



A stylized, hand-drawn ribbon graphic. The ribbon is white with black outlines and shading to create a three-dimensional effect. It is curved and folded. The word "MENU" is written in a bold, black, sans-serif font on the upper part of the ribbon, and the word "GRUPOS" is written in the same font on the lower part. The ribbon ends in a decorative, pointed tail.



47,50€

Pica pica:

Ensalada de ventresca con atún
Morcilla con pimientos del piquillo
Croquetas de jamón ibérico
Surtido de embutidos con pan de coca

Segundos a elegir

Dados de solomillo con foie y setas
Filetes de dorada al horno
Rabo de toro estofado con setas

Postres:

Tiramisú della nonna Pia
Crema catalana quemada
Piña natural

Vinos: Cvne crianza (Rioja)
Cvne Verdejo (Rueda)
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.



55€

Pica-pica

Pan de coca con jamón ibérico
Colas de gamba al ajillo
Calamares a la andaluza
Ensalada de ventresca de atún
Morcilla de Bilbao con piquillos

Segundos para elegir:

Solomillo de ternera con foie y boletus
Merluza en salsa verde
Cochinillo crujiente con compota de manzana
Corvina al estilo Santurce

Postres

Tarta de queso
Brownie con nueces de Macadamia y
helado de vainilla
Piña natural

Vinos: Sileo (Montsant)
Costers d'AT Roca (Penedès)
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.



MENÚ
75€

Pica-pica

Pan de coca con jamón ibérico Joselito

Foie de pato con tostaditas

Bacalao al ajoarriero

Croquetas de jamón ibérico

Colas de gamba roja al ajillo

Ensalada de ventresca de atún

Segundos a escoger:

Espaldita de cabrito al horno

Solomillo de ternera al Cafè de París

Lenguado meunière

Turbot al Txakoli

Postres

*Canutillos de hojaldre rellenos de
crema pastelera*

*Tarta de queso con mermelada de
frutos rojos*

Fresones con helado de nata

Vinos: Altanza Reserva (Rioja)

Galir Godello

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.



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.