

28 – 30 Julio
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Nabo macerado a la plancha con alga wakame, sésamo y aliño oriental

Entrante

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

Remolacha escalivada, crema de yogur ácido, cítricos, frutos secos y queso feta

Salteado de boletus y setas de temporada, emulsión de coliflor, edamames y
huevo a baja temperatura

Pastel de pescado con salsa rosa

Alubias pochas en salsa verde con gambón rojo a la plancha

Plato principal

Chipirón a la plancha con emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Taco de bonito a la plancha con tomate casero y pimientos de Gernika

Carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y jugo

Cous cous con contramuslo de pollo deshuesado y vegetales escabechados

Arroz cremoso de verduritas y lascas de parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Sorbete de mandarina con coulis de mango y 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

Uztailak 28 - 30
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Nabo beratua plantxan wakame algarekin, sesamoarekin eta ekialdeko ongailuarekin

Lehenengo platera

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

Erremolatxa bihurritua, jogurt azidozko krema, zitrikoak, fruitu lehorrak eta feta gazta

Boletus eta sasoiko perretxiko salteatuak, azalore emultsioa, edamameak eta tenperatura baxuko arrautza

Arrain-pastela saltsa arrosarekin

Babarrun potxak saltsa berdean ganboi gorriarekin plantxan

Plater nagusia

Txipiroia plantxan lonbarda-emultsioarekin eta piperren ozpin-olioarekin

Hegaluze-zatia plantxan, etxeko tomatearekin eta Gernikako piperrekin

Txahal-masaila azenario- eta zuku-emultsioarekin

Cous cousa, oilasko hezurgabetuaren eta barazki eskabetxatuen izterrarekin

Arroz krematsua barazkitxoekin eta parmesano-lauzekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Mandarina-sorbetea mango-coulisarekin eta 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

July 28 – 30
Lunch service
Weekly menu

Aperitif

Grilled marinated turnip with wakame seaweed, sesame seeds, and oriental dressing

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Roasted beetroot, sour yogurt cream, citrus fruits, nuts, and feta cheese
Sautéed boletus and seasonal mushrooms, cauliflower emulsion, edamame, and slow-cooked egg
Fish cake with pink sauce
Pochas beans in green sauce with grilled red prawns

Main course

Grilled baby squid with red cabbage emulsion and piparra vinaigrette
Grilled bonito taco with homemade tomato and Gernika peppers
Beef cheek with carrot emulsion and gravy
Couscous with boneless chicken thigh and pickled vegetables
Creamy rice with vegetables and parmesan shavings

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream
Yogurt with red fruit coulis and crumble
Mandarin sorbet with mango coulis and 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

Juillet 28 – 30
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Navet mariné grillé avec algues wakame, sésame et vinaigrette orientale

Entrées

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

Betteraves rôties, crème de yaourt acidulé, agrumes, fruits secs et feta

Sauté de cèpes et champignons de saison, émulsion de chou-fleur, edamames et œuf cuit à basse température

Gâteau de poisson avec sauce rose

Haricots blancs à la sauce verte avec crevettes rouges grillées

Plat principal

Chipiron grillé avec émulsion de chou rouge et vinaigrette aux piparras

Taco de bonite grillé avec tomates maison et poivrons de Gernika

Joues de veau avec émulsion de carottes et jus

Couscous avec cuisse de poulet désossée et légumes marinés

Riz crémeux aux petits légumes et copeaux de parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Sorbet à la mandarin avec coulis de mangue et 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