



A stylized, hand-drawn ribbon graphic in black and white. The ribbon is folded and draped, creating a sense of movement. The word "MENU" is written in a large, bold, black, serif font across the upper part of the ribbon, and the word "GRUPOS" is written in the same font across the lower part. The ribbon has a textured, shaded appearance with fine lines.



MENÚ
35€

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:

Corderito lechal al horno con parmentier trufada
Chipirones del norte en su tinta con arroz pilaff
Suquet de rape y almejas

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



MENÚ
45€

Pica-pica:

Surtido de ibéricos “Joselito” con pan de coca
Chipirones del norte en su tinta
Croquetas de rape y gamba roja
Anchoas del cantábrico
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
Pulpo a la brasa gratinado con allioli

Postres:

Mousse limón i frutos rojos
Tiramisú della Nonna Pia
Piña natural

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



Pica-pica:

Anchoas del cantábrico

Jamón ibérico "Joselito"

Pan de coca con tomate

Foie de l'Empordà con mermelada de tomate y tostaditas

Caja de fritos

Tomate Rosa con ventresca de atún y cebolla de figueres

Segundos a escoger:

Huevos en dos cocciones con bogavante templado

Cochinillo crujiente deshuesado con puré de manzana

Rodaballo a la crema de txakolí

Postres:

Milhojas con crema de limón y fresas

Semifrío de chocolate a la naranja

Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)

Floral AT Roca (Penedés)

agua y café

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.
- . 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.