



Mmm... ¡Qué rico!

Mmm... Tastes great!

Silken
HOTELES



Para picar

Appetizers

Fríos

Cold starters

Anchoas Artesanas CODESA SERIE LIMITADA 100% Cantábrico (55 gr)	15,00 €
Homemade Anchovies CODESA 100% Cantábrico with Olive Oil	
Anchoas Artesanas CODESA SERIE LIMITADA 100% Cantábrico (120 gr)	23,00 €
Homemade Anchovies CODESA 100% Cantábrico with Olive Oil	
Jamón Ibérico con tostas de pan de pueblo y tomate	19,00 €
Iberian ham with tomato crusty bread	
Micuit de pato de nuestra elaboración sobre crema de melocotón	19,00 €
Homemade mi-cuit foie terrine with peach jam	
Ensalada de ahumados con vinagreta de frutos secos, miel y mostaza	17,00 €
Smoked salad with dried fruit, honey and mustard vinaigrette	
Ensalada de rulo de cabra y confitura de tomate casera	13,00 €
Goat cheese salad and homemade tomato confiture	
Ensalada de Centollo, Langostino frito y hojas crocantes	15,00 €
Spider crab salad, fried prawn and vegetables	



Para picar

Appetizers

Calientes

Hot starters

Croquetas de la abuela Homemade croquettes	10,00 €
Rabas de calamar con Alioli (las tradicionales) Little squids fried with Garlic Sauce	13,00 €
Gambones al ajillo en su punto picante Spicy garlic prawns	17,00 €
Langostinos crujientes aliñados con albahaca y limón con mayonesa de curry Crispy prawns dressed with basil and lemon with curry mayonnaise	16,00 €
Parrillada de verduritas de la huerta con aceite de oliva y sal maldón Grilled vegetables with olive oil and Maldon salt	15,00 €
Revuelto de morcilla de Sotopalacios con pimientos asados Scrambled eggs with blood sausage and roasted peppers	14,00 €
Nuestros Arroces Our rice dishes	
Risotto de setas Silvestres, queso Parmesano, Trufa y Foie Mushrooms risotto with Parmesan cheese, truffle and Foie	16,00 €
Paella de verduras de temporada(25 minutos,mínimo 2 pax) Seasonal vegetable paella	17,00 € /pax
Paella de Mariscos (25 minutos, mínimo 2 pax) Sea food paella (25 minutes, minimum 2 people)	22,00 € /pax
Arroz caldoso de secreto de cerdo ibérico con setas silvestres Iberian pork secret soup rice with wild mushrooms	16,00 €



Desde el mar

From the sea

Pescados

Fish

Tataki de atún sobre confitura de tomate y jengibre con vinagreta de piparras Tuna tataki with tomato and ginger jam with piparras vinaigrette	17,00 €
Lomo de Lubina a la Sal sobre mostaza de Dijon y verduritas caramelizadas Salted sea bass with French moustard and sweet vegetables	24,00 €
Lomo de Merluza emparrillada con ensalada Grate hake loin with salad	22,00 €
Rodaballo salvaje de ración a la plancha con ajilimójili y ensalada Grilled wild turbot with ajilimójili and salad	24,00 €



Nuestras carnes

Our meats

Carnes

Meats

Entrecot de Vacuno al queso emparrillado con patatas y pimientos de Isla Beef sirloin with grilled cheese, chips and local roasted peppers	22,00 €
Lechazo asado a baja temperatura sobre cama de patata panadera Low-temperatura roasted lamb with sliced potatoes	20,00 €
Rabo de Tudanca desmigado y relleno de jamón y queso de Cabra Crumbled cow tail stuffed with goat cheese and ham	18,00 €
Cachopo de ternera relleno de cecina y queso sobre cama de pimientos Stuffed veal steak with cured meat, cheese and roasted peppers	18,00 €



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Postres

Desserts

Espuma de sobao pasiego con toffee de orujo de Liébana Sobao pasiego foam with Liébana pomace toffee	6,00 €
Selección de Helados del Chef Assorted Ice Cream	6,00 €
Coulant de Chocolate sobre fresa con sorbete de mango (Elaboración: 10 minutos) Chocolate coulant on strawberry with mango sorbet (Elaboration: 10 minutes)	6,00 €
Tatín de manzana acompañado de sorbete de manzana Apple tatin accompanied by Apple sorbet	6,00 €
Tarta de queso sobre galleta con mermelada de fresa y crema helada Homemade cheese pie with biscuit strawberry jam and ice cream	6,00 €

2K