

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 rama

Festival de pates con sus mermeladas aromáticas y tostas crujientes

Burrata Catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca

Croquetas Delicatesen del Chef

Mejillones de roca Grill al aroma de Pernod

Calamares de playa a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Debe comunicar su elección 48h antes)

Chuleton de Ternera de Girona Grill (500 gr.) con guarnición Delux

o

Cola de rape fresco en romescada al estilo "Serrallo"

.....

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 2

*Es necesario encargar el menú con antelación

APERITIVO BIENVENIDA

ENTRANTES EN MESA PARA COMPARTIR

Pan de payes tostado con tomate de rama

Festival de pates con sus mermeladas aromáticas y tostas crujientes

Burrata Catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca

Croquetas Delicatesen del Chef

Mejillones de roca Grill al aroma de Pernod

Calamares de playa a la Andaluza

.....

SEGUNDO A ELEGIR

*(Se debe comunicar su elección 48h antes)

Solomillo de Ternera de Girona Grill con guarnición Delux

o

Lomo de Bacalao "Barquero" a la Catalana

.....

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 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