

19 – 23 mayo
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Queso crema con sardina ahumada y pan carasau

Entrante

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

Espárragos de Navarra a la plancha con romescu blanco
y vinagreta de piparras

Raviolis de txangurro con salsa de tomate casera, queso feta y aceite verde

Hummus de garbanzos con cúrcuma , crudités, sésamo tostado y regañas
Salteado de setas variadas , emulsión de coliflor y huevo a baja temperatura

Plato principal

Pescado del día, emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Chips a la plancha con patatas poché y ajili mojili

Taco de carrillera de ternera, emulsión de celery y salsa de curry amarillo

Berenjena crunchy con pesto rojo y pimientos de Gernika

Arroz cremoso de lombarda con verduritas

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de piña macerado en mango con crumble

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

Maiatzak 19 - 23
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Gazta-krema sardina ketuarekin eta carasau ogiarekin

Lehenengo platera

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

Nafarroako zainzuriak plantxan, romescu zuriarekin eta piperren ozpin-olioarekin
Txangurru-ravioliak etxeko tomate saltsarekin, feta gaztarekin eta olio berdearekin
Garbantzu hummusa kurkumarekin, sesamo txigortuarekin eta erregañekin
Perretxiko salteatuak, azalore- -emultsioa eta arrautza tenperatura baxuan

Plater nagusia

Eguneko arraina, aza gorriaren emultsioa eta piperren ozpin-olioa
Txipiak plantxan, poché eta ajili mojili patatekin
Txahal-masailaren zatia, celery emultsioa eta curry horiaren saltsa
Crunchy berenjena pesto gorriarekin eta Gernikako piperrekin
Aza gorrizko arroz krematsua barazkiekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin
Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea
Anana tatakia, mangoan beratua, crumblearekin
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

May 19 – 23
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Cream cheese with smoked sardines and carasau bread

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Grilled asparagus from Navarra with white romesco and piparras vinaigrette
Crab ravioli with homemade tomato sauce, feta cheese and green oil
Chickpea hummus with turmeric, crudités, toasted sesame and chanterelles
Sautéed mushrooms, cauliflower emulsion and low temperature egg

Main course

Fish of the day, red cabbage emulsion and red pepper vinaigrette
Grilled baby squids with poached potatoes and ajili mojili
Taco of veal cheeks, celery emulsion and yellow curry sauce
Crunchy aubergine with red pesto and Gernika peppers
Creamy red cabbage rice with vegetables

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream
Yogurt with red fruit coulis and crumble
Pineapple tataki marinated in mango with crumble
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

Mai 19 – 23
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Fromage à la crème avec sardines fumées et pain carasau

Entrées

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

Asperges grillées de Navarre avec romescu blanc et vinaigrette au piparras

Raviolis au crabe avec sauce tomate maison, feta et huile verte

Houmous de pois chiches au curcuma, crudités, sésame grillé et girolles

Champignons sautés, émulsion de chou-fleur et œuf à basse température

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou rouge et vinaigrette au poivre rouge

Petits calamars grillés avec pommes de terre pochées et ajili mojili

Taco de joues de veau, émulsion de céleri et sauce au curry jaune

Aubergine croquante au pesto rouge et aux poivrons de Gernika

Riz crémeux au chou rouge et aux légumes

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki d'ananas mariné à la mangue avec crumble

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