

14 - 17 Abril
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Taco de sandía macerada con alga wakame y sésamo tostado

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito, aguacate y vinagreta de tomate

Alubia pinta de Araba con sus sacramentos y berza

Puerritos a la plancha con ajoblanco Thai, vinagreta de mango y tomate seco

Salteado de guisantes con jamón , crema de celery y huevo a baja temperatura

Ravioli de ricota y espinaca con porrusalda Thai

Plato principal

Pescado del día, emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Bacalao a la vizcaína con pimientos asados

Contramuslo de pollo marinado con pack choi a la plancha

Berenjena asada, mole mexicano, yogurt ácido y frutos secos

Arroz cremoso de calamares con tinta de sepia y rilletes de anchoa

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de piña macerada en maracuyá con crumble

Café al gusto con brownie

Incluye agua y copa de vino del año

Servicio de pan 1,50€

Consulte nuestra carta de vinos en el código QR

24€
IVA incl.

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

Apirilak 14 – 17
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menu

Aperitiboa

Sandia beratua wakame algarekin eta sesamo txigortuarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahuakate-tartarrarekin eta tomate ozpin-olioarekin
Arabako babarrun pintoa bere sakramentuekin eta azarekin
Porruak plantxan Thai batzuri txuriarekin, mango ozpin-olioarekin eta tomate lehorrekin
Ilar-salteatua urdaiazpikoarekin, celery- krema eta arrautza tenperatura baxuan
Ricotta eta ziazerba ravioliak Thai porrusaldarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, aza gorriaren emultsioarekin eta piper ozpin-olioarekin
Bakailoa Bizkaiko erara piper errekin
Oilasko marinatuzko izterrondoa, choi plantxan egindako packarekin
Berenjena errea, mole mexikarra, jogurt azidoa eta fruitu lehorrak
Txibiekin egindako arroz krematsua, txibia-tintarekin eta antxoa-errilleteekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin
Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea
Anana-tatakia, maracuyan crumblearekin beratua
Kafea gustura brownierekin

Ura eta urteko arko kopa barne
Ogi zerbitzua 1,50€
Kontsultatu gure ardo-karta QR kodean

24€

BAZ a barne

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

April 14 – 17
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Russian salad with grated egg and curasao bread

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Araba pinta beans with its sacraments and cabbage

Grilled leeks with Thai ajoblanco, mango vinaigrette and sundried tomatoes

Sautéed peas with ham, celery cream and egg at low temperature

Ricotta and spinach ravioli with porrusalda Thai

Main course

Fish of the day, red cabbage emulsion and piparras vinaigrette

Biscayan-style cod with roasted peppers

Marinated chicken breast with grilled choy pack

Roasted aubergine, Mexican mole, sour yoghurt and dried fruits and nuts

Creamy squid rice with cuttlefish ink and anchovy fillets

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Passion fruit marinated pineapple tataki with crumble

Coffee with brownie

Water and wine glass of the year incl.

Bread Service 1,50€

Consult our wine list in the QR code

24€

BAT
included

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

Avril 14 - 17
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Taco de pastèque macérée avec algues wakame et graines de sésame grillées

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat et vinaigrette à la tomate

Haricots Araba pinta avec leurs sacrements et du chou

Poireaux grillés avec ajoblanco thaï, vinaigrette de mangue et tomates séchées

Petits pois sautés au jambon, à la crème de céleri et à l'œuf à basse température

Raviolis à la ricotta et aux épinards avec porrusalda Thai

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou rouge et vinaigrette aux piparras

Morue à la biscayenne avec poivrons grillés

Blanc de poulet mariné avec pack choi grillé

Aubergine rôtie, mole mexicain, yaourt acidulé, fruits secs et noix

Riz crémeux aux calamars avec encre de seiche et filets d'anchois

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki d'ananas mariné au fruit de la passion avec crumble

Café avec brownie

Eau et verre de vin de l'année

Service de pain 1,50€

Voir notre carte des vins dans le code QR

24€

BAT
included

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN