



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, 11, 13 Our Homemade ham croquettes	1,50 €
Patatas con salsa Kimchi 1, 2, 9 Potatoes with Kimchi Sauce	6,00 €
Patatitas asadas con salsa mojo-picón 9 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 1 Y torreznos de Soria 1 Broken egg skillet with potatoes , and Iberian ham slices or grilled octopus or typical Soria Bacon	7,50 € 7,50 €
Crujientes de pollo rebozados en panko japonés con salsa de miel y mostaza 1, 9, 13 Crispy Japanese Panko-Battered Chicken with Honey Mustard Sauce	9,50 €
Colas de gambón envueltas en panko japonés con salsa thai picante 1, 2, 6, 13 Shrimp tails wrapped in Japanese panko with spicy Thai sauce	11,00€

*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	7,00 €
Nachos artesanales Silken con queso y guacamole 9,11 Artisan nachos SILKEN with cheese and guacamole	10,00 €
Bao de costilla asada con salsa barbacoa (3ud) 4, 9, 11, 13 Roast rib bao with barbecue sauce	10,00 €
Callos, pata y morros de ternera a nuestra manera 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	11,00 € 4,00 €
Parrillada de verduras de temporada con salsa romesco 3, 9 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, 11 Campoveja CyL cheese board: Old, truffled and smoked (Best smoked cheese in the world 2016 award)	14,00 €

(IVA incluido)





Para picar

Appetizers

Ración de paleta ibérica de bellota y pan con tomate de caserío 13 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 1, 2, 5 Grilled octopus rejo with roasted potato and paprika ali oli	16,00 €
Carpaccio de gambón con AOVE y brotes 6 Prawn carpaccio with AOVE and sprouts	16,00 €
Carpaccio de presa ibérica, piñones tostados y queso trufado 3, 11 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 5, 6 Sautéed king prawns and octopus with candied potato bottom and touches of smoked paprika from La Vera	17,00 €
Steak tartar de carne roja, AOVE y sus tostas de pan 2, 4, 13 Red meat steak tartare, EVOO and their toasted bread	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	32,00 €

(IVA incluido)





Para picar

Appetizers

De nuestra Barra

From our bar counter

Sardina ahumada con hummus de garbanzo y tomate de caserío 2 Smoked sardine with chickpea hummus and farmhouse tomato	3,40 €
Taco de bonito en escabeche con vinagreta a la castreña 2, 9 Pickled bonito taco with castreña vinaigrette	3,00 €
Hummus de garbanzos con chips de yuca y tostas de pan 13 Chickpea hummus with yucca chips and bread toast	7,00 €
Boquerones en vinagre sobre patatas chips 2, 9 Anchovies in vinegar on a bed of potato chips	9,00 €
Lata anchoas del cantábrico (Santoña) y tostas de pan 2 Cantabrian anchovies (from Santoña) can with toasts	7,50 €
Zamburiñas a la plancha 5 Grilled scallops	9,00 €
Gamba blanca de Huelva a la plancha 2, 6 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 7,50 €
Portion of acorn-fed Iberian shoulder and bread with farmhouse tomato

El bocata de calamares 2, 3, 5, 6, 7, 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 11, 13 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, 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 1,11, 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. 11, 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 1,4, 9, 11, 13 10,00 €
De Ternera Black Angus 225gr 1, 4, 9, 11, 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 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	4,50 €
Coulant de chocolate con helado 1, 4, 11, 13 Chocolate coulant with ice cream	5,00 €
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	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