

26 y 27 Abril
Servicio mediodía

Menú fin de semana

Aperitivo

Baba ganoush con queso feta y sésamo tostado

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

Espárragos de Navarra con vinagreta de piparras y huevo

Vieiras a la plancha con ajoblanco 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 asado con patatas y piquillos

Txuleta con piquillos asados en leña 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

38€

IVA incl.

Incluye agua y copa de vino del año

Servicio de pan 1,50€

Consulte nuestra carta de vinos en el código QR

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

Apirilak 18 – 21
Eguerdiko zerbitzua

Asteburuko menua

Aperitiboa

Baba ganoush feta-gaztarekin eta sesamo txigortuarekin

Hasteko

Arrain zopa donostiar erara

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

Sasoiko perretxikoak salteatuak, tenperatura baxuko arrautzarekin

Nafarroako zainzuriak piparrekin eta arrautzarekin egindako ozpin-olioarekin

Beirak plantxan mango-thai ajoblankoarekin, tomate lehorraren

Jarraian arrain plattera

Bakailao-solomo konfitatua azalore kremaren gainean eta pikillo-emultsioa

Txangurroa donostiar erara

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

Hurrengo plattera haragia

Txerri masaila, batata emultsioarekin eta curry horiaren saltsarekin

Arkume-txuletak plantxan patatekin eta pikillo piperrekin

Txuleta piper eta patatekin

Bukatzeko postrea

Gazta tarta izozkiarekin

Brioche torrada karamelatua izokiarekin

Anana infusionatuzko tatakia marakuian

Pantxineta izozkiarekin

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

38€
BEZ a barne

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

April 26 - 27
Lunch service

Weekend Menu

Appetizer

Baba ganoush with feta cheese and toasted sesame seeds

Starters

Donostiarra style fish soup

Tomato salad with avocado tartar, tuna and tomato vinaigrette

Sautéed seasonal mushrooms with low-temperature egg

Asparagus from Navarra with piparras vinaigrette and egg

Grilled scallops with mango thai "ajoblanco", dried 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

Roast lamb shoulder with potatoes and salad

Beef chop wood-fired roasted 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

38€
VAT incl.

Includes water and glass of wine of the year Bread service 1,50€.
Consult our wine list in the QR code

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

April 26 – 27
Service de déjeuner

Menu du weekend

Apéritif

Baba ganoush à la feta et aux graines de sésame grillées

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

Asperges de Navarre avec vinaigrette de piparras et œuf

Coquilles Saint-Jacques grillées avec mangue ajoblanco thaï, vinaigrette de tomates séchées et chips de 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

Épaule d'agneau rôtie avec pommes de terre et salade

Côtes avec poivrons grillés 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