

amar

RESTAURANT

MENÚ Nº 1 DEGUSTACION PICA PICA

*Es necesario encargar el menú con antelación

APERITIVO BIENVENIDA

PARA PICAR

Pan de Payes tostado con tomate de rama

Virutas de foie con reducción de frutos del bosque y sus tostas crujientes

Tartar de Salmón Noruego con Aguacate y Mango

Pimientos del Padrón con sal Maldón

Croquetas Delicatesen del Chef

Chipirones a la andaluza

Mejillones de roca a la marinera

Canelón Relleno de Pato y Manzana con Bechamel de foie

.....

POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

BEBIDAS

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

Tinto Bestue D.O. Somontano – Blanco Bitacora D.O. Verdejo – Rosado Tarari D.O. Conca Barbera

PRECIO 37,00 € (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

PARA PICAR

Pan de payes tostado con tomate de rama

Virutas de foie con reducción de frutos del bosque y sus tostas crujientes

Croquetas Delicatesen del Chef

Mejillones de roca a la plancha

Chipirones a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Entrecot de Ternera de Girona Grill con guarnición Delux

o

Rodaballo al estilo Donosti

.....

POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

BEBIDAS

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

Tinto Bestue D.O. Somontano – Blanco Bitacora D.O. Verdejo – Rosado Tarari D.O. Conca Barbera

PRECIO 41,00 € (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

APERITIVO BIENVENIDA

PARA PICAR

Pan de payes tostado con tomate de rama

Virutas de foie con reducción de frutos del bosque y sus tostas crujientes

Croquetas Delicatesen del Chef

Mejillones de roca a la plancha

Chipirones a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Solomillo de Ternera de Girona Grill con guarnición Delux

o

Cola de Rape de Costa a la espalda

.....

POSTRES

Repostería Artesana de la casa

.....

BEBIDAS

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

Tinto Bestue D.O. Somontano – Blanco Bitacora D.O. Verdejo – Rosado Tarari D.O. Conca Barbera

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 4

*Es necesario encargar el menú con antelación

APERITIVO BIENVENIDA

PARA PICAR

Pan de payes tostado con tomate de rama

Tallarinas de Playa a la plancha

Zamburiñas Grill con lluvia suave Teriyaky

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)

Bogavante nacional al estilo Formentera

Bacalao de Autor a la Catalana

Pierna de Cabrito al horno al aroma de hierbas

.....

POSTRES

Reposteria Artesana de la Casa

.....

BEBIDAS

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

Tinto Bestue D.O. Somontano – Blanco Bitacora D.O. Verdejo – Rosado Tarari D.O. Conca Barbera

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