



## The title "MENU GRUPS" is presented in a stylized, hand-drawn graphic. The words "MENU" and "GRUPS" are written in a bold, black, serif font on two separate, overlapping white ribbons. The ribbons have a 3D effect with black outlines and grey shading on their undersides, giving them a sense of depth and movement. The ribbons are arranged in a slightly curved, overlapping fashion, with "MENU" on top and "GRUPS" below it.



**MENÚ**  
35€

*Pica-pica:*

Ensaladilla russa  
Raves de pollastre al toc de curri  
Calamars a la romana  
Croquetes de pernil ibèric  
Pebrots de Padrón

*Segons per triar:*

Xai de llet al forn amb parmentier trufada  
Xipironets del nord amb la seva tinta amb arròs pilaff  
Suquet de rap i cloïsses

*Postres:*

Brownie de xocolata amb nous de Macadàmia i gelat de vainilla  
Crema catalana cremada  
Pinya natural

Vins: Rosa del Montsant (Montsant)  
Floral AT Roca (Penedés)  
aigua i café



45€

*Pica-pica:*

Assortiment d'embotits ibèrics "Joselito" amb pa de coca  
Xipironets del nord en la seva tinta  
Croquetes de rap i gamba vermella  
Anxoves del Cantàbric  
"Morcilla" de Bilbao amb pebrots del Piquillo

*Segons per triar:*

Lluç en salsa verda amb cloïsses  
Costelletes de cabrit a l'estil Gernika amb patates palla  
Pop a la brasa gratinat amb allioli

*Postres:*

Mousse de llimona amb fruits vermells  
Tiramisú de la "Nonna Pia"  
Pinya natural

Vins: Rosa del Montsant (Montsant)  
Floral AT Roca (Penedés)  
aigua i café



**MENÚ**  
55€

*Pica-pica:*

Anxoves del Cantàbric

Pernil ibèric "Joselito"

Pa de coca amb tomàquet

Foie de l'Empordà amb melmelada de tomàquet i torradetes

Caixa de fritures

Tomàquet rosa amb ventresca de tonyina i ceba de Figueres

*Segons per triar:*

Ous en dues coccions amb llamàntol

Garrí de llet cruixent desossat amb puré de poma

Turbot a la crema de Txakolí

*Postres:*

Milfulles amb crema de llimona i maduixots

Semifred de xocolata a la taronja

Pinya natural

Vins: Rosa del Montsant (Montsant)

Floral AT Roca (Penedés)

aigua i café

### Condicions Generals de les Reserves per a grups de més de 8 comensals:

- . El menú escollit ens haurà de ser comunicat amb 48 hores d'antelació per tal de poder disposar de suficient producte.
- . Si és possible, caldria que ens notifiuessin els segons plats amb 48 hores d'antelació per tal d'agilitzar el servei de cuina.
- . El nombre de comensals podrà disminuir fins a 24 hores abans de la cita de la reserva. Si es fa després o en el moment d'arribar al restaurant, s'haurà d'abonar l'import íntegre de les places reservades.
- . Qualsevol plat de menús d'import inferior es pot substituir en menús d'import superior.
- . En cas de voler modificar qualsevol plat, contacti amb nosaltres per estudiar el menú restant.
- . També es poden elaborar menús fets a mida, a gust del client.
- . Es demanarà el 50% de l'import per avançat en grups superiors a 8 persones. Aquesta senyal es podrà fer efectiva directament al local de manera presencial o a través de transferència bancària. Aquest import es restarà de la factura final del menjar. En cas de no rebre l'import en concepte d confirmació, el Restaurant Amaya es reserva el dret de no acceptar la reserva.
- . La totalitat del compte, en qualsevol cas, haurà de ser liquidat al finalitzar el menjar. En cas de preveure que no es podrà pagar en aquest moment, el pagament per avançat haurà de ser del 100%.
- . Es comptabilitza un refresc o aigua per persona, així com 1 ampolla de vi per cada 3 persones i 1 cafè per persona.
- . Totes les ampolles que superin el nombre de comensals seran facturades a part, així com els refrescs, cerveses, cafès i licors de més.