

7 – 11 Julio
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Queso fresco con tartar de salmón marinado y alcaparrones con rabo

Entrante

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

Hummus de garbanzos con cúrcuma, crudités y pan curasao

Tagliata de calabacín, vinagreta de piparras y pesto rojo

Vichissoise thai fría con chips de boniato

Carpaccio de melón con mozzarella, paleta ibérica, vinagreta de mango y frutos
secos

Plato principal

Pescado del día, emulsión de zanahoria y vinagreta de piparras

Bacalao confitado, sanfaina, crema de piquillos y botones de tinta de sepia

Taco de carrillera de ternera, emulsión de celery y jugo reducido

Cachopo de berenjena crunchy, ensalada de cilantro y rúcula

Arroz cremoso de boletus y setas de temporada

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Sorbete de mandarina, 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 7 – 11
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Gazta freskoa izokin marinatuzko tartarrarekin eta kaparrak isatsarekin

Lehenengo platera

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

Garbantzuhummusa kurkumarekin, cruditesarekin eta kurasao ogiarekin

Kalabazin tagliata, piparrazko ozpin-olioa eta pesto gorria

Vichissoise thai hotza boniato-txipekin

Meloi-carpaccioa mozzarellarekin, beso iberikoa, mango-ozpin-olioa eta fruituak

Plater nagusia

Eguneko arraina, azenario-emultsioa eta piperren ozpin-saltsa
Bakailao konfitatua, sanfaina, pikillo-krema eta txibia-tintazko botoiak

Txahal-masailaren zatia, celery emultsioa eta zuku murriztua

Crunchy berenjena-cachopoa, martorri- eta errukula entsalada

Boletus eta sasoiko perretxikoz egindako arroz krematsua

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Mandarina, mango coulis eta crumble sorbetea

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 7 - 11
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Fresh cheese with marinated salmon tartar and capers with tail

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette

Chickpea hummus with turmeric, crudités and curasao bread

Tagliata of zucchini, red pepper vinaigrette and red pesto

Cold thai vichissoise with sweet potato chips

Melon carpaccio with mozzarella, Iberian shoulder, mango vinaigrette and fruits

Main course

Fish of the, carrot emulsion and piparras vinaigrette

Cod confit, sanfaina, piquillos cream and cuttlefish ink buttons

Veal cheek, celery emulsion and reduced gravy

Crunchy eggplant cachopo, cilantro and arugula salad

Creamy rice with boletus and seasonal mushrooms

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream

Yogurt with red fruit coulis and crumble

Mandarin sorbet, 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 7 – 11
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Fromage frais avec tartare de saumon mariné et câpres avec queue

Entrées

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

Houmous de pois chiches au curcuma, crudités et pain curasao

Tagliata de courgette, vinaigrette de poivron rouge et pesto rouge

Vichissoise thaïlandaise froide avec frites de patates douces

Carpaccio de melon avec mozzarella, épaule ibérique, vinaigrette de mangue et
fruits

Plat principal

Poisson du jour, émulsion de carottes et vinaigrette aux piparras
Cabillaud confit, sanfaina, crème de piquillos et boutons d'encre de seiche

Joue de veau, émulsion de céleri et jus réduit

Croquant d'aubergine cachopo, coriandre et roquette

Riz crémeux aux cèpes et champignons de saison

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Sorbet à la mandarine, 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