

**31 Mayo 1 Junio**  
**Servicio mediodía**

## **Menú fin de semana**

### **Aperitivo**

Ensaladilla rusa con huevo rallado 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

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

Chuletilas 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

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

**Maiatzak 31 – Ekainak 1**  
**Eguerdiko zerbitzua**

## **Asteburuko menua**

### **Aperitiboa**

Entsaladilla errusiarra arrautza birrinduekin eta curasao ogiarekin

### **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

Txiptak 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 tatakia marakuian infusionatua

Pantxineta izozkiarekin

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

**38€**  
BEZ a barne

**Silken**  
**AMARA**  
**PLAZA**  
\*\*\*\*\*  
SAN SEBASTIÁN

**May 31 – June 1**  
**Lunch service**

## **Weekend Menu**

### **Appetizer**

Russian salad with grated egg and bread crumbs

### **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

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

**Mai 31 – Juin 1**  
**Service de déjeuner**

## **Menu du weekend**

### **Apéritif**

Salade russe avec œuf râpé et chapelure

### **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