

13 – 14 Septiembre
Servicio mediodía

Menú fin de semana

Aperitivo

Hummus de garbanzos con cúrcuma

Entrantes

Sopa de pescado a la donostiarra con brocheta de gambón rojo
Tomate del país al corte con tartar de aguacate, bonito y vinagreta de tomate
Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura
Salpicón de pulpo, gamba roja y mejillones sobre guacamole, pan curasao y vinagreta de piparras
Vieiras a la plancha con emulsión de guisantes, jamón crujiente y aceite rojo

Seguimos plato principal pescado

Taco de bonito a la plancha, piperada, fritada de vainas y tomate casero
Txangurro a la donostiarra
Bacalao confitado, emulsión de piquillo y tinta de sepia

A continuación plato principal carne

Rulo de carrillera de cerdo con emulsión de boniato y salsa de curry amarillo
Chuletillas de cordero a la plancha con patatas y ensalada
Chuleta con pimientos de Gernika y patatas

Finalizamos de postre

Tarta de queso con helado de vainilla
Torrija de brioche caramelizada con helado
Tataki de piña infusionada en maracuyá
Pantxineta con helado de nata

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

Irailak 13 – 14
Eguerdiko zerbitzua

Asteburuko menua

Aperitiboa

Garbantzua humusa kurkumarekin

Hasteko

Arrain zopa donostiar erara, ganboi gorrizko burrunziarekin
Bertako tomatea aguakate-tartarrarekin, hegaluzearekin eta
tomate-ozpin-olioarekin

Sasoiko perretxikoak salteatuak, tenperatura baxuko arrautzekin
Olagarro, ganba gorri eta muskuiluen salpikoia guakamolearen, kurasao ogia
ren eta piperren ozpin-olioaren gainean
Bieirak plantxan ilarren emultsioarekin, urdaiazpiko kurruskariarekin eta olio
gorriarekin

Jarraian arrain plattera

Bakailao konfitatua, pikillo emultsioa eta txibia-tinta
Txangurrua donostiar erara
Hegaluze -
zatia plantxan, piperradarekin, lekekin frijituta eta etxeko tomatearekin

Hurrengo plattera haragia

Txerri-masailaren erruloa batatoaren emultsioarekin eta
curry horiaren saltsarekin
Arkume-txuletak plantxan patatekin eta entsaladarekin
Txuleta, Gernikako piperrekin eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta-tarta banilla-izozkiarekin
Brioche torrada karamelatua izozkiarekin
Anana tatakia marakuian infusionatua
Pantxineta esne-gainezko izozkiarekin

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

38€
BEZ a barne

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

13 – 14 September
Lunch service

Weekend Menu

Appetizer

Chickpea hummus with turmeric

Starters

Donostiarra style fish soup with red shrimp skewer

Freshly sliced tomato with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Sautéed seasonal mushrooms with low temperature egg

Octopus, red shrimp, and mussel salad on guacamole, curasao bread, and piparra vinaigrette

Grilled scallops with pea emulsion, crispy ham, and red oil

Fish

Confit cod, piquillo pepper emulsion, and squid ink

San Sebastian-style crab

Grilled bonito taco, piperade, fried green beans, and homemade tomato sauce

Meat

Pork cheek roll with sweet potato emulsion and yellow curry sauce

Grilled lamb chops with potatoes and salad

Chop with Gernika peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with vanilla ice cream

Caramelized brioche torrija with ice cream

Pineapple tataki infused with passion fruit

Pantxineta with cream 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

13 – 14 Septembre
Service de déjeuner

Menu du weekend

Apéritif

Houmousdepois chiches au curcuma

Entrées

Soupe de poisson à la mode de Donostia avec brochette de crevettes rouges
Tomate locale fraîchement tranchée avec tartare d'avocat, tartare d'avocat, thon
et vinaigrette de tomates

Champignons de saison sautés à l'œuf basse température

Salpicón de poulpe, crevettes rouges et moules sur guacamole, pain curasao et
vinaigrette aux piparras

Coquilles Saint-Jacques grillées avec émulsion de petits pois, jambon
croustillant et huile rouge

Plat de poisson

Morue confite, émulsion de piquillo et encre de seiche

Txangurro à la mode de Saint-Sébastien

Taco de bonite grillée, piperade, friture de gousses et tomates maison

Plat de viande

Rouleau de joues de porc avec émulsion de patate douce et sauce au
curry jaune

Côtelettes d'agneau grillées avec pommes de terre et salade

Côte avec poivrons de Gernika et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace à la vanille

Pain perdu brioché caramélisé avec glace

Tataki d'ananas infusé au fruit de la passion

Pantxineta avec glace à la crème

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