

18-22 agosto
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Nabo a la naranja con alga wakame y sésamo tostado

Entrante

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

Carpaccio de berenjena escalivada con mahonesa de bonito, alcaparrón
, vinagreta de piparras y sésamo tostado

Hummus de piquillos , ensalada de pepino y encurtidos con queso feta

Salteado de setas de temporada con huevo a baja temperatura

Gazpacho de remolacha con cebolla encurtida y aceite verde

Plato principal

Taco de bonito a la plancha con piperrada y tomate casero

Chipis a la plancha con emulsión de zanahoria, edamame y tinta de sepia

Secreto de cerdo con emulsión de celery y jugo reducido

Tagliata de calabacín a las finas hierbas con crema de coliflor y pesto rojo

Arroz cremoso de lombarda con verduritas

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Melón macerado en maracuyá

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

Abuztuak 18 - 22
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Arbia laranjarekin wakame algarekin eta sesamo txigortuarekin

Lehenengo platera

Tomate-entsalada, hegaluze eta ahvakate-tartarrarekin eta tomate
ozpin-olioarekin

Berenjena karpaccioa, hegaluze-maionesarekin, kaparroiarekin
, piperren eta sesamoaren ozpin-olioarekin

Pikillo-hummusa, pepino-entsalada eta ozpinetakoak feta gaztarekin

Sasoiko perretxikoak salteatuak, tenperatura baxuko arrautzekin

Erremolatxa-gazpatxoa, ozpinetako tipularekin eta olio berdearekin

Plater nagusia

Hegaluzea plantxan piperradarekin eta etxeko tomatearekin

Txiptak plantxan azenario-emultsioarekin, edamamearekin eta txibia-tintarekin

Txerri-sekretua celery emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Kalabazin-tagliata belar finekin, azalore-kremarekin eta pesto gorriarekin

Aza gorrizko arroz krematsua barazkiekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumplea

Meloi beratua marakuian

Kafea gustura brownierekin

Ura eta urteko arko kopa barne

Ogi zerbitzua 1,50€

Kontsultatu gure ardo-karta QR kodean

24€

BEZ a barne

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

August 18 – 22
Lunch service
Weekly menu

Aperitif

Orange-glazed turnip with wakame seaweed and toasted sesame seeds

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Carpaccio of roasted aubergine with bonito mayonnaise, capers , piparra pepper
vinaigrette and toasted sesame seeds

Piquillo pepper hummus , cucumber and pickled vegetable salad with feta
cheese

Sautéed seasonal mushrooms with slow-cooked egg
Beetroot gazpacho, pickled onion and green oil

Main course

Grilled bonito taco with piperrada and homemade tomato
Baby squids grilled with carrot emulsion, edamame and squid ink
Pork secreto with celery emulsion and reduced juice
Tagliata of courgette with fine herbs, cauliflower cream and red pesto
Creamy red cabbage rice with vegetables

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream
Yogurt with red fruit coulis and crumble
Melon macerated in passion fruit
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

Aôut 18 – 22
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Navet à l'orange avec algues wakame et sésame grillé

Entrées

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

Carpaccio d'aubergines grillées avec mayonnaise au thon, câpres , vinaigrette aux piparras et sésame grillé

Houmous aux piquillos , salade de concombres et cornichons avec feta

Sauté de champignons de saison avec œuf à basse température

Gazpacho de betterave, oignon mariné et huile verte

Plat principal

Taco de bonite grillée avec piperade et tomate maison

Petit calmars grillés avec émulsion de carottes, edamame et encre de seiche

Secreto de porc avec émulsion de céleri et jus réduit

Tagliata de courgettes aux fines herbes avec crème de chou-fleur et pesto rouge

Riz crémeux au chou rouge avec petits légumes

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Melon macérée au fruit de la passion

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