

# amar

## RESTAURANT

### MENÚ Nº 1

\*Es necesario encargar el menú con antelación

#### APERITIVO BIENVENIDA

#### ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR

Pan de payes tostado con tomate de colgar

Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca

Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit

Croquetas Delicatesen de ceps del Chef

Mejillones de roca Grill al aroma de Pernod

.....

#### SEGUNDO A ELEGIR

\*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnicion "Delux"

o

Tronco de merluza de palangre al estilo "Donosti"

o

Fideuá con sepia, almejas, gambones y mejillones

.....

#### POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

#### BEBIDAS

Incluye vino 1 Botella para tres, aguas minerales, una bebida adicional y café.

Vinos Tinto, Rosado, Blanco Guadiana Pinord D.O. Penedes

**PRECIO 45,00 € (IVA INCLUIDO)**

\*Estos menús se pueden adaptar a sus necesidades

\*En caso de intolerancias alimenticias podemos confeccionar menús personalizados

\*Para formalizar la reserva se deberá realizar una paga i señal del 10%

\*Solo se dejaran de cobrar la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación

amar

RESTAURANT

**MENÚ Nº 2**

\*Es necesario encargar el menú con antelación

**APERITIVO BIENVENIDA**

**ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR**

**Pan de payes tostado con tomate de colgar**

**Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca**

**Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit**

**Croquetas Delicatesen de ceps del Chef**

**Mejillones de roca Grill al aroma de Pernod**

.....

**SEGUNDO A ELEGIR**

\*(Se debe comunicar su elección 48h antes)

**Solomillo de ternera madurada "350 g." con guarnición "Delux"**

**O**

**Bacalao de Islandia a la Catalana**

**O**

**Arroz caldoso a la marinera**

.....

**POSTRES**

**Repostería Artesana de la casa**

.....

**BEBIDAS**

**Incluye vino 1 Botella para tres, aguas minerales, una bebida adicional y café.**

**Vinos Tinto, Rosado, Blanco Guadiana Pinord D.O. Penedes**

**PRECIO 48,00 € (IVA INCLUIDO)**

\*Estos menús se pueden adaptar a sus necesidades

\*En caso de intolerancias alimenticias podemos confeccionar menús personalizados

\*Para formalizar la reserva se deberá realizar una paga i señal del 10%

\*Solo se dejaran de cobrar la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación

## MENÚ Nº 3

\*Es necesario encargar el menú con antelación

### APERITIVO BIENVENIDA

### ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR

Pan de payes tostado con tomate de rama  
Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca  
Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie micuit  
Croquetas Delicatesen del Chef  
Mejillones de roca Grill al aroma de Pernod

.....

### SEGUNDO A ELEGIR

\*(Se debe comunicar su elección 48h antes)

Lubina de estero 1,5 kg. a la sal con la guarnición de patatas "Amar" (Min. 2 personas)

o

Rodaballo de estero 1,2 kg. Aliñado con al estilo Donosti (Min. 2 personas)

o

Confit de pato con salsa de mantequilla noisette y manzana confitada

o

Lingote de cochinillo confitado en su jugo sobre cama de cremoso de patata

.....

### POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

### BEBIDAS

Incluye vino 1 Botella para tres, aguas minerales, una bebida adicional y café.

Vinos Tinto, Rosado, Blanco Gadiana Pinord D.O. Penedes

**PRECIO 55,00 € (IVA INCLUIDO)**

\*Estos menús se pueden adaptar a sus necesidades

\*En caso de intolerancias alimenticias podemos confeccionar menús personalizados

\*Para formalizar la reserva se deberá realizar una paga i señal del 10%

\*Solo se dejaran de cobrar la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación