

8 – 12 septiembre
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Pintxo donostiarra con huevo rallado

Entrante

Ensalada de tomate al corte con tartar de bonito, aguacate y vinagreta de tomate
Remolacha escalivada con cítricos, vinagreta thai con encurtidos y frutos secos
Gazpacho de sandía infusionada con pepino encurtido
Marmitako de bonito con un ligero toque picante
Rigatoni a la carbonara

Plato principal

Lomo de bonito a la plancha sobre piperrada ,tomate casero y fritada de vainas
Chipirones en su tinta con arroz pilaw
Secreto a la plancha con puré de zanahoria y jugo reducido
Berenjena escalivada con mole mexicano, frutos secos y leche de coco
Arroz infusionado de remolacha con verduras

Postre

Tarta de queso casera con helado
Yogur con coulis de frutos rojos y crumble
Piña infusionada en maracuyá 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 8 – 12
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Donostiarra pintxo arrautza birrinduarekin

Lehenengo platera

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

Erremolatxa eskalibatua zitrikoekin, thai ozpin olio ozpinetakoekin eta fruitu lehorrekin

Sandia-gazpatxo infusionatua ozpinetako pepinoarekin

Hegaluze-marmitakoa, ukitu pikante arin batekin

Rigatoni carbonara erara

Plater nagusia

Hegaluze-solomoa plantxan piperrada gainean, etxeko tomate eta leka frijitua

Txipiroiak bere tintan pilaw arrozarekin

Sekretua plantxan azenario-purearekin eta zuku murriztuarekin

Berenjena eskalibatua mole mexikarrarekin, fruitu lehorrekin eta koko-esnearekin

Erremolatxa-arroz infusionatua barazkiekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Anana infusionatua marakuian, 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 8 – 12
Lunch service
Weekly menu

Aperitif

San Sebastian pintxo with grated egg

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Roasted beetroot with citrus fruits, Thai vinaigrette with pickles and nuts
Watermelon gazpacho infused with pickled cucumber
Bonito marmitako with a slight spicy touch
Rigatoni alla carbonara

Main course

Grilled bonito loin on piperrada, homemade tomato and fried green beans
Baby squid in their ink with pilaf rice
Grilled pork with carrot purée and reduced juice
Roasted aubergine with Mexican mole, nuts and coconut milk
Beetroot-infused rice with vegetables

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream
Yogurt with red fruit coulis and crumble
Pineapple infused with passion fruit 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

Septembre 8 – 12
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Pintxo de Saint-Sébastien avec œuf râpé

Entrées

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

Betteraves grillées aux agrumes, vinaigrette thaïlandaise avec cornichons et fruits secs
Gazpacho de pastèque infusé au concombre mariné

Marmitako de thon avec une légère touche épicée

Rigatoni à la carbonara

Plat principal

Filet de thon grillé sur piperade , tomates maison et fèves frites

Chipirones dans leur encre avec riz pilaf

Secreto grillé avec purée de carottes et jus réduit

Aubergines grillées avec mole mexicain, fruits secs et lait de coco

Riz infusé à la betterave avec petits légumes

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Ananas infusé au fruit de la passion 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