

28 abril – 2 mayo
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Ensaladilla rusa con bonito, colita de gamba y regaña

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

Peras maceradas con remolacha escalibada, naranja, ajoblanco thai y frutos secos

Raviolis de txangurro con salsa de tomate , tinta de sepia , queso feta y sésamo tostado

Guiso de garbanzos y verduritas al curry amarillo con lascas de bacalao

Plato principal

Pescado del día, emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Taco de bacalao con pimientos asados y crema de piquillos

Taco de carrillera de ternera con emulsión de zanahoria y jugo reducido

Berenjena asada al curry con tzatziki , frutos secos y sésamo tostado

Arroz cremoso de setas variadas con parmesano

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Tataki de melón macerado en mango 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 28 – Maiatzak 2
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Entsaladilla errusiarra hegaluzearekin, ganba-mototsa eta regañak

Lehenengo platera

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

Nafarroako zainzuriak plantxan, romescu zuriarekin eta piperren ozpin-olioarekin
Madari beratuak erremolatxa eskalibatuarekin, laranjaekin, thai ajoblankoarekin eta fruitu lehorrekin

Txangurru-ravioliak tomate-saltsarekin, txibia-tinta, feta-gazta eta sesamo txigortua

Garbantzua eta barazki-gisatua curry horiarekin eta bakailao-lauzekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, aza gorriaren emultsioa eta piperren ozpin-olioa
Bakailoa piper erreekin eta pikilo kremarekin

Txahal-masaila, azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin
Berenjena errea curryarekin, tzatzikiarekin, fruitu lehorrekin eta sesamo txigortua rekin

Askotariko perretxikodun arroz krematsua parmesanoarekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin
Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea
Meloitatakia, mangoan beratua, crumblearekin
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 28 – May 2
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Russian salad with tuna, prawn tails and scorpion fish

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Grilled asparagus from Navarra with white romesco and piparras vinaigrette

Marinated pears with roasted beetroot, orange, thai ajoblanco and dried fruits
and nuts

Crab ravioli with tomato sauce, cuttlefish ink, feta cheese and toasted sesame
seeds and toasted sesame

Chickpea and vegetable stew with yellow curry and cod flakes

Main course

Fish of the day, red cabbage emulsion and red pepper vinaigrette

Cod taco with roasted peppers and piquillo pepper cream

Taco of veal cheeks with carrot emulsion and reduced juices

Roasted aubergine curry with tzatziki, nuts and toasted sesame seeds

Creamy rice with mixed mushrooms and parmesan cheese

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Melon 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

Avril 28 –Mai 2
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Salade russe au thon, aux queues de crevettes et à la rascasse

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

Poires marinées avec betteraves rôties, orange, ajoblanco thaïlandais, fruits secs et noix

Raviolis de crabe à la sauce tomate, à l'encre de seiche, à la feta et aux graines de sésame grillées

Ragoût de pois chiches et de légumes au curry jaune et flocons de morue

Plat principal

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

Taco de cabillaud aux poivrons grillés et à la crème de poivrons piquillos

Taco de joues de veau avec émulsion de carottes et jus réduit

Curry d'aubergines rôties avec tzatziki, noix et graines de sésame grillées

Riz crémeux aux champignons et au parmesan

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Tataki de melon 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