



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

1,70 €

(unidad) 1, 11, 13

Our Homemade ham croquettes

Patatas con salsa Kimchi 1, 2, 9

7,00 €

Potatoes with Kimchi Sauce

Patatas con salsa brava, ali oli y sesamo 1, 5, 9, 10,11

7,00 €

Potatoes with brava sauce, ali oli and sesame

Torreznos de Soria

8,50 €

Typical Soria Bacon

Ensaladilla rusa con huevo y lascas de jamón ibérico 1, 2, 9

9,00 €

Russian salad with egg and slices of Iberian ham

Sartén de huevos rotos con patatas

9,00 €

Y lascas de jamón ibérico 1

9,00 €

Y torreznos de Soria 1

Broken egg skillet with potatoes, and Iberian ham slices or grilled octopus or typical Soria Bacon

Crujientes de pollo rebozados en panko japonés con salsa de miel y mostaza 1, 9, 13

9,50 €

Crispy Japanese Panko-Battered Chicken with Honey Mustard Sauce

Colas de gambón envueltas en panko japonés con salsa thai picante 1, 2, 6, 13

14,00€

Shrimp tails wrapped in Japanese panko with spicy Thai sauce

*Servicio de Pan 1€ SIN Gluten 2€

*Bread Service 1€ Gluten Free 2€

(IVA incluido)





Para picar

Appetizers

Ensalada Caesar estilo Silken 1, 2, 11, 13 Silken style caesar salad	10,00 €
Ensalada menú del día o mixta Salad of the menú o mix salad	8,00 €
Molcajete de guacamole, pico de gallo, lima y nachos artesanos 9,11 Molcajete of guacamole, pico de gallo, lime and artisan nachos	12,00 €
Mini tortillas de camarón y alioli de ajo negro 1, 2, 4, 5, 6, 10, 11, 12, 13 Mini shrimp tortillas with black garlic alioli	9,50 €
Crujimeloso de oreja, salsa curry-mayo y piparra encurtida 1, 8, 9, 12 Crispy pig's ear, curry-mayo sauce and pickled pepper	10,00 €
Kebab de pollo en brioche, mayo de siracha, lechuga y cebolla crujiente 1, 4, 9, 11, 12, 13 Chicken kebab on brioche, siracha mayo, lettuce and crispy onion	5,50 €
Callos, pata y morros de ternera a nuestra manera 9 Tripe, leg and beef snout our way	12,00 €
Lomos de sardina en escabeche, verduritas, tostas de pan y micro mezclum 2, 9, 13 Pickled sardine loins, vegetables, toasted bread and micro mesclun	9,00 €
Alcachofas confitadas con salsa de foie y sal de jamón ibérico (3ud) 11 Ud Extra Confit artichokes with foie sauce and Iberian ham salt. Extra Unit	12,00 € 4,00 €
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco 3, 9 Grilled seasonal vegetables with romesco sauce	11,00 €
Pizarra de quesos Campoveja CyL, viejo, trufado y ahumado (Premio mejor queso ahumado del mundo 2012) 3, 11 Campoveja CyL cheese board: Old, truffled and smoked (Best smoked cheese in the world 2016 award)	16,00 €

(IVA incluido)





Ración de paleta ibérica de bellota y pan con tomate de caserío 13	16,00 €
Portion of acorn-fed Iberian shoulder and bread with farmhouse tomato	
Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y alioli de pimentón 1, 2, 5	20,00 €
Grilled octopus rejo with roasted potato and paprika alioli	
Carpaccio de gambón con AOVE y brotes 6	18,00 €
Prawn carpaccio with AOVE and sprouts	
Carpaccio de presa ibérica, piñones tostados y queso trufado 3, 11	14,00 €
Iberian prey carpaccio, toasted pine nuts and truffled cheese	
Salteado de gambones y pulpo con fondo de patata confitada y toques de pimentón ahumado de la Vera 5, 6	20,00 €
Sautéed king prawns and octopus with candied potato bottom and touches of smoked paprika from La Vera	
Steak tartar de carne roja, AOVE y sus tostadas de pan 2, 4, 13	16,00 €
Red meat steak tartare, EVOO and their toasted bread	
Jarrete de cordero lechal confitado con patatas rusticas 9	16,00 €
Lechal lamb shank confit with rustic potatoes	
Chuleta de Sidrería (1kg) con patatas y pimientos 2 personas	38,00 €
Steak from de Vasque country (1kg) with potatoes and peppers 2 people	

(IVA incluido)



Para picar

Appetizers

De nuestra Barra

From our bar counter

Sardina ahumada con hummus de garbanzo y tomate de caserío 2

4,00 €

Smoked sardine with chickpea hummus and farmhouse tomato

Taco de bonito en escabeche con vinagreta a la castreña 2, 9

4,00 €

Pickled bonito taco with castreña vinaigrette

Hummus de garbanzos con chips de yuca y tostas de pan 13

7,00 €

Chickpea hummus with yucca chips and bread toast

Boquerones en vinagre sobre patatas chips 2, 9

9,00 €

Anchovies in vinegar on a bed of potato chips

Lata anchoas del cantábrico (Santoña) y tostas de pan 2

10,00 €

Cantabrian anchovies (from Santoña) can with toasts

Zamburiñas a la plancha 5

15,00 €

Grilled scallops

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 3, 7, 13	8,00 €
Portion of acorn-fed Iberian shoulder and bread with farmhouse tomato	
El bocata de calamares 2, 3, 5, 6, 7, 13	10,00 €
Squid sandwich	
SANDWICH MIXTO: rebanadas de pan de molde tostadas en la sartén con mantequilla fresca, láminas de jamón york y queso edam 11, 13	6,00 €
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, 13	9,00€
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, bacon y huevo a la plancha 1,11, 13	11,00 €
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, bacon o chorizo. 11, 13	14,00 €
PIZZA RÚSTICA: Choose 3 ingredients: Mozzarella cheese, goat cheese, cheddar, Iberian ham, ham, tuna, sliced tomato, onion, peppers, bacon or chorizo	
Hamburguesa gourmet con pan brioche, bacon, queso, cogollos de lechuga, pepinillo y salsa de miel y mostaza. Se acompaña de patatas fritas.	
De Pollo 1, 9, 11, 12, 13	11,00 €
De Ternera Black Angus 225gr 1, 9, 11, 12, 13	14,00 €
Gourmet burger with brioche bun, bacon, cheese, lettuce hearts, pickles, and honey mustard sauce. Served with fries.	
Free-range chicken	
Veal Black Angus 225gr	



Dulces tentaciones

Sweet temptations

Directos desde la cocina

From our kitchen

Yogurt de frutas o natural 11 Natural o fruit yogurt	1,60 €
Arroz con leche 11 Rice pudding	3,50 €
Natilla con galleta 1, 11, 13 Custard with biscuit	3,50 €
Tarta de queso 1, 11, 13 Cheesecake	6,00 €
Coulant de chocolate con helado 1, 4, 11, 13 Chocolate coulant with ice cream	6,00 €
Postre menú semanal Weekly menu dessert	5,00 €
Fruta de temporada preparada Seasonal fruit prepared	5,00 €
Especialidad: torrija casera con pan de pueblo, café, naranja deshidratada y helado de leche merengada 1, 11, 13 Specialty: homemade torrija with village bread, coffee, dried orange and meringue milk ice cream	6,00 €

(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





Nuestros vinos

Our wines

Por Copas // By the glass

Sinfo Cigales Rosado	2,00 €
Diez Siglos de Verdejo	2,00 €
Canto 5 Frizzante	2,00 €
Jose Pariente Verdejo	2,60 €
Valdecuevas (Ossian Pago de Carraovejas)	3,10 €
27 Joven Tinto Ribera de Duero	2,20 €
La planta. Arzuaga	2,40 €
Emilio Moro	3,60 €
Viña Sastre	3,60 €
Dehesa los Canónigos	3,60 €
Pesquera	3,60 €
Abadía Retuerta	4,10 €
Pago de los Capellanes	4,10 €
Viña Pedrosa	4,10 €
O Luar Do Sil GODELLO. Pago de los Capellanes	2,90 €
Polvorete. Emilio Moro. GODELLO	2,90 €

Otras bebidas // Other Drinks

Agua Mineral 33cl	1,60 €
Mineral Water. 33cl	
Agua con gas. Vichy 33cl	2,30 €
Sparkling Water. Vichy 33cl	
Caña Cerveza	2,80 €
Beer	
Doble de Cerveza	4,00 €
Double Beer	
Refrescos	2,80 €
Soft drinks	

Cavas y Espumosos

Cavas and sparkling

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



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 €
Valdecuevas. Verdejo(Ossian Pago de Carraovejas)	22,00 €
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 €
Viña Pedrosa. Crianza	28,00 €

TORO

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

TIERRA DE CASTILLA Y LEÓN

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

Rosados // Rose Wine

CIGALES	12,00 €
Sinfo	12,00 €
Salvuerdo	

2K