

25 - 29 agosto
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Gazpacho de zanahoria escalibada

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito, aguacate y vinagreta de tomate
Berenjena asada rellena de farsa de bonito y piparras con emulsión de remolacha

Ensaladilla rusa con colitas de gamba, mahonesa de chipotle y pan curasao
Salmón marinado con vinagreta thai y encurtidos

Pisto de verduras con huevo a baja temperatura y crujiente de jamón

Plato principal

Marmitako de bonito ligeramente picante
Carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y jugo reducido
Tagliata de calabacín a las finas hierbas con lascas de bacalao, salsa romesco y flor de calabacín
Cous cous con contramuslo de pollo macerado en miel, verduras escabechadas y frutos secos
Arroz cremoso de setas de temporada con queso parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado
Yogur con coulis de frutos rojos y crumble
Piña macerada 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

Abuztuak 25 – 29
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Azenario-gazpatxo eskalibatua

Lehenengo platera

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

Berenjena errea hegaluze-fartsaz eta erremolatxa-emultsiodun piparrez betea

Entsaladilla errusiarra ganba-kolatxoekin, txipotle-maionesarekin eta ogi kurasaoarekin

Izokin marinatua thai ozpin-olioarekin eta ozpinetakoekin

Barazki-pistoa, tenperatura baxuko arrautzarekin eta urdaiazpiko-kurruskariarekin

Plater nagusia

Hegaluze-marmitakoa, pikante samarra

Txahal-masaila azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Kalabazin-tagliata belar finetan, bakailao-laskekin, romescu saltsarekin eta kalabazin lorea

Cous cous, eztitan beratutako oilasko, barazki eskabetxatu eta fruitu lehorrekin

Sasoiko perretxikoz eta gazta parmesanoz egindako arroz krematsua

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Anana beratua mangoan, 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

August 25 – 29
Lunch service
Weekly menu

Aperitif

Roasted carrot gazpacho

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Roasted eggplant stuffed with bonito and piparra pepper filling with beetroot emulsion

Russian salad with shrimp tails, chipotle mayonnaise, and curasao bread

Marinated salmon with Thai vinaigrette and pickles

Vegetable ratatouille with slow-cooked egg and crispy ham

Main course

Slightly spicy bonito marmitako

Beef cheek with carrot emulsion and reduced gravy

Zucchini tagliata with fine herbs, cod flakes, romesco sauce and zucchini flowers

Couscous with honey-marinated chicken thighs, pickled vegetables, and nuts

Creamy rice with seasonal mushrooms and Parmesan cheese

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Pineapple 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

Aôut 25 – 29
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Gazpacho de carottes rôties

Entrées

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

Aubergines grillées farcies d'une farce au thon et piparras avec émulsion de betterave

Salade russe avec queues de crevettes, mayonnaise au chipotle et pain curasao

Saumon mariné avec vinaigrette thaï et cornichons

Ratatouille avec œuf cuit à basse température et croustillant de jambon

Plat principal

Marmitako de bonite légèrement épicé

Joues de veau avec émulsion de carottes et jus réduit

Tagliata de courgettes aux fines herbes avec copeaux de morue, sauce romesco et fleur de courgette

Couscous avec cuisse de poulet marinée au miel, légumes marinés et fruits secs

Riz crémeux aux champignons de saison avec parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

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