

29 septiembre – 03 octubre
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Falsa vieira a la naranja con alga wakame y sésamo tostado

Entrante

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

Raviolis de txangurro con emulsión de zanahoria, tinta de sepia y queso feta

Babaganoush con queso feta, encurtidos, sésamo tostado y pan curasao

Guisantes salteados, jamón crujiente, huevo a baja temperatura y aceite rojo

Remolacha escalivada, cítricos, yogur especiado y frutos secos

Plato principal

Bonito a la plancha con piperada y tomate casero

Carrillera de cerdo con puré de celery y su jugo

Cous cous con contramuslo de pollo macerado, pasitas y vegetales escabechados

Tagliata de calabacín a las finas hierbas, tomatitos asados y queso desmigado

Lasaña de verduritas, nueces y manzana ácida con tomate de la mamma

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

Irailak 29 – Urriak 03
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Bieira faltsua laranjarekin, wakame algarekin eta sesamo txigortuarekin

Lehenengo platera

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

Txangurru-ravioliak azenario-emultsioarekin, sepia-tintarekin eta feta-gaztarekin
Babaganousha feta gaztarekin, ozpinetakoekin, sesamo txigortuarekin eta ogi onduarekin

Ilar salteatuak, urdaiazpiko kurruskaria, tenperatura baxuko arrautza eta olio gorria

Erremolatxa mailakatua, zitrikoak, jogurt espeziaduna eta fruitu lehorrak

Plater nagusia

Hegaluzea plantxan piperradarekin eta etxeko tomatearekin

Txerri-masaila celery purearekin eta bere zukuarekin

Cous cousa, oilasko beratuaren, mahaspasen eta barazki eskabetxatuen izterrondoarekin

Kalabazin-tagliata belar finekin, tomatetxo erreak eta gazta papurtua
Barazki-, intxaur- eta sagar azidozko lasagna mammako tomatearekin

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

September 29 – October 03

Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Fake scallops with orange, wakame seaweed, and toasted sesame seeds

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Crab ravioli with carrot emulsion, squid ink, and feta cheese

Babaganoush with feta cheese, pickles, toasted sesame seeds, and curasao bread

Sautéed peas, crispy ham, low-temperature egg, and red oil

Roasted beetroot, citrus fruits, spiced yogurt, and nuts

Main course

Grilled tuna with piperade and homemade tomato sauce

Pork cheek with celery purée and its juice

Couscous with marinated chicken thigh, raisins, and pickled vegetables

Zucchini tagliata with fine herbs, roasted cherry tomatoes, and crumbled cheese

Lasagna with vegetables, walnuts, tart apple, and mamma's tomato sauce

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

Septembre 29 – Octobre 03
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Fausse coquille Saint-Jacques à l'orange avec algues wakame et sésame grillé

Entrées

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

Raviolis au crabe avec émulsion de carottes, encre de seiche et feta

Babaganoush avec feta, cornichons, sésame grillé et pain curasao

Petits pois sautés, jambon croustillant, œuf à basse température et huile rouge

Betteraves grillées, agrumes, yaourt épicé et fruits secs

Plat principal

Thon grillé avec piperade et tomates maison

Joues de porc avec purée de céleri et son jus

Couscous avec cuisse de poulet marinée, raisins secs et légumes marinés

Tagliata de courgettes aux fines herbes, tomates rôties et fromage émiété

Lasagnes aux petits légumes, noix et pommes acidulées avec tomates de la mamma

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