates semisecos macerados en soja y jengibre, tierra de olivas negras, crujiente de miel liofilizada y perlas de AOVE

16€

# ENTRANTES

## KAY SATAY

Las míticas brochetas del sudeste asiático con contramuslo de pollo y salsa satay de cacahuete con curry  
12,50€

## BAOBUN MADRID/PEKÍN

Tierno bollo de arroz chino, relleno de chipirones en tempura y hoja de roble, con alioli de ajos caramelizados y verde crujiente de cebolleta china (2 Piezas)  
12€

## BAOBUN DE ENTRECOSTILLAR MELOSO GLASEADO

Tierno bollo de arroz chino, relleno de nuestro entrecostillar confitado a baja temperatura durante 12 horas. Con ensalada de col china y cebolla crujiente (2 Piezas)  
12€

## TORTILLA TRUFADA

Con trufa negra y aceite de trufa blanca. Uno de nuestros *hits* desde hace una década. Fuimos los primeros en hacerla, podrás probarlas parecidas o peores, pero la nuestra es diferente  
14€

# ENTRANTES

## ENSALADA DE TOMATE CON VENTRESCA A LOS TRES ACEITES Y SAL DE AMATISTA

Tomates seleccionados cada mañana por nuestro jefe de cocina. No es broma, si ese día no encuentra buenos tomates, no los compramos. Servido con ventresca y nuestros tres aceites elaborados en el local: Arbequina, Sarmientos y Albahaca

15€

## PAD THAI KAI

La esencia de 20 años de cocina tailandesa en SILK. Tallarines de arroz con huevo salteado al wok, con salsa de pescado y tamarindo, verduras, brotes de soja, cacahuetes y acompañado de contramuslo de pollo a la brasa

18€

## PAD THAI KOONG

El clásico Pad Thai pero acompañado de langostinos terminados a la brasa

18€

## HIMMAPAN

Fideos Vermicelli de soja salteados al wok con verduras y salsa thai y acompañados de nuestro huevo cocinado a 64° e Ito Togarashi

16€

## TOM YAM KOONG

La sopa por excelencia del sudeste asiático. Caldo denso de langostino, setas y verduras, salsa de pescado, tamarindo, lima kaffir y chiles molidos

14€

# PESCADOS

## TARTAR DE SALMÓN SALVAJE EN BRUMA

Tartar de salmón salvaje, con nuestro aliño de lima, mostaza y salsa kabayaki. Con mango, aguacate, flores de cultivo y perlas de curry. Directo del mar envuelto en bruma marina

25€

## ASIAN FISH & CHIPS

Bacalao negro marinado en sapporo, soja y cítricos sobre tempura de patatas y camote

24€

## PLA PIK PIK THAI

Dorada al wok con salsa de ostras y pimienta negra presentada sobre la propia raspa crujiente del pescado

22€

## TORO DE ATÚN ROJO AL FUEGO DE SARMIENTOS

Toro de atún rojo sellado en nuestro fuego de sarmientos, con verduras chinas al carbón y emulsión de salmorejo cordobés

28€

## PANANG CRAB

Intenso curry rojo tailandés especiado con carne de cangrejos de río y verduras. Acompañado de arroz con leche de coco y sésamo

21€

# PESCADOS

## KOREAN SWEET & FIRE

Vermicelli Koreano de patata salteado con verduras y chiles frescos. Con langostinos especiados terminados en las brasas de nuestro horno de carbón

21€

## TARTAR DE SALMÓN SALVAJE EN BRUMA

Tartar de salmón salvaje, con nuestro aliño de lima, mostaza y salsa kabayaki. Con mango, aguacate, flores de cultivo y perlas de curry. Directo del mar envuelto en bruma marina

25€

# CARNES

## CRAZY BURGER BY SILK (180G)

¿Y si picamos carne de vaca gallega madurada durante 30 días con grasa de capadura y tuétano, formamos las hamburguesas a mano, las cocinamos con queso Monterrey Jack y Cheddar Rojo, le añadimos piquillos caramelizados y la terminamos con cebolla crujiente y pepinillo agridulce en un pan rústico? Pues tenemos nuestra Crazy Burger. Servida con nuestra receta de patatas baby especiadas y espuma de mahonesa

21€

## COSTILLA MELOSA DE VACA CONFITADA A BAJA TEMPERATURA

Costilla de vaca confitada durante más de 12 horas a baja temperatura. Glaseada con salsa de ajos caramelizados en miel y unagi, acompañada con nuestra patata asada a baja temperatura y mantequilla

28€

# CARNES

## SOLOMILLO CUBE

Uno de los platos más tradicionales desde que abrimos hace 20 años. Dados de solomillo sellados a alta temperatura y salteados al wok en nuestra salsa Cube  
23€

## KANG KAI

El curry verde Tailandés especiado con albahaca, verduras y contramuslo de pollo cocinado a baja temperatura en nuestro horno de vapor. Acompañado de arroz con leche de coco y sésamo  
20€

## RICE & DUCK

Arroz Jazmín triple AAA salteado a fuego vivo con verduras frescas, crujiente pechuga de pato y nuestro huevo poché 64°C  
20€

## RAMEN DE COCIDO MADRILEÑO

El plato de fideos más tradicional de Japón cogido de la mano con la cuchara más potente de nuestra comunidad. Intenso caldo de cocido, montón de morcillo, jiaozi de chorizo y morcilla, tocino ibérico al estilo Chashu y mucho más...  
25€

*(Solo en temporada, pregunta a nuestros camareros)*



# BRASAS

Disfruta de la sencillez de un buen producto a la brasa,  
acompañado de verduras al carbón o patata asada y  
arroz ahumado

SALMÓN CON VERDURA

23€

VENTRESCA DE ATÚN CON VERDURA

24€

PLUMA IBÉRICA CON PATATA ASADA

23€

CONTRAMUSLO DE POLLO CON PATATA  
ASADA

21€

SOLOMILLO DE TERNERA CON PATATA  
ASADA

26€

# POSTRES

## TARTA DE GALLETA Y CHOCOLATE

Tu abuela la hacía, la mía también y aquí no hay abuelos en la cocina, pero la hacemos con el mismo amor

6,50€

## FLAN DE QUESO

Llegó hace unos 7 años y aquí se quedó, no te dejará indiferente

6,50€

## CARROT CAKE

Bizcocho de zanahoria con cremoso de mascarpone, frutos del bosque y crujiente de miel

6,50€

## CHOCOPIA

Rollitos crujientes rellenos de chocolate belga fundido con helado de vainilla bio de Madagascar

6,50€

## CROISSANT ROLL

Crujiente roll caramelizado con mantequilla y azúcar moreno de masa de croissant acompañado de crema de vainilla, frutos del bosque y helado de café blanco

6,50€

# POSTRES

## YAKINIKU FRUIT AND SWEET

Barbacoa tradicional japonesa preparada con una selección de brochetas de fruta y las clásicas nubes americanas de una noche de campamento. Es un plato para terminar en la mesa por el propio cliente

9,50€

## HELADOS

Nuestra selección de helados originales e innovadores.

Puedes pedir los siguientes sabores pero no mezclarlos\*

6,50€

## VAINILLA DE MADAGASCAR DE CULTIVO BIOLÓGICO

## CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA INFUSIONADO EN FRÍO EN LECHE FRESCA

## CARAMELOS DE AMAPOLA

## FRAMBUESAS VIOLETAS

\*Consulta otros sabores fuera de carta

\*Consulta nuestro **menú mediodía** a 22€ de lunes a viernes no festivos

\*Algunos platos de la carta pueden tener ligeros cambios según temporada

Beboidas

---

# AGUA Y REFRESCOS

---

AGUA

3€

REFRESCOS

4€

ZUMOS

4€

---

# CERVEZAS

---

ESTRELLA GALICIA

4€

ESTRELLA TOSTADA 0,0

4€

CERVEZAS ESPECIALES

5€

# APERITIVOS

COPA DE VINO

4€

COPA DE CAVA

4€

VERMUT

5€

TINTO DE VERANO

4€

SIDRA MAELOC

5€

# CÓCTELES

BANGCOOKLADA

Nuestra versión de la Piña Colada con un toque más floral y herbáceo, infusionada con cardamomo

10€

THAI TONIC

Gin tonic con aroma de té matcha y ligero sabor a mango especiado con pimienta

10€

# CÓCTELES

## PHI PHI ISLAND

Variante de mojito aromatizado con albahaca y hierbabuena

10€

## BRASILK

La versión de la casa de este cocktail clásico carioca

10€

## RED SIAM

Cóctel de Vodka con sabor tropical afrutado y un toque de almendra

10€

## TINTO GUAY

El clásico tinto de verano, pero a nuestra manera, con sirope de mango picante, limón y coronado con espuma de yuzu y hoja de lima kaffir

8€

## PHUKET SODA

Limonada cítrica con espuma de lima y un toque de jengibre. Perfecto acompañamiento de la comida thai. 0% alcohol

8€

---

# COMBINADOS

---

NACIONAL/IMPORTACIÓN

10€

RESERVA

12€

PREMIUM

14€

---

# BOTELLAS

---

NACIONAL/IMPORTACIÓN

100€

RESERVA

120€

PREMIUM

140€

---

# SHOTS

---

SHOTS

3€



---

# VINOS ESPUMOSOS

---

FUCH DE VIDAL G.R.V

20€

MUMM

65€

---

# VINOS BLANCOS

---

POLVORETE GODELLO

*(D.O. Bierzo)*

22€

EL ZARZAL GODELLO

*(D.O. Bierzo)*

30€

GUARDAVIÑAS VERDEJO

*(D.O. Rueda)*

15€

---

# VINOS BLANCOS

---

JOSÉ PARIENTE VERDEJO  
*(D.O. Rueda)*

26€

CAPRAISA CHARDONNAY  
*(D.O. Utiel Requena)*

18€

VIÑAL DEL VERO TRAMINER  
*(D.O. Somontano)*

24€

---

# VINOS ROSADOS

---

CALAVIA  
*(D.O.CA Rioja)*

14€

ANTICO CASATO LAMBRUSCO  
*(Italiano)*

15€

---

# VINOS TINTOS

---

MARTÍNEZ LACUESTA JOVEN  
*(D.O.CA Rioja)*

15€

HACIENDA CALAVIA CRIANZA  
*(D.O.CA Rioja)*

16€

MARTÍNEZ LACUESTA CRIANZA  
*(D.O.CA Rioja)*

21€

SIERRA CANTABRIA CRIANZA  
*(D.O.CA Rioja)*

22€

MARQUÉS DE RISCAL RESERVA  
*(D.O.CA Rioja)*

30€

GUARDAVIÑAS ROBLE  
*(D.O. Ribera del Duero)*

16€

GUARDAVIÑAS CRIANZA  
*(D.O. Ribera del Duero)*

22€

---

# VINOS TINTOS

---

FINCA RESALSO ROBLE  
(D.O. Ribera del Duero)

22€

CARMELO RODERO ROBLE  
(D.O. Ribera del Duero)

25€

EMILIO MORO CRIANZA  
(D.O. Ribera del Duero)

35€

PAGO CAPELLANES CRIANZA  
(D.O. Ribera del Duero)

40€

MALLEOLUS  
(D.O. Ribera del Duero)

50€

HACIENDA CUTILLAS  
(D.O. Jumilla)

30€

HABLA DEL SILENCIO  
(V.T. Extremadura)

28€

# Menú del día

# \* LUNES \*

## Primero

- California roll
- Caldo de puchero con fideos y piparras
- Pad Thai Koong
- Ensalada de pasta con mahonesa suave japonesa
- Rainbow Koong, rollitos crujientes de langostinos con mango

## Segundo

- Burger de ternera
- Lasaña de ternera con pasta wonton
- Lomos de lubina a la plancha
- Wok de pollo sweet chilli
- Ventresca de atún al carbón

Primero a elegir + Segundo a elegir  
+ Postre + Café + 1 bebida =

**22€**

# \* MARTES \*

Primero

- Salmón roll
- Alubias blancas estofadas
- Arroz salteado con verduras y huevo
- Ensaladilla de brotes con wakame, crujiente de arroz y langostinos
- Tortilla de patata trufada

Segundo

- Burger de ternera
- Quesadillas de pulled pork con salsa barbacoa al bourbon
- Corvina a la bilbaina
- Wok de cerdo
- Curry verde de pollo con arroz jazmín al aroma de coco

Primero a elegir + Segundo a elegir  
+ Postre + Café + 1 bebida =

**22€**

# \* MIÉRCOLES \*

## Primero

- Spicy tuna roll
- Macarrones gratinados con ragout de ternera
- Himmapan de verduras salteadas
- Ensalada verde con naranja y nueces
- Brochetas de pollo kai satay con salsa de cacahuetes

## Segundo

- Burger de ternera
- Escalopes de solomillo al carbón
- Bacalao negro al horno en costra de miso y miel
- Wok de cerdo
- Contras de pollo al carbón

Primero a elegir + Segundo a elegir  
+ Postre + Café + 1 bebida =

**22€**



# \* JUEVES \*

## Primero

- Nigiri de salmón
- Sopa de cocido madrileño
- Vermicelli de patata ligeramente picantes con pak choi y verduras
- Ensaladilla SILK
- Tartar de salmón salvaje

## Segundo

- Burger de ternera
- Tiras crujientes de pollo marinado en bbq de bourbon
- Salmón a la plancha con arroz
- Cocido completo
- Curry rojo de langostinos

Primero a elegir + Segundo a elegir  
+ Postre + Café + 1 bebida =

**22€**

# \*VIERNES\*

## Primero

- Nigiri de atún
- Garbanzos a la leonesa
- Pad Thai Koong
- Ensalada de tomate y ventresca
- Salmorejo Thai con wakame y helado de violetas

## Segundo

- Burger de ternera
- Costillar de cerdo asado
- Lomos de dorada
- Wok de pollo picante
- Solomillo cube con tempura de patatas

Primero a elegir + Segundo a elegir  
+ Postre + Café + 1 bebida =

**22€**

SILK  
LA MORALEJA

[grupossilk.com](http://grupossilk.com)