

22 – 25 Abril
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Falsa vieira con emulsión de lombarda y sésamo tostado

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

Hummus de garbanzos y remolacha, crudités, sésamo tostado y pan curasau

Salteado de boletus y setas variadas con emulsión de coliflor y huevo a baja temperatura

Ravioli de ricota y espinaca con crema de queso, frutos secos y sésamo tostado

Plato principal

Pescado del día, emulsión de coliflor y vinagreta de piparras

Albóndigas de carne al curry amarillo con crema de zanahoria

Carrillera de cerdo con emulsión de celery y jugo de carne

Milanesa de berenjena crunchy y pimientos guisados

Arroz cremoso de remolacha y queso feta

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de piña macerada en maracuyá con crumble

Café al gusto con brownie

24€

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 22 - 25
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menu

Aperitiboa

Vieira faltsua aza gorriaren eta sesamo txigortuaren emultsioarekin

Lehenengo platera

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

Nafarroako zainzuriak plantxan, romescu zuriarekin eta piperren ozpin-olioarekin

Garbantzua eta erremolatxa hummusa, cruditesa, sesamo txigortua eta kurasau ogia

Boletus eta askotariko perretxikoen salteatua, azalore-multsioarekin eta tenperatura baxuko arrautzarekin

Ricotazko eta espinakazko ravioliak gazta-kremarekin, fruitu lehorrekin eta sesamo txigortuarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, aza azalore-emultsioarekin eta piper ozpin-olioarekin

Haragi-bolak curry horiarekin eta azenario-kremarekin

Txerri-masaila, celery emultsioarekin eta haragi-zukuarekin

Crunchy berenjena milanesa eta piper gisatuak

Erremolatxa-arroz krematsua eta feta-gazta

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Anana-tatakia, maracuyan crumblearekin beratua

Kafea gustura brownierekin

24€
BEZ a barne

Ura eta urteko arko kopa barne

Ogi zerbitzua 1,50€

Kontsultatu gure ardo-karta QR kodean

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

April 22 - 25
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Fake scallop with red cabbage emulsion and toasted sesame

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Grilled asparagus from Navarra with white romescu and piparras vinaigrette
Chickpea and beet hummus, crudités, toasted sesame and curasau bread
Sautéed boletus and varied mushrooms with cauliflower emulsion and low temperature egg

Ricotta and spinach ravioli with cream cheese, nuts and toasted sesame

Main course

Fish of the day, cauliflower emulsion and piparras vinaigrette

Meatballs with yellow curry and carrot cream

Pork cheek with celery emulsion and meat juice

Crunchy eggplant Milanese and stewed peppers

Creamy rice with beet and feta cheese

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Passion fruit marinated pineapple tataki with crumble

Coffee with brownie

24€
BAT
included

Water and wine glass of the year incl.
Bread Service 1,50€
Consult our wine list in the QR code

Silken
AMARA
PLAZA

SAN SEBASTIÁN

Avril 22 - 25
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Faux pétoncle avec émulsion de chou rouge et sésame grillé

Entrées

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

Asperges grillées de Navarre avec romesco blanc et vinaigrette au piparras
Houmous de pois chiches et de betterave, crudités, sésame grillé et pain curasau

Cèpes et champignons mélangés sautés avec émulsion de chou-fleur et œuf à basse température

Raviolis aux épinards et à la ricotta avec fromage à la crème, noix et sésame grillé

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de chou-fleur et vinaigrette aux piparras

Boulettes de viande au curry jaune avec crème de carottes

Joue de porc avec émulsion de céleri et jus de viande

Milanaise croquante d'aubergines et de poivrons

Riz crémeux à la betterave et à la feta

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki d'ananas mariné au fruit de la passion 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