



**MENÚ
GRUPOS
NAVIDAD**





Pica-pica:

Ensaladilla rusa
Rabas de pollo con salsa al toque de curri
Calamares a la romana
Croquetas de jamón ibérico Pimientos de Padrón

Segundos a escoger:

Tagliata de ternera con salsa de mostaza y milhojas de patata i beicon
Corvina al estilo Santurce con patata fondant
Conejo deshuesado relleno de butifarra del Perol y piquillos

Postres:

Brownie de chocolate con nueces de Macadamia y helado de vainilla
Crema catalana quemada
Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)
Floral AT Roca (Penedés)
agua y café



¡FELICES FIESTAS!





Pica-pica:

Surtido de ibéricos “Joselito” con pan de coca

Pulpo “a feira”

Croquetas de rape y gamba roja

Láminas de alcachofa crujientes

Morcilla de Bilbao con pimientos de Piquillo

Segundos a escoger:

Merluza en salsa verde con almejas

Costillas de cabrito al estilo Gernika con patatas paja

Filete de cerdo ibérico con salsa de queso Idiazábal y frutos secos

Postres:

Mousse de limón i frutos rojos

Tiramisú della Nonna Pia

Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)

Floral AT Roca (Penedés)

agua i café



¡FELICES FIESTAS!





Pica-pica:

Surtido de ibéricos “Joselito” con pan de coca

Pulpo “a feira”

Croquetas de rape y gamba roja

Láminas de alcachofa crujientes

Morcilla de Bilbao con pimientos de Piquillo

Segundos a escoger:

Merluza en salsa verde con almejas

Costillas de cabrito al estilo Gernika con patatas paja

Filete de cerdo ibérico con salsa de queso Idiazábal y frutos secos

Postres:

Mousse de limón i frutos rojos

Tiramisú della Nonna Pia

Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)

Floral AT Roca (Penedés)

agua i café



¡FELICES FIESTAS!



Condiciones Generales de las Reservas para grupos de más de 8 comensales:

.El menú elegido nos deberá ser comunicado con 48 horas de antelación para disponer del suficiente producto.

.Estos menus són validos hasta el 30 de diciembre excepto los días 24, 25 y 26.

.Será necesario que nos notifiquen los segundos platos con 48 horas de antelación para agilizar el servicio de cocina.

.El número de comensales podrá disminuir hasta 24 horas antes de la cita reservada.

.Si se hace después o en el momento de llegar al restaurante, se deberá abonar el importe íntegro de las plazas reservadas.

.Cualquier plato de menús de importe inferior se puede sustituir en menús de importe superior:

.En caso de querer modificar cualquier plato, contacte con nosotros para estudiar el menú restante.

.También se pueden elaborar menús a medida, a gusto del cliente.

.Se pedirá el 50% del importe por adelantado en grupos superiores a 8 personas.

.Esta señal se podrá hacer efectiva directamente en el local o a través de transferencia bancaria. Este importe se restará de la factura final de la comida. En caso de no recibir el importe en concepto de confirmación, Restaurante Amaya se reserva el derecho de no aceptar la reserva.

.La totalidad de la cuenta, en cualquier caso, deberá ser liquidado al finalizar la comida.

.En caso de no poder pagar en ese momento, el pago por adelantado debe ser del 100%.

.Se contabiliza un refresco o agua por persona, así como 1 botella de vino para 3 personas y un café por persona.

.Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas aparte, así como los refrescos, cervezas, cafés y licores de más.