

VERDES & CRUDOS

César de cogollos con pollo asado 18

Aguacate a las brasas 16

Tiradito de atún 24

Crudo de salmón 20

Ostra al natural 6

Ostra acevichada 7

Ostra japo 7

ENTRANTES

Quesadilla de maíz con pollo especiado 18

Tempura de gambón rock & roll 20

Mollete de calamares con mayo chipotle y lima 10

Greek dúo: Hummus de albahaca y tzatziki con aceite picante 15

Tacos tulum con solomillo de ternera y cremoso de aguacate 19

Tosta crujiente con tartar de atún rojo 17

PIZZAS CASERAS

Mortadela, burrata y pesto de pistachos	18
Carbonara con pollo asado y trufa	17
Bacon tostado, cebolla dulce y cheddar rojo	16

GRANDES BOCADOS

Burguer madurada con mermelada de bacon	18
Pollo asado en casa macerado con bbq hawaiana	19
Corte de entraña Argentina con chimichurri y patatas baby	21
Paccheri con carbonara de pistachos	17
Chuletón de vaca y sus guarniciones 1KG	60
Noodles con cremoso de curry y langostinos	19
Salmón a la chingona con patata baby	22
Falso risotto con calamar a la plancha	24

POSTRES

Tarta de queso en Silencio	7
Plátano, chocolate y caramelo salado	7
Torrija con tierra de chocolate y helado de galleta María	7
Fruta fresca cortada al momento	18

VINOS

BLANCOS

Cloe 28

Cloe 1.5L 48

Pazo de San Mauro 40

Cyatho 25

INTERNACIONAL Chablis Louis Robin 58

Le Contesse Pinot Grigio (*frizzante*) 26

ROSADOS

Chivite 30

Cloe 28

Rosse & Clear 25

INTERNACIONAL Miraval 42

André del Orme (*Para acompañar a las ostras*) 28

INTERNACIONAL Ott Chateau Romassan 89,00 €

INTERNACIONAL Ott Chateau Romassan 1,5L 186

TINTOS

Marqués de Vargas 47

Marqués del Puerto 28

Conde San Cristobal 42

Pintia 2019 (Vega Sicilia) 115€

Alion 2020 (Vega Sicilia) 135€

[EG] FOOD MENÚ

GREEN AND RAW

Lettuce hearts caesar salad with roast chicken 18

Grilled avocado 16

Sashimi style tuna 24

Raw marinated salmon 20

Fresh oyster 6

Ceviche oyster 7

Japo oyster 7

STARTERS

Corn quesadilla with spiced chicken 18

Rock & Roll king prawn empura 20

Soft bread roll with squid, chupotle mayo and lime 10

Greek duo: basil hummus and tzatziki with chulli oil 15

Tulum tacos with fillet steak and creamed avocado 19

Crunchy toasted bread with red tuna tartar 17

HOME MADE PIZZAS

Mortadella, burrata cheese and pistacho pesto 18

Carbonara with roast chicken and truffle 17

Crispy bacon, weet onion and red cheddar 16

THE BIG BITES

Matured burger with bacon jam 18

Home roast chicken marinated with hawaiian barbecue sauce 19

Paccheri pasta with pistacho carbonara 17

T-bone steak with its trimmings 1kg 60

Argentinian skirt steak with chimichurri and baby potatoes 21

Noodles with creamy curry and langoustines 19

“Chingona” salmon with baby new potatoes 22

False risotto with grilled squid 24

DESSERTS

Silencio house cheesecake 7

Banana, chocolate and salted caramel 7

Torrija with chocolate soil and Maria biscuit ice cream 7

Freshly slice fruit 18

WINES

WHITE WINE

Cloe 28

Cloe 1.5L 48

Pazo de San Mauro 40

Cyatho 25

INTERNATIONAL Chablis Louis Robin 58

Le Contesse Pinot Grigio (*frizzante*) 26

ROSÉ WINE

Chivite 30

Cloe 28

Rosse & Clear 25

INTERNATIONAL Miraval 42

André del Orme (*Para acompañar a las ostras*) 28

INTERNATIONAL Ott Chateau Romassan 89,00 €

INTERNATIONAL Ott Chateau Romassan 1,5L 186

RED WINE

Marqués de Vargas 47

Marqués del Puerto 28

Conde San Cristobal 42

Pintia 2019 (Vega Sicilia) 115€

Alion 2020 (Vega Sicilia) 135€