

amar

RESTAURANT

MENÚ Nº 1 DEGUSTACION PICA PICA

*Es necesario encargar el menú con antelación

PARA PICAR

Pizarra de jamón Ibérico

Pan de coca untado con tomate de rama

Burrata de Búfala con Cherrys y Albahaca Fresca

Festival de Croquetas Delicatesen

Gambas Australes a la plancha

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera

Fideuà Negra con sepia, almejas y all i oli

.....

POSTRES

Helado de Autor "Chef Marc Ribas" / Repostería del día

.....

BEBIDAS

Incluye pan, vino, aguas minerales y café.

(1 botella de vino por cada 3 comensales)

PRECIO 39,50 € (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 no se cobraran la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación

amar

RESTAURANT

MENÚ Nº 2

*Es necesario encargar el menú con antelación

PARA PICAR

Pizarra de jamón Ibérico

Pan de coca untado con tomate de rama

Virutas de Foie con Tostas crujientes

Tallarinas de Playa a la plancha

Calamares de Potera a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Entrecot de Ternera de Girona Grill con guarnición Delux

o

Tronco de Merluza de palangre a la Donosti

.....

POSTRES

Helado de Autor "Chef Marc Ribas" / Repostería del día

.....

BEBIDAS

Incluye pan, vino, aguas minerales y café.

(1 botella de vino tinto, rosado o blanco por cada 3 comensales)

PRECIO 35,00 € (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 3

*Es necesario encargar el menú con antelación

PARA PICAR

Pizarra de jamón Ibérico

Pan de coca untado con tomate de rama

Virutas de Foie con Tostas crujientes

Almejas finas Gallegas a la marinera

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Solomillo de Ternera de Girona Grill con guarnición Delux

o

Bacalao de autor a la Catalana o gratinado al horno con muselina de ajo

.....

POSTRES

Helado de Autor "Chef Marc Ribas" / Repostería del día

.....

BEBIDAS

Incluye pan, vino, aguas minerales y café.

(1 botella de vino tinto, rosado o blanco por cada 3 comensales)

PRECIO 42,00 € (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 4

*Es necesario encargar el menú con antelación

PARA PICAR

Pizarra de jamón Ibérico

Pan de coca untado con tomate de rama

Virutas de Foie con Tostas crujientes

Tallarinas de Playa a la plancha

Pulpo a la Gallega con cachelos y pimentón de la Vera

Calamares de Potera a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Arroz de bogavante (Mínimo 2 personas) "Supl. 4,00 €"

Solomillo de ternera a la brasa con salsa Pedro Ximenez

Medallón de Rape Fresco al romesco estilo Costa Brava

.....

POSTRES

Helado de Autor "Chef Marc Ribas" / Repostería del día

.....

Incluye pan, vino, aguas minerales y café.

(1 botella de vino tinto, rosado o blanco por cada 3 comensales)

PRECIO 57,00 € (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 no se cobraran la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación

amar

RESTAURANT

MENÚ Nº 5 "MENU ESTRELLA DEL MAR"

*Es necesario encargar el menú con antelación

PARA COMPARTIR Y PICAR

Gambas Rojas de Huelva

Tallarinas de Playa a la plancha

Almejas de Galicia a la Marinera

Navajas a la plancha con lluvia de ajo y perejil

Chipirones a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Langosta del Mediterráneo al Romesco (Mínimo 2 personas)

Lubina a la Sal (Mínimo 3 personas)

.....

POSTRES

Helado de Autor "Chef Marc Ribas" / Repostería del día

.....

BEBIDAS

Incluye pan, vino, aguas minerales y café.

(1 botella de vino tinto, rosado o blanco por cada 3 comensales)

PRECIO 70,00 € (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 no se cobraran la falta de asistentes que avisen con 24 h. de antelación