

since 2005

S!LK

L a M o r a l e j a



SUSHI TIME

CALIFORNIA DREAM ROLL 12.50€

El clásico roll por excelencia. kanikama, cremoso de queso y aguacate decorado con arcoiris de tobiko. 8 piezas

THE SALMON ROLL 12.50€

Uramaki de salmón salvaje y aguacate con nuestra salsa de mango, guacamole y crujiente de zanahoria. 8 piezas

SPICY TUNA ROLL 12.80€

Uramaki de atún rojo y salsa kimchee-mayo. 8 piezas

TEMPURA TIGER ROLL 13.80€

Roll en tempura de salmón salvaje con queso cremoso, pepino y salsa unagi. 8 piezas

NIGIRI DE ATÚN AL SARMIENTO 14.20€

4 piezas de nigiri de atún rojo aderazado con nuestro aceite de sarmientos y emulsión de salmorejo

NIGIRI DE SALMÓN AL BOURBON 13.80€

4 piezas de nigiri de salmón salvaje ligeramente curado y macerado durante días en Bourbon . Se flamea en mesa.

NIGIRI DE PLUMA IBÉRICA Y TRUFA 14.20€

4 piezas de nigiri de pluma ibérica confitada a baja temperatura y terminada en horno de carbón con mahonesa de trufa negra

NIGIRI DEL MOMENTO 13.80€

4 piezas de nigiri sugerencia del chef para hoy. No dudes en preguntar a nuestros camareros

MAKI MIX 18.20€

Surtido de 12 piezas variadas de nuestros makis sin tempurizar

NIGIRI MIX 26.80€

Surtido de 8 piezas de nuestra variedad de nigiris

PARA ABRIR BOCA

ENSALADILLA SILK 11.80€

Nuestra ensaladilla de la casa de patata, zanahoria, huevo, guisantes, ventresca y langostinos con mahonesa A.O.V.E. y aceite de sarmiento acompañada de pan carasau

RAINBOW KOONG 12.80€

Brochetas de langostino y mango envueltas en un fino papel crujiente y acompañadas de nuestra salsa fina Siam

LA RAFFAELLA 16.80€

Burrata DOP con capa crujiente de cereal sobre pesto rosso y rúcula con tomates cherrys salteados y topping de trufa negra

FRESH SPRING ROLL 11.50€

Frescos rollitos de papel de arroz con zanahoria, pepino, lombarda y cilantro acompañado de nuestra salsa fina Siam

BAOBUN DE ENTRECASTILLAR 15.20€

2 tiernos bollos de arroz chino rellenos de meloso de entrecostillar confitado a baja temperatura con ensalada de col china y cebolla crujiente

TORTILLA TRUFADA 14.50€

De los pioneros en el 2011 en hacer esta tortilla con trufa negra y aceite de trufa blanca . Sigue siendo diferente.

DUMPLING RED 12.80€

Jugosos dumplings de buey a a brasa con verduras acompañados de curry panang tailandés

TUNA TACO 15.80€

2 piezas de tacos de tortilla azul con tartar de atún aderezado con aliño al punto picante y guacamole preparado en el momento

BROCHETAS KAY SATAY 12.50€

6 brochetas de pollo marinado con una de las salsas más conocidas de todo Asia, la Satay de cacahuete,

CROQUETAS DE CHIPIRÓN 11.80€

6 croquetones de chipirones con alioli cítrico y una suave mahonesa de Sriracha

DEL MAR

TARTAR DE SALMÓN SALVAJE 21.50€

Salmón salvaje en trocitos crudos aliñado con lima, mostaza, salsa kabayaki y yan won junto a mango, aguacate, cebollas tiernas, tomate y flores de cultivo. Presentando con una bruma marina

PLA PIK PIK THAÏ 23.50€

Dados de dorada al wok con salsa de ostras y pimienta negra presentados sobre la propia raspa del pescado crujiente

MEJILLONES PANANG 21.80

Mejillones frescos cocidos al vapor bañados en una intensa salsa de curry rojo Panang y lima

KUBAK DE LANGOSTINOS 19.50

Arroz crujiente en tradicional olla japonesa de hierro forjado terminado en mesa con un caldo de mariscos , verduras y langostinos

TATAKI DE ATÚN ESTRELLADO 19.80

Tataki de atún rojo sobre crujientes patatas panadera con cebolla acompañadas de dos huevos fritos y caviar de pez volador. Se riega en mesa con nuestra emulsión de yema de huevo, AOVE arberquina y soja

SALMÓN A LA BRASA ORIENTAL 22.50€

Suprema de salmón cocinada en parrilla de carbón de coco, glaseada con teriyaki y sésamo acompañada de tres guarniciones

CEVICHE DE CORVINA 18.20€

Finos trozos de corvina marinada al momento en una emulsión de leche de tigre con cebolla roja, ají limón, cilantro fresco, puré de batata y crujiente de maíz cancha

PAD THAÏ KOONG 17.50€

Más de 20 años cocinando este clásico de la cocina tailandesa. los famosos tallarines de arroz salteados al wok acompañados de langostino. Puedes cambiarlos por pollo o tofo

DE LA GRANJA

MILANESA TONKATSU 23.50€

Milanesa de ternera terminada en mesa con dos huevos poché, cebollino, nuestra salsa Tonkatsu y ralladura de queso Parmigiano Reggiano. Se acompaña de patatas y pimientos de padrón

PED CROB NASI GORENG 18.80€

Crujiente pato al estilo chino con un huevo frito y arroz como se hace en Bali salteado a fuego vivo con vegetales frescos, soja y un punto picante de Sambal

FAJITAS KANG KAÏ 18.50€

Jugosas fajitas de trigo rellenas de boloñesa de pollo al curry verde con una salsa de mostaza antigua y miel

CRAZY BURGER 19.50€

Carne de lomos de vacuno, picada y formada a mano para cocinarse a la brasa. En pan con queso Moterrey Jack y Cheddar rojo, pimientos caramelizados, cebolla crujiente, nuestra panceta picante al estilo coreano y un huevo a caballo... de locos

COSTILLA MELOSA 24.50€

Costilla de vaca confitada durante 12 horas a baja temperatura, glaseada con salsa de ahos caramelizados en miel y unagi. Acompañado de tres guarniciones

SOLOMILLO KÜBE 23.80€

Dados de solomillo sellados a alta temperatura y salteados al wok con nuestra salsa Kübe. Se presentan acompañados de patatas fritas y pimientos del piquillo Una receta que lleva con nosotros desde que abrimos en 2005

KAPAO KAÏ 18.50€

Wok de pollo salteado a fuego vivo con verduras y la tradicional salsa Kapao de chiles. Se acompaña de arroz con leche de coco

BIBIMBAP REBOWLUTION 19.50€

Nuestra revolución del clásico bowl coreano que presentamos con arroz al estilo indonesio, combinación de vegetales frescos y salteados con huevo a caballo. Se acompaña de una intensa salsa gochujang y crujiente de gambas. Lo hacemos con ternera pero puedes cambiarlo por pollo o tofu

EXTRAS

RACIÓN DE PAN 3.50€

Cesta de nuestra selección de panes del día

BOL DE ARROZ 2.80€

Arroz jazmín AAA cocido al vapor aromatizado con leche de coco y sésamo

PATATAS BABY 3.50€

Bol de patatas baby asadas a baja temperatura con ajo y romero

PATATAS GAJO 3.50€

Bol de patata monalisa cortadas en gajos cocinadas al vapor y fritas justo antes de servir

ENSALADA VERDE 2.80€

Bol de ensalada de brotes tiernos con wakame, cebolla morada encurtida y vinagreta de lima

PARA LOS PEQUES

TENDERS DE POLLO CRUJIENTE 14.50€

Tiras de pollo empanadas servidas con patatas gajo y nuestro ketchup especiado

CHEESE BURGUER 15.20€

Hamburguesa de ternera con queso Monterrey y Cheddar rojo servida con patatas gajo y nuestro ketchup especiado

TALLARINES BOLOGNESA SILK 14.80€

Tallarines de arroz con bolognesa casera elaborada con carne magra y tomates maduros, con un toque de parmesano

ALGO DULCE

TARTA DE GALLETA DE LA ABUELA 6.50€

La clásica de chocolate y galletas de toda la vida

FLAN DE QUESO 6.20€

Un must de los fans de los postres de queso. Textura suave y acompañado de coulis de fresa y grano

CARROT CAKE 6.50€

Bizcocho de zanahoria con frosting de vainilla y nueces

CHOCOPIA 6.20€

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

HELADOS DE AUTOR 5.20€

2 bolas de nuestros helados especiales a elegir entre: Vainilla Bio de Madagascar, Lima verde Kalamasi, Rocher de chocolate Bio con avellanas o Fresa con trocitos semiconfitados.

POSTRE SORPRESA 6.50€

Solemos tener algún postre diferente como sugerencia cada semana. Puedes preguntar a nuestros camareros

BEBIDAS

AGUA 50CL	3€
REFRESCOS Y ZUMOS	3€

CERVEZA ESTRELLA GALICIA	3.30€
CERVEZA TOSTADA 0,0	3.30€
CERVEZAS ESPECIALES	3.80€
COPA DE VINO O CAVA	3.80€

TINTO DE VERANO	3.50€
SIDRA MAELOC	3.50€
VERMUT	3.50€

CÓCTELES	10€
Consulta la oferta de cócteles del día	

COMBINADO NORMAL	10€
COMBINADO RESERVA	12€
COMBINADO PREMIUM	14€

SHOT NORMAL	3€
SHOT RESERVA	5€
SHOT PREMIUM	7€

ESPUMOSOS

FUCH DE VIDAL GRAN RESERVA	24€
D.O. CAVA	
FUCH DE VIDAL GRAN RESERVA ROSÉ	27€
D.O. CAVA	
MUMM BLANC	80€
CHAMPAGNE	
MUMM ROSÉ	85€
CHAMPAGNE	

BLANCOS

GUARDAVIÑAS (VERDEJO)	19€
D.O. RUEDA	
MUSGO (VERDEJO)	19€
D.O. RUEDA	
LAUS 700 ALT. (CHARDONAY)	19€
D.O.P. SOMONTANO	
PONTE DA BOGA (GODELLO)	26€
D.O. VALDEORRAS	
FRAGA DO CORVO (GODELLO)	26€
D.O. MONTERREI	
VALDAMOR (ALBARIÑO)	26€
D.O. RÍAS BAIXAS	
KENTIA (ALBARIÑO)	30€
D.O. RÍAS BAIXAS	

ROSADOS

ANTICO CASATO	15€
LAMBRUSCO	
CALAVIA	19€
D.O.CA. RIOJA	
ALEGRÍA DE VIVIR	28€
D.O. UTIEL REQUENA	

TINTOS

AZPILICUETA (CRIANZA)	19€
D.O.CA. RIOJA	
HACIENDA CALAVIA (CRIANZA)	20€
D.O.CA. RIOJA	
CERRO AÑON (CRIANZA)	21€
D.O.CA. RIOJA	
HACIENDA CUTILLAS (10 MESES)	26€
D.O. JUMILLA	
MQ. DE GRIÑON SUMMA VARIETALIS	27€
D.O. DOMINIO DE VALDEPUSA	
GUARDAVIÑAS (ROBLE)	22€
D.O. RIBERA DEL DUERO	
PROTOS (ROBLE)	24€
D.O. RIBERA DEL DUERO	
TARSUS (CRIANZA)	22€
D.O. RIBERA DEL DUERO	
CEPA 21 (CRIANZA)	39€
D.O. RIBERA DEL DUERO	
MALABRIGO (CRIANZA)	60€
D.O. RIBERA DEL DUERO	

No estamos de Moda.
Somos Historia.

