





27 €

Pica-pica

Pan de cristal con virutas de jamón ibérico
Buñuelos de bacalao
Mejillones al vapor con crudités
Chistorra de Navarra
Croquetas de jamón ibérico
Croquetas de rabo de toro
Tortilla española

Segundos a escoger:

Secreto ibérico, parmentier trufada y manzanas al Calvados
Calamarcitos a la plancha con escalivada y kalamata

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

IMPORTANTE: El número de comensales deberá confirmarse 24 horas antes de la fecha de la reserva.
La reserva solo se confirmará con un prepagado del 50% de la totalidad de la factura.
La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados.



37 €

Pica-pica

Pan de cristal con virutas de jamón ibérico

Nuestras patatas bravas

Mejillones al vapor con crudités

Calamarcitos a la andaluza

Croquetas de jamón ibérico

Croquetas de rabo de toro

Caramelos de morcilla y piñones

Bocaditos del chef

Segundos a escoger:

Magret de pato “5 aglans” con salsa de vermut rojo, grosellas y piñones garrapiñados

Suprema de merluza de Ondarroa con almejas en salsa verde y espárragos de Navarra

Postres:

Tiramisu della nonna Pia

Tarta de manzana con helado artesano de canela

Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)

Floral AT Roca (Penedés)

agua y café

IMPORTANTE: El número de comensales deberá confirmarse 24 horas antes de la fecha de la reserva.

La reserva solo se confirmará con un prepagado del 50% de la totalidad de la facture.

La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados.



47 €

Pica-pica

Pan de cristal con virutas de jamón ibérico “Joselito”

Degustación de quesos selectos

Caramelos de morcilla con piñones

Parrillada de “clocas”

Dados de salmón marinado, naranja confitada y pimienta de Sichuan

Croquetas de rabo de toro

Croquetas de jamón ibérico

Bocadito de foie y quicos

Segundos a escoger:

Solomillos de ternera con foie, setas y cebollitas

Morro de bacalao al horno con tomate, cebolla morada y hierbas frescas

Postres

Milhojas con crema de limón y fresones

Semifrío de chocolate a la naranja

Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)

Floral AT Roca (Penedés)

agua y café

IMPORTANTE: El número de comensales deberá confirmarse 24 horas antes de la fecha de la reserva.

La reserva solo se confirmará con un prepagado del 50% de la totalidad de la facture.

La empresa podrá facturar todos los comensales propuestos y no presentados.

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 menús son válidos hasta el 30 de diciembre del año en curso, excepto los días 1 y 6 de enero y 25 y 26 de diciembre.
- 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 resultante.
- 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.
- En caso de no presentarse los comensales no se retornará el importe abonado como paga y señal.
- 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 agua (500 cl) por persona y 1 botella de vino para cada 3 personas, y un café o infusión por persona.
- Todas las botellas que superen el número de comensales serán facturadas a parte, así como los refrescos, cervezas, cafés y licores de más.