

9 – 13 JUNIO
Servicio mediodía

Menú semanal

Aperitivo

Hojaldre con escalibada y anchoa en salazón

Entrante

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

Espárragos a la plancha con pesto de rúcula y vinagreta de piparras

Salteado de setas, trigueros y ajetes con huevo a baja temperatura

Tartar de salmón marinado con toque ahumado, aguacate con mozzarella,
vinagreta de mango y aceite rojo

Crema de celery, chips de boniato y aceite rojo

Plato principal

Pescado del día, puerro poché y vinagreta de piparras

Salteado de txipis con edamame, tinta de sepia y jamón crujiente

Taco de carrillera de ternera, emulsión de boniato y salsa de curry amarillo

Lasagna de atún, verduritas y aceituna calamata

Tagliata de calabacín a las finas hierbas, pesto rojo y tomatitos asados

Postre

Tarta de queso casera con helado

Yogur con coulis de frutos rojos y crumble

Fresas maceradas con almíbar y sésamo tostada

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 9 - 13
Eguerdiko zerbitzua

Asteko menua

Aperitiboa

Hostorea eskalibadarekin eta antxoa gazitua

Lehenengo platera

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

Zainzuriak plantxan errukula pestoarekin eta piperren ozpin-olioarekin
Perretxikoak, gari-

ainzuriak eta baratxuriak salteatuta, tenperatura baxuko arrautzarekin
Izokin marinatzuko tartarra, ketu-ukituarekin, ahuakatea mozzarellarekin, mango-
ozpin-olioa eta olio gorria

Celery krema, boniato txipak eta olio gorria

Plater nagusia

Eguneko arraina, porru potxea eta piparrazko ozpin-olioa
Txipien salteatua edamamearekin, txibia tintarekin eta urdaiazpiko
kurruskariarekin

Txahal-masailaren zatia, batatoaren emultsioa eta curry horiaren saltsa

Atun lasagna, barazkiak eta kalamata oliba

Kalabazin-tagliata belar finekin, pesto gorriarekin eta tomate erreekin

Postrea

Etxeko gazta-tarta izozkiarekin

Jogurta fruitu gorrien coulisarekin eta crumblea

Marrubi beratuak almibarrarekin eta sesamo txigortuarekin

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 9 - 13
Lunch service

Weekly menu

Aperitif

Puff pastry with escalibada and salted anchovies

Starter

Sliced tomato salad with tuna tartar and avocado and tomato vinaigrette
Grilled asparagus with arugula pesto and piparras vinaigrette
Sauteed mushrooms, wild asparagus and garlic with low temperature egg
Marinated salmon tartar with smoked touch, avocado with mozzarella, mango
vinaigrette and red oil
Cream of celery, sweet potato chips and red oil

Main course

Fish of the day, poached leek and piparras vinaigrette
Sautéed squid with edamame, cuttlefish ink and crispy ham
Taco of veal cheek, sweet potato emulsion and yellow curry sauce
Lasagna of tuna, vegetables and calamata olives
Tagliata of zucchini with fine herbs, red pesto and roasted tomatoes

Dessert

Homemade cheesecake with ice cream
Yogurt with red fruit coulis and crumble
Strawberries macerated with syrup and toasted sesame seeds
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 9 – 13
Service déjeuner

Menu hebdomadaire

Apéritif

Pâte feuilletée avec escalibada et anchois salés

Entrées

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

Asperges grillées avec pesto de roquette et vinaigrette aux piparras
Champignons sautés, asperges sauvages et ail avec œuf basse température

Tartare de saumon mariné avec touche fumée, avocat avec mozzarella,
vinaigrette à la mangue et huile rouge

Crème de céleri, frites de patates douces et huile rouge

Plat principal

Poisson du jour, poireaux pochés et vinaigrette aux piparras
Calamars sautés aux edamames, encre de seiche et jambon croustillant
Taco de joue de veau, émulsion de patates douces et sauce au curry jaune

Lasagne de thon, légumes et olives calamata

Tagliata de courgettes aux fines herbes, pesto rouge et tomates rôties

Dessert

Gâteau au fromage maison avec glace

Yoghourt au coulis de fruits rouges et crumble

Fraises macérées au sirop et graines de sésame grillées

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