

31 JULIO – 3 AGOSTO

Servicio mediodía

Menú fin de semana

Aperitivo

Hummus d epiquillos con sésamo tostado y pan curasao

Entrantes

Sopa de pescado a la donostiarra

Tomate del país al corte con tartar de aguacate, bonito y vinagreta de tomate

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Guiso de pochas con ravioli de vieira y espinacas

Vieiras a la plancha con ajo blanco thai de mango, vinagreta de tomate seco y totopos

Seguimos plato principal pescado

Lomo de bacalao confitado sobre crema de coliflor y emulsión de piquillos

Txangurro a la donostiarra

Txipis a la plancha, emulsión de zanahoria, tinta de sepia, edamame y jamón crujiente

A continuación plato principal carne

Carrillera de cerdo con emulsión de boniato y salsa de curry amarillo

Chuletillas de cordero a la plancha con patatas y ensalada

Txuleta con pimientos de Gernika y patatas

Finalizamos de postre

Tarta de queso con helado

Torrija de brioche caramelizada con helado

Tataki de piña infusionada en maracuyá

Pantxineta con helado

Incluye agua y copa de vino del año

Servicio de pan 1,50€

Consulte nuestra carta de vinos en el código QR

38€

IVA incl.

**Silken
AMARA
PLAZA**

SAN SEBASTIÁN

Uztailak 31 – Abuztuak 3
Eguerdiko zerbitzua

Asteburuko menua

Aperitiboa

Pikillo hummusa sesamo txigortuarekin eta ogi onduarekin

Hasteko

Arrain zopa donostiar erara

Bertako tomatea ebakita, aguakate-tartarearekin, hegaluzearekin eta tomate-ozpin-olioarekin

Sasoiko perretxikoak , tenperatura baxuko arrautzarekin

Potxa-gisatua bieira-ravioliarekin eta espinakekin

Bieirak plantxan baratxuri zuriarekin, mango-thai, tomate lehorraren ozpin-olioarekin eta totopoekin

Jarraian arrain plattera

Bakailao-solomo konfitatua azalore kremaren gainean eta pikillo-emultsioa

Txangurroa donostiar erara

Txiptak plantxan, azenario-emultsioa, sepia -tinta, edamamea eta urdaiazpiko kurruskaria

Hurrengo plattera haragia

Txerri masaila, batata emultsioarekin eta curry horiaren saltsarekin

Arkume-txuleta plantxan patatekin eta pikillo piperrekin

Txuleta Gernikako piperrekin eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Anana tatakia marakuian infusionatua

Pantxineta izozkiarekin

Ura eta urteko ardo kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€

38€
BEZ a barne

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

31 July – 3 August
Lunch service

Weekend Menu

Appetizer

Piquillo pepper hummus with toasted sesame seeds and curasao
bread

Starters

Donostiarra style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Sautéed seasonal mushrooms with low-temperature egg

Pocha beans stew with scallop and spinach ravioli

Grilled scallops with mango thai white garlic, sundried tomato vinaigrette and
tortilla chips

Fish

Cod fillet confit on cauliflower cream and piquillo pepper emulsion

Donostia-style spider crab

Grilled squid, carrot emulsion, cuttlefish ink, edamame and crunchy ham

Meat

Pork cheek roll with sweet potato emulsion and yellow curry sauce

Grilled lamb chops with potatoes and green salad

Beef chop wood-fired ,Gernika peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with ice cream

Caramelised brioche French toast with ice cream

Pineapple tataki infused in maracuya

Pantxineta with ice cream

Includes water and glass of wine of the year Bread
service 1,50€.

Consult our wine list in the QR code

38€
VAT incl.

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

31 Juillet – 3 Août
Service de déjeuner

Menu du weekend

Apéritif

Houmous aux poivrons piquillos, sésame grillé et pain curasao

Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia

Tomate locale avec tartare d'avocat, thon et vinaigrette de tomate

Champignons de saison sautés avec des œufs basse température

Pocha ragoût de haricots avec coquilles Saint-Jacques et raviolis aux épinards

Coquilles Saint-Jacques grillées avec mangue thaï à l'ail blanc, vinaigrette aux tomates séchées et chips tortilla

Plat de poisson

Filet de cabillaud confit sur crème de chou-fleur et émulsion de piment du piquillo

Araignée de mer à la mode de Donostia

Calmar grillé, émulsion de carottes, encre de seiche, edamame et jambon croquant

Plat de viande

Joue de porc avec émulsion de patate douce et sauce au curry jaune

Côtelettes d'agneau grillées aux pommes de terre et salade verte

Côtes avec poivrons de Gernika et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace

Pain perdu à la brioche caramélisée avec glace

Tataki d'ananas infusé au fruit de la passion

Pantxineta avec glace

Eau et verre de vin de l'année

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

38€
VAT incl.

Silken
AMARA
PLAZA
★★★★
SAN SEBASTIÁN