

# SILENUS

MENU

PRODUCTE DE PROXIMITAT

18,90.- inclòs iva

Menú apte per celíacs

## ENTRANTS

---

- Amanida de verds amb feta, carbassa rostida, figues i vinagreta de cítrics.
- Crema d'espínacs i fonoll.
- Risotto de favetes i pèsols.
- Tallarines amb xampinyons i pernil.

## PLAT PRINCIPAL

---

- Llenties estofades amb quinoa i verdures fresques.
- Llobarro a la planxa amb cuscús de ceba caramelitzada, cigrons i panses.
- Vedella en salsa en llit de puré de patata i albergínies fumades.
- Arròs negre amb sípia i allioli llimona.
- Tonyina fresca a la planxa amb cuscús de cigrons i panses. (Supl.5,50€)
- Entrecot de vedella a la planxa (270 gr.) amb patates. (Sup.6,50 €)

## POSTRE o CAFE

---

- Pastís de flam amb caramel.
- Iogurt grec amb fruits vermells.
- Copa de fruita fresca.
- Gelat del dia

*“ La sombra de mi alma huye por un  
ocaso de alfabetos niebla de libros y palabras”  
Federico García Lorca*

**COPA DE VI (Garnatxa i syrah, Terra Alta), CANYA o Aigua.**

Supl. Terr. 7 %

# SILENUS

MENU  
PRODUCTE DE PROXIMITAT

18,90.- €.

Menú apto para celíacos

## ENTRANTS

---

- Ensalada de verdes con queso feta, calabaza asada, higos y vinagreta de cítricos.
- Crema de espinacas e hinojo.
- Risotto de habitas y guisantes.
- Tallarines con champiñones y jamón.

## PLAT PRINCIPAL

---

- Lentejas estofadas con quinoa y verduras frescas.
- Lubina fresca a la plancha con cuscús de cebolla, garbanzos y pasas.
- Ternera en salsa con lecho de puré de patata y berenjena ahumada.
- Arroz negro con sepia y alioli de lima.
- Atún fresco a la plancha con cuscús. (Supl. 5,50€)
- Entrecot de ternera (270 gr.) con patatas. (Sup. 6,50 €)

## POSTRE o CAFE

---

- Pastel de flan con caramelo.
- Yogur griego con frutos del bosque.
- Copa de fruta fresca.
- Helado del día

*Coleccionar nubes  
y soltarlas en días claros "*

A. C.

**COPA DE VI (Garnatxa i syrah, Terra Alta), CANYA (Keler) o**

Suplement terrassa 7%.

# SILENUS

MENU

PRODUCTE DE PROXIMITAT

18,90.-€ Iva incl.

Menú suitable for celiacs

## ENTRANTS

---

- Green Salat with feta cheese, roasted pumpkin, figs and citrus vinaigrette.
- Spinach and fennel Cream.
- Broad bean and pea Risotto.
- Noodles with mushrooms and ham.

## PLAT PRINCIPAL

---

- Lentils with quinoa and fresh vegetables.
- Grilled fresh bass with caramelized onion couscous, chickpeas and raisins.
- Beef in sauce with mashed potatoes and smoked eggplant.
- Black rice with cuttlefish and lemon aioli.
- Fresh tuna with green couscous. (Supl. 5,50€).
- Entrecote of beef (270 gr.) with potatoes. (Sup.6,50 €).

## POSTRE o CAFE

---

- Caramel flan cake.
- Greek yogurt and red fruits.
- Fresh fruit cup.
- Ice cream of the day

*Coleccionar nubes  
y soltarlas en dias claros "*

A. C.

GLASS OF WINE, BEER O WATER

Terrace Supplement 7%.