

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