

**26 – 30 mayo**  
**Servicio mediodía**

## **Menú semanal**

### **Aperitivo**

Brocheta de champis con su vinagreta

### **Entrante**

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

Espárragos de Navarra al horno con salsa de romesco  
Sopa de pescado a la donostiarra

Pera macerada, remolacha escalibada con cítricos, tzatziki y frutos secos  
Aguacate a la plancha relleno de salpicón de bonito y piparras, emulsión de  
remolacha y frutos secos

### **Plato principal**

Pescado de la lonja, emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Taco de bacalao confitado con morrón guisado y salsa de sepia

Rulo de carrillera de cerdo, emulsión de zanahoria y salsa de curry amarillo

Berenjena asada con mole, emulsión de celery y sésamo tostado

Arroz cremoso de setas de temporada y parmesano

### **Postre**

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Melón infusionado con 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**

**Maiatzak 26 – 30**  
**Eguerdiko zerbitzua**

## Asteko menua

### Aperitiboa

Txanpi-burruntzia ozpin-olioarekin

### Lehenengo platera

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

Arrain zopa donostiar erara

Udare beratua, erremolatxa eskalibatua zitrikoekin, tzatziki eta fruitu lehorrekin  
Aguakatea plantxan hegaluze- eta piparr-salpikoiz, erremolatxa-emultsioz eta fruitu lehorrez beteta

### Plater nagusia

Lonjako arraina, lonbarda-emultsioa eta piperren ozpin-olioa

Bakailao konfitatua, mutur gisatuarekin eta sepia saltsarekin

Txerri-masailaren erruloa, azenario-emultsioa eta curry-saltsa horia

Berenjena errea molearekin, zery-emultsioa eta sesamo txigortua

Sasoiko perretxikoz eta parmesanoz egindako arroz krematsua

### Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Infusio-meloia, marakuiarekin

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 26 - 30  
Lunch service**

# **Weekly menu**

## **Aperitif**

Mushroom brochette with vinaigrette

## **Starter**

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Baked asparagus from Navarra with romesco sauce

Donostia-style fish soup

Marinated pear, roasted beet with citrus, tzatziki and nuts

Grilled avocado stuffed with bonito and piparras, beet emulsion and dried fruits

## **Main course**

Fish from the fish market, red cabbage emulsion and piparras vinaigrette

Cod taco confit with stewed red bell pepper and cuttlefish sauce

Pork cheek roll, carrot emulsion and yellow curry sauce

Roasted eggplant with mole, celery emulsion and toasted sesame seeds

Creamy rice with seasonal mushrooms and parmesan

## **Dessert**

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Melon infused with 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**

**Mai 26 - 30**  
**Service dejeuner**

# **Menu hebdomadaire**

## **Apéritif**

Brochette de champignons à la vinaigrette

## **Entrées**

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

Asperges de Navarre au four avec sauce romesco

Soupe de poisson à la mode de Donostia

Poire macérée, betterave rôtie aux agrumes, tzatziki et fruits secs

Avocat grillé farci au thon et aux piparras, émulsion de betterave et fruits secs

## **Plat principal**

Poisson du marché aux poissons, émulsion de chou rouge et vinaigrette aux  
piparras

Taco de morue confite, sauce au poivron rouge et à la seiche

Roulé de joue de porc, émulsion de carottes et sauce au curry jaune

Aubergine rôtie au mole, émulsion de céleri et sésame grillé

Riz crémeux aux champignons de saison et au parmesan

## **Dessert**

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Melon infusé 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