



**Mmm... ¡Qué rico!**

Mmm... Tastes great!

**Silken**  
HOTELES



**Para picar**  
Appetizers

**Fríos**

Cold starters

<p><b>Anchoas artesanas CODESA SERIE LIMITADA 100% Cantábrico (55 gr) (7-10 unds) (Disponibles para llevar)</b> </p> <p>Homemade anchovies CODESA 100% Cantábrico</p>	17,00 €
<p><b>Jamón Ibérico con pan Payes tostado y tomate rallado</b></p> <p>Iberian ham with tomato crusty bread </p>	19,00 €
<p><b>Ensalada de langostinos crujientes con pasas, nueces, piña y vinagreta de miel y mostaza</b> </p> <p>Crispy prawn salad with dried fruit, nuts, pineapple and honey and mustard vinaigrette</p>	15,00 €
<p><b>Nuestra ensalada de centollo y langostino con crujiente de trigo</b> </p> <p>Spider crab and prawn salad with crispy wheat</p>	15,00 €
<p><b>Salmorejo sobre crujiente de jamón Ibérico y helado de queso de cabra</b> </p> <p>Salmorejo over crunchy Iberian ham and goat cheese ice cream</p>	12,00 €
<p><b>Micuit de pato de nuestra elaboración sobre crema de melocotón</b> </p> <p>Homemade mi-cuit foie grass terrine with peach jam</p>	21,00 €
<p><b>Tabla de quesos de Cantabria (ahumado, leche cruda curada, oveja y mezcla) acompañados de regañas, nueces, jamón Ibérico y compota del huerto</b> </p> <p>Board of Cantabrian cheeses (smoked, cured raw milk, sheep's milk and mixed) accompanied by regañas, nuts, Iberian ham and fruit confiture</p>	19,00 €



**Para picar**  
Appetizers

**Calientes**

Hot starters

**Croquetas de la abuela (12 unidades)** 10,00 €  
Homemade croquettes (12 pieces)

**Rabas de calamar de nuestro Cantábrico (las tradicionales)** 13,00 €  
Little squids fried

**Almejas finas a la sartén** 24,00 €  
Grilled clams

**Verduras emparrilladas al carbón con sal ahumada** 12,00 €  
Grilled vegetables with smoked salt

**Zamburiñas a la plancha con su majado (8 piezas)** 20,00 €  
Grilled scallops with their sauce (8 pieces)

**Mejillones en salsa marinera con su punto picante (12 piezas)** 14,00 €  
Spicy mussels marinères (12 pieces)

**Sopa de mariscos frescos y pescado de lonja, cocinado al estilo de nuestras madres** 15,00 €  
Freshly seafood and fishes soup cooked with traditional style

**Nuestros Arroces**  
Our rice dishes

**Risotto de setas silvestres, queso parmesano, trufa y foie** 16,00 €  
Mushrooms risotto with parmesan cheese, truffle and Foie

**Paella de verduras de temporada(25 minutos,mínimo 2 pax)** 17,00 €  
Seasonal vegetable paella (25 minutes, minimum 2 people)

**Paella de mariscos (25 minutos, mínimo 2 pax)** 22,00 €  
Sea food paella (25 minutes, minimum 2 people)

**Arroz caldoso de secreto de cerdo Ibérico con setas silvestres** 16,00 €  
Iberian pork secret soup rice with wild mushrooms



## Pescados

### Fish

**Picada de atún macerada en soja, emparrillada, sobre castaña y manzana**          16,00 €

Grilled tuna mince marinated in soya, over chestnuts and apple

**Lomo de lubina a la sal sobre mostaza de Dijon y verduritas caramelizadas**    24,00 €

Salted sea bass with French moustard and sweet vegetables

**Merluza de pincho emparrillada sobre calamares estofados al vino blanco**    19,00 €

Cantabrian grilled hake with stewed squids and white wine

**Cocochas de bacalao emulsionadas al vino blanco**  
Cod cocochas emulsified in white wine   17,00 €




## Nuestras carnes

Our meats


### Carnes Meats

Entrecot de vacuno emparrillado acompañado de patatas y pimientos asados  19,00 €  
Grilled beef sirloin with chips and roasted peppers

Lechazo asado a baja temperatura sobre cama de patata panadera  22,00 €  
Low-temperature roasted Lamb with sliced potatoes

Rabo de Tudanca desmigado y relleno de jamón y queso de cabra  19,00 €  
Crumbled cow tail stuffed with goat cheese and ham

Nuestro steak tartar aliñado con wasabi y soja  20,00 €  
Steak tartar with wasabi and soy sauce

Para lo más peques...  
Filetes de lomo empanados, huevo frito con salsa de tomate, patatas y croquetas (incluye pan y helado)  
Breaded loin steak with fried egg, tomato sauce, chips and croquettes (includes bread and ice cream)  14,00 €

Servicio de pan  1,80 €  
Pan sin gluten  2,50 €



## Dulces tentaciones

Sweet temptations

### Postres Desserts

- Explosión de frutos rojos con cacao y nuestro helado** 7,00 €  
Red fruits with cocoa and our ice-cream 🍓🍓🍓🍓
- Selección de helados de la conocida heladería **regma**** 7,00 €  
Assorted Ice Cream 🍓🍓🍓🍓🍓🍓
- Coulant de chocolate, tierra de cacao amargo y crema helada (Elaboración: 10 minutos)** 7,00 €  
Chocolate coulant, bitter cocoa soil and iced cream (Elaboration 10 minutes) 🍓🍓🍓🍓
- Namelake de cacahuete y chocolate cubierto de caramelo con helado de nata** 7,00 €  
Creamy peanut and chocolate cream with cream ice-cream 🍓🍓🍓🍓🍓🍓
- Cremosa tarta de queso, coulis de fresa, crumble y crema helada** 7,00 €  
Creamy cheesecake, strawberry coulis, crumble and iced cream 🍓🍓🍓

											
CONTIENE GLUTEN	HUEVOS EGGS	PESCADO FISH	CACAHUETES PEANUT	SOJA SOY	LÁCTEOS DAIRY	FRUTOS DE CÁSCARA NUTS	MOSTAZA MUSTARD	CRUSTÁCEOS CRUSTACEAN	MOLUSCOS MOLLUSC	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS SULFUR DIOXIDE AND SULPHITES	SÉSAMO SESAME SEEDS

*“La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro servicio”*



[www.hoteles-silken.com](http://www.hoteles-silken.com)