

16 – 17 Agosto
Servicio mediodía

Menú fin de semana

Aperitivo

Brioche tostado con queso crema y sardina ahumada

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
Alubia pocha estofada con colitas de gambón rojo
Festival de verduras con aceite de oliva virgen extra

Seguimos plato principal pescado

Lomo de bacalao confitado sobre emulsión de piquillos y crema de sepia
Txangurro a la donostiarra
Bonito a la plancha sobre piperada y salsa de tomate

A continuación plato principal carne

Medallón de secreto Duroc con emulsión de celery y su jugo
Cordero asado con patata puente nuevo y ensalada
Txuleta de vaca con piquillos asados en leña y patatas

Finalizamos de postre

Tarta de queso con helado de vainilla
Torrija de brioche caramelizada con helado
Melón marinado en maracuyá y crumble
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

Abuztuak 16 - 17
Eguerdiko zerbitzua

Asteburuko menua

Aperitiboa

Brioche txigortua gazta-kremarekin eta sardina ketuarekin

Hasteko

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

Sasoiko perretxikoen salteatua, tenperatura baxuko arrautzekin

Potxa babarrun erregosia ganboi gorrizko kolatxoekin

Barazki jaialdia oliba olio birjina estrarekin

Jarraian arrain platera

Bakailao-solomo konfitatua pikillo-emultsioarekin eta txibia-kremarekin

Txangurrua donostiar erara

Hegaluzea plantxan piperradarekin eta tomate saltsarekin

Hurrengo platera haragia

Duroc sekretuzko medailoia, celery emultsioarekin eta bere zukuarekin

Arkume errea zubi-patata berriarekin eta entsaladarekin

Behi-txuleta, egurretan eta patatetan erretako pikilloekin

Bukatzeko postrea

Gazta-tarta banilla-izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izozkiarekin

Meloi marinatua marakuian eta crumblean

Pantxineta esne-gainezko izozkiarekin

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

38€
BEZ a barne

Silken
AMARA
PLAZA
★★★★
SAN SEBASTIÁN

16 – 17 August
Lunch service

Weekend Menu

Appetizer

Toasted brioche with cream cheese and smoked sardine

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
Stewed pocha beans with red shrimp tails
Vegetable festival with extra virgin olive oil

Fish

Cod confit loin on red pepper emulsion and cuttlefish cream
Txangurro a la donostiarra
Grilled tuna on piperada and tomato sauce

Meat

Medallion of Duroc secret with celery emulsion and its gravy
Roast lamb with new bridge potato and salad
Beef txuleta with wood-roasted piquillo peppers and potatoes

Dessert

Cheese cake with vanilla ice cream
Caramelized brioche torrija with ice cream
Melon marinated in passion fruit and crumble
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

16 – 17 Août
Service de déjeuner

Menu du weekend

Apéritif

Brioche grillée au fromage frais et sardines fumées

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
Haricots pocha à l'étouffée avec queues de crevettes rouges
Festival de légumes à l'huile d'olive extra vierge

Plat de poisson

Filet de cabillaud confit à l'émulsion de piquillos et à la crème de seiche
Araignée de mer à la Donostiarra
Thon blanc grillé sur piperade et sauce tomate sauce tomate

Plat de viande

Médailon de porc Duroc avec émulsion de céleri et son jus
Agneau rôti avec pommes de terre nouvelles et salade
Bœuf txuleta avec piquillos rôtis au feu de bois et pommes de terre

Dessert

Gâteau au fromage avec glace à la vanille
Pain perdu brioché caramélisé avec glace
Melon mariné au fruit de la passion et crumble
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