

30 Junio – 4 Julio
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Falsa vieira con alga wakame

Entrante

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

Raviolis de txangurro donostiarra con velouté verde y aceite de cebollino

Gazpacho de aguacate y palmito, crujiente de jamón y cebolla encurtida

Guiso de setas y edamame con emulsión de celery y huevo a baja temperatura

Mozzarella fresca con vinagreta de encurtidos, tomate seco y caviar de tomate

Plato principal

Pescado del día, emulsión de lombarda y vinagreta de piparras

Albóndigas en salsa de curry amarillo con cremoso de patata y aceite rojo

Secreto a la plancha con emulsión de zanahoria y jugo reducido

Berenjena asada con mole mexicano y salsa de yogurt ácido

Arroz cremoso de remolacha con verduritas de temporada y frutos secos

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Sandía infusionada con maracuyá 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

Ekainak 30 – Uztailak 4
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Vieira faltsua wakame algarekin

Lehenengo platera

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

Donostiar txangurru-ravioliak velouté berdearekin eta tipulin-olioarekin

Aguakate eta palmondo-gazpatxoa, urdaiazpiko eta tipula-kurruskaria

Perretxiko gisatua eta edamamamea, celery emultsioarekin

eta temperatura baxuko arrautzarekin

Mozzarella freskoa ozpin-olioarekin, tomate lehorrarekin eta tomate-kabiarrarekin

Plater nagusia

Eguneko arraina, aza gorriaren emultsioa eta piperren ozpin-olioa

Haragi-bolak curry horiaren saltsan, patatazko krematsuarekin eta olio gorriarekin

Sekretua plantxan, azenario-emultsioarekin eta zuku murriztuarekin

Berenjena errea mole mexikarrarekin eta jogurt azidozko saltsarekin

Erremolatxa-arroz krematsua garaiko barazkiekin eta fruitu lehorrekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Sandia infusionatua, marakuia 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

June 30 – July 4
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

False scallops with wakame seaweed

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Ravioli of txangurro donostiarra with green velouté and chive oil
Avocado and palm heart gazpacho, crispy ham and pickled onion
Mushroom and edamame stew with celery emulsion and low temperature egg
Fresh mozzarella with pickle vinaigrette, dried tomato and tomato caviar

Main course

Fish of the day, red cabbage emulsion and piparras vinaigrette
Meatballs in yellow curry sauce with creamy potato and red oil
Grilled pork with carrot emulsion and reduced juice
Roasted aubergine with Mexican mole and sour yoghurt sauce
Creamy beetroot rice with seasonal vegetables and nuts

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream
Yogurt with red fruit coulis and crumble
Roasted peach 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

Juin 23 – 27
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Pastèque marinée grillée aux algues wakame

Entrées

Salade de tomates en tranches avec tartare de thon et d'avocat
et vinaigrette à la tomate
Ratatouille de légumes à l'œuf basse température
Betteraves rôties au yaourt épicé, à la crème d'agrumes et de fruits secs
Ragoût de concombre aux moules et sauce au citron et au curry
Rigatone à la puttaneska

Plat principal

Poisson du jour, poireaux pochés et vinaigrette aux piparras
Cuisse de poulet épicée avec salade de chou
Porc grillé avec émulsion de carottes et jus
Aubergine croquante avec crème de céleri et huile épicée
Riz à la crème de chou rouge avec légumes et crudité de chou-fleur

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace
Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble
Pêche rôtie 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