



Mmm... ¡Qué rico!

Mmm... Tastes great!

Silken
HOTELES



Para picar

Appetizers

Lunes a Sábados

Monday To Saturday

13,30 a 15,30

20,30 a 23,00

Nuestras croquetas caseras de jamón (unidad) 1, 13 Our Homemade ham croquettes	1,30 €
Patatas con salsa Kimchi 2, 13 Potatoes with Kimchi Sauce	6,00 €
Patatitas asadas con salsa mojo-picón 2, 13 Roasted potatoes with mojo picon sauce	6,00 €
Torreznos de Soria Typical Soria Bacon	6,00 €
Sartén de huevos rotos con patatas Y lascas de jamón ibérico 2 Y torreznos de Soria 2 Y pulpo a la brasa 2, 6 Broken egg skillet with potatoes , and Iberian ham slices or grilled octopus or typical Soria Bacon	7,50 € 7,50 € 10,00 €
Crujientes de pollo rebozados en panko japonés con salsa de miel y mostaza 1, 2, 10, 13 Crispy Japanese Panko-Battered Chicken with Honey Mustard Sauce	9,50 €
Colas de gambón envueltas en panko japonés con salsa thai picante 1, 5, 13 Shrimp tails wrapped in Japanese panko with spicy Thai sauce	11,00€

*Servicio de Pan 1€

*Bread Service 1€

(IVA incluido)





Para picar

Appetizers

Ensalada Caesar estilo Silken 1, 2, 3, 4 Silken style caesar salad	10,00 €
Ensalada menú del día o mixta Salad of the menú o mix salad	7,00 €
Nachos artesanales Silken con queso y guacamole 9,11, 13 Artisan nachos SILKEN with cheese and guacamole	10,00 €
Bao de costilla asada con salsa barbacoa (3ud) 1, 3, 11, 13 Roast rib bao with barbecue sauce	10,00 €
Bao negro de calamar andaluza y salsa ali oli (3ud) 1,2, 5, 11, 13 Black bao of squid with ali oli sauce	10,00 €
Sardinas marinadas con lima y cebolla encurtida 3 Portion Sardines marinated with lime and pink onion	9,00 €
Alcachofas confitadas con salsa de foie y sal de jamón ibérico (3ud) 3 Ud Extra Confit artichokes with foie sauce and Iberian ham salt. Extra Unit	11,00 € 4,00 €
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco 3, 9, 13 Grilled seasonal vegetables with romesco sauce	9,00 €
Pizarra de quesos Campoveja CyL, viejo, trufado y ahumado (Premio mejor queso ahumado del mundo 2012) 3, 12 Campoveja CyL cheese board: Old, truffled and smoked (Best smoked cheese in the world 2016 award)	12,00 €

(IVA incluido)





Para picar

Appetizers

Ración de paleta ibérica de bellota y pan con tomate de caserío 1 Portion of acorn-fed Iberian shoulder and bread with farmhouse tomato	15,00 €
Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón 2, 6 Grilled octopus rejo with roasted potato and paprika ali oli	16,00 €
Carpaccio de gambón con AOVE y brotes 5 Prawn carpaccio with AOVE and sprouts	16,00 €
Carpaccio de presa ibérica, piñones tostados y queso trufado 3, 12 Iberian prey carpaccio, toasted pine nuts and truffled cheese	13,00 €
Salteado de gambones y pulpo con fondo de patata confitada y toques de pimentón ahumado de la Vera 2, 5 Sautéed king prawns and octopus with candied potato bottom and touches of smoked paprika from La Vera	17,00 €
Costilla de vacuno confitada, jugo reducido y piña asada 9 Candied beef rib, reduced juice and roasted pineapple	16,00 €
Jarrete de cordero lechal confitado con patatas rusticas 9 Lechal lamb shank confit with rustic potatoes	16,00 €
Chuleta de Sidrería (1kg) con patatas y pimientos 2 personas Steak from de Vasque country (1kg) with potatoes and peppers 2 people	30,00 €

(IVA incluido)





Para picar

Appetizers

De nuestra Barra

From our bar counter

Sardina ahumada con hummus de garbanzo y tomate de caserío 3 Smoked sardine with chickpea hummus and farmhouse tomato	3,40 €
Taco de bonito en escabeche con vinagreta a la castreña 3 Pickled bonito taco with castreña vinaigrette	2,80 €
Hummus de garbanzos con chips de yuca y tostas de pan 1 Chickpea hummus with yucca chips and bread toast	7,00 €
Boquerones en vinagre sobre patatas chips 3, 14 Anchovies in vinegar on a bed of potato chips	9,00 €
Lata anchoas del cantábrico (Santoña) y tostas de pan 2, 3 Cantabrian anchovies (from Santoña) can with toasts	7,50 €
Zamburiñas a la plancha 2, 5 Grilled scallops	8,00 €
Gamba blanca de Huelva a la plancha 2, 5 Grilled white prawn from Huelva	18,00 €

Alérgenos según el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011

Comunicamos a nuestros clientes que en este establecimiento se sirven comidas preparadas que pueden contener alérgenos como ingredientes. Para cualquier aclaración, diríjase a nuestro personal

We inform our customers that this establishment serves prepared meals that may contain allergens as ingredients. For any clarification, contact our staff



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14





SOLO CENAS ONLY DINERS

Sandwich, bocadillos, pizzas y hamburguesas

Sandwich and pizza

- Bocadillo de pan rústico relleno de jamón y tomate de caserío 1, 8, 11, 13** 7,50 €
Portion of acorn-fed Iberian shoulder and bread with farmhouse tomato
- El bocata de calamares 1, 4, 8, 12, 13** 7,50 €
Squid sandwich
- SANDWICH MIXTO: rebanadas de pan de molde tostadas en la sartén con mantequilla fresca, láminas de jamón york y queso edam 1, 2** 5,00 €
MIXED SANDWICH: toasted slices bread with fresh butter, ham and Edam cheese
- SANDWICH VEGETAL: rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla fresca, mayonesa de aceite de oliva, rodajas de tomate, huevo cocido, espárrago, bonito y lechuga 1, 2, 4, 13** 8,50€
VEGETABLE SANDWICH: slices of bread toasted in the pan with fresh butter, filled with olive oil mayonnaise, tomato slices, boiled egg, asparagus, bonito and lettuce
- SANDWICH CLUB: rebanadas de pan de molde tostadas con mantequilla fresca, jamón york, queso, hojas de lechuga, tomate de caserío, beicon y huevo a la plancha 1,2,3,13** 9,50 €
SANDWICH CLUB: pan toasted slices of bread with fresh butter, slices of ham, cheese, lettuce leaves, farmhouse tomato, bacon and grilled egg
- PIZZA RÚSTICA: Elige 3 ingredientes: Queso mozzarella, cabra, cheddar, jamón ibérico, jamón york, atún, tomate en rodajas, cebolla, pimientos, beicon o chorizo. 13** 12,00 €
Rustic Pizza: Choose 3 ingredients: Mozzarella cheese, goat cheese, cheddar, Iberian ham, ham, tuna, sliced tomato, onion, peppers, bacon or chorizo
- Hamburguesa gourmet con pan de cristal, cebolla pochada en soja, tomate, queso curado, mezclum de lechugas y ali-oli. Se acompaña de patatas fritas.**
- De Pollo 1, 2, 12, 13** 10,00 €
- De Ternera Black Angus 225gr 1, 2, 3, 12, 13** 12,00 €
Gourmet burger with glass bread, onion poached in soybeans, tomato, cured cheese, mixed lettuce and ali-oli. It is accompanied by french fries
Free-range chicken
Veal Black Angus 225gr



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Directos desde la cocina

From our kitchen

Yogurt de frutas o natural 3

Natural o fruit yogurt

1,60 €

Arroz con leche 3

Rice pudding

3,50 €

Natilla con galleta 1, 2, 3

Custard with biscuit

3,50 €

Tarta de queso 1, 2, 3

Cheesecake

4,50 €

Coulant de chocolate con helado 1, 2, 3, 11

Chocolate coulant with ice cream

5,00 €

Postre menú semanal

Weekly menu dessert

4,00 €

Fruta de temporada preparada

Seasonal fruit prepared

4,00 €

Especialidad: torrija casera con pan de pueblo, café, naranja deshidratada y helado de leche merengada 1, 2, 3

Specialty: homemade torrija with village bread, coffee, dried orange and meringue milk ice cream

5,50 €

(IVA incluido)

Alérgenos según el Anexo II del Reglamento (UE) 1169/2011

Comunicamos a nuestros clientes que en este establecimiento se sirven comidas preparadas que pueden contener alérgenos como ingredientes. Para cualquier aclaración, diríjase a nuestro personal

We inform our customers that this establishment serves prepared meals that may contain allergens as ingredients. For any clarification, contact our staff



1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14





Nuestros vinos

Our wines

Por Copas // By the glass

Sinfo Cigales Rosado	1,80 €
Diez Siglos de Verdejo	1,80 €
Canto 5 Frizzante	1,80 €
Jose Pariente Verdejo	2,50 €
Belondrade Quinta Apolonia Verdejo	3,00 €
27 Joven Tinto Ribera de Duero	2,00 €
La planta. Arzuaga	2,30 €
Emilio Moro	3,50 €
Viña Sastre	3,50 €
Dehesa los Canónigos	3,50 €
Pesquera	3,50 €
Abadía Retuerta	4,00 €
Pago de los Capellanes	4,00 €
O Luar Do Sil GODELLO. Pago de los Capellanes	2,50 €
Polvorete. Emilio Moro. GODELLO	2,50 €

Otras bebidas // Other Drinks

Agua Mineral 33cl	1,50 €
Mineral Water. 33cl	
Agua con gas. Vichy 33cl	2,20 €
Sparkling Water. Vichy 33cl	
Caña Cerveza	2,40 €
Beer	
Doble de Cerveza	3,50 €
Double Beer	
Refrescos	2,80 €
Soft drinks	

Cavas y Espumosos

Cavas and sparkling

Bach Rose	12,00 €
Palacio de Bornos Brut	18,00 €



Nuestros vinos

Our wines

Botellas // Bottles

Blancos // White Wine

RUEDA Y GODELLO

Camino de Castilla. Verdejo	12,00 €
X siglos de Verdejo	14,00 €
Canto 5 Frizzante	14,00 €
Jose Pariente Verdejo	18,00 €
Belondrade Quinta Apolonia Verdejo	18,00 €
O Luar Do Sil. Pago de los Capellanes. GODELLO	18,00 €
Polvorete. Emilio Moro. GODELLO	18,00 €

Tintos // Red Wine

RIBERA DE DUERO

27 vino de autor. Joven	13,00 €
La planta. Arzuaga. Roble	16,00 €
Viña Sastre. Crianza	23,00 €
Pesquera. Crianza	23,00 €
Emilio Moro. Crianza	23,00 €
Dehesa los canónigos. Crianza	23,00 €
Pago de los Capellanes. Crianza	28,00 €

TORO

Terra D'uro. Ecológico	15,00 €
------------------------	---------

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

Abadía Retuerta	28,00 €
-----------------	---------

Rosados // Rose Wine

CIGALES

Sinfo	12,00 €
Salvuelo	12,00 €

2K