



**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

<b>Nuestras croquetas caseras de jamón</b> ( unidad ) 1, 11, 13 Our Homemade ham croquettes	1,70 €
<b>Patatas con salsa Kimchi 1, 2, 9</b> Potatoes with Kimchi Sauce	7,00 €
<b>Patatitas asadas con salsa mojo-picón 9</b> Roasted potatoes with mojo picon sauce	6,00 €
<b>Torreznos de Soria</b> Typical Soria Bacon	7,00 €
<b>Sartén de huevos rotos con patatas</b> Y lascas de jamón ibérico 1 Y torreznos de Soria 1 Broken egg skillet with potatoes , and Iberian ham slices or grilled octopus or typical Soria Bacon	8,50 € 8,50 €
<b>Crujientes de pollo rebozados en panko japonés con salsa de miel y mostaza 1, 9, 13</b> Crispy Japanese Panko-Battered Chicken with Honey Mustard Sauce	9,50 €
<b>Colas de gambón envueltas en panko japonés con salsa thai picante 1, 2, 6, 13</b> Shrimp tails wrapped in Japanese panko with spicy Thai sauce	12,00€

\*Servicio de Pan 1€ SIN Gluten 2€

\*Bread Service 1€ Gluten Free 2€

( IVA incluido)





## Para picar

Appetizers

<b>Ensalada Caesar estilo Silken 1, 2, 11, 13</b> Silken style caesar salad	10,00 €
<b>Ensalada menú del día o mixta</b> Salad of the menú o mix salad	7,00 €
<b>Nachos artesanales Silken con queso y guacamole 9,11</b> Artisan nachos SILKEN with cheese and guacamole	10,00 €
<b>Bao de costilla asada con salsa barbacoa ( 2ud ) 4, 9, 11, 13</b> Roast rib bao with barbecue sauce	8,00 €
<b>Callos, pata y morros de ternera a nuestra manera</b> Tripe, leg and beef snout our way	12,00 €
<b>Lomos de sardina en escabeche, verduritas, tostas de pan y micro mezclum 2, 9, 13</b> Pickled sardine loins, vegetables, toasted bread and micro mesclun	9,00 €
<b>Alcachofas confitadas con salsa de foie y sal de jamón ibérico (3ud) 11</b> <b>Ud Extra</b> Confit artichokes with foie sauce and Iberian ham salt. Extra Unit	11,00 € 4,00 €
<b>Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco 3, 9</b> Grilled seasonal vegetables with romesco sauce	11,00 €
<b>Pizarra de quesos Campoveja CyL, viejo, trufado y ahumado ( Premio mejor queso ahumado del mundo 2012 ) 3, 11</b> Campoveja CyL cheese board: Old, truffled and smoked (Best smoked cheese in the world 2016 award)	14,00 €

( IVA incluido)





## Para picar

Appetizers

<b>Ración de paleta ibérica de bellota y pan con tomate de caserío 13</b> Portion of acorn-fed Iberian shoulder and bread with farmhouse tomato	16,00 €
<b>Rejo de pulpo a la brasa con patata asada y ali oli de pimentón 1, 2, 5</b> Grilled octopus rejo with roasted potato and paprika ali oli	18,00 €
<b>Carpaccio de gambón con AOVE y brotes 6</b> Prawn carpaccio with AOVE and sprouts	16,00 €
<b>Carpaccio de presa ibérica, piñones tostados y queso trufado 3, 11</b> Iberian prey carpaccio, toasted pine nuts and truffled cheese	14,00 €
<b>Salteado de gambones y pulpo con fondo de patata confitada y toques de pimentón ahumado de la Vera 5, 6</b> Sautéed king prawns and octopus with candied potato bottom and touches of smoked paprika from La Vera	18,00 €
<b>Steak tartar de carne roja, AOVE y sus tostas de pan 2, 4, 13</b> Red meat steak tartare, EVOO and their toasted bread	16,00 €
<b>Jarrete de cordero lechal confitado con patatas rusticas 9</b> Lechal lamb shank confit with rustic potatoes	16,00 €
<b>Chuleta de Sidrería (1kg) con patatas y pimientos 2 personas</b> Steak from de Vasque country (1kg) with potatoes and peppers 2 people	35,00 €

(IVA incluido)



## Para picar

Appetizers

### De nuestra Barra

From our bar counter

<b>Sardina ahumada con hummus de garbanzo y tomate de caserío 2</b> Smoked sardine with chickpea hummus and farmhouse tomato	3,40 €
<b>Taco de bonito en escabeche con vinagreta a la castreña 2, 9</b> Pickled bonito taco with castreña vinaigrette	3,00 €
<b>Hummus de garbanzos con chips de yuca y tostas de pan 13</b> Chickpea hummus with yucca chips and bread toast	7,00 €
<b>Boquerones en vinagre sobre patatas chips 2, 9</b> Anchovies in vinegar on a bed of potato chips	9,00 €
<b>Lata anchoas del cantábrico ( Santoña ) y tostas de pan 2</b> Cantabrian anchovies ( from Santoña ) can with toasts	7,50 €
<b>Zamburiñas a la plancha 5</b> Grilled scallops	9,00 €
<b>Gamba blanca de Huelva a la plancha 2, 6</b> 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 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** 8,00 €  
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, beicon 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, beicon o chorizo. 11, 13** 13,00 €  
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 1,4, 9, 11, 13** 11,00 €
- De Ternera Black Angus 225gr 1, 4, 9, 11, 13** 13,00 €  
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 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



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





## Nuestros vinos

Our wines

### Por Copas // By the glass

<b>Sinfo Cigales Rosado</b>	1,90 €
<b>Diez Siglos de Verdejo</b>	1,90 €
<b>Canto 5 Frizzante</b>	1,90 €
<b>Jose Pariente Verdejo</b>	2,60 €
<b>Belondrade Quinta Apolonia Verdejo</b>	3,10 €
<b>27 Joven Tinto Ribera de Duero</b>	2,10 €
<b>La planta. Arzuaga</b>	2,40 €
<b>Emilio Moro</b>	3,60 €
<b>Viña Sastre</b>	3,60 €
<b>Dehesa los Canónigos</b>	3,60 €
<b>Pesquera</b>	3,60 €
<b>Abadía Retuerta</b>	4,10 €
<b>Pago de los Capellanes</b>	4,10 €
<b>O Luar Do Sil GODELLO. Pago de los Capellanes</b>	2,70 €
<b>Polvorete. Emilio Moro. GODELLO</b>	2,70 €

### Otras bebidas // Other Drinks

<b>Agua Mineral 33cl</b>	1,60 €
Mineral Water. 33cl	
<b>Agua con gas. Vichy 33cl</b>	2,30 €
Sparkling Water. Vichy 33cl	
<b>Caña Cerveza</b>	2,60 €
Beer	
<b>Doble de Cerveza</b>	3,60 €
Double Beer	
<b>Refrescos</b>	2,80 €
Soft drinks	

### Cavas y Espumosos

Cavas and sparkling

<b>Bach Rose</b>	12,00 €
<b>Palacio de Bornos Brut</b>	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 €
Salvuro	12,00 €

2K