





30 €

*Pica-pica*

Pan de coca con virutas de jamón ibérico  
Mejillones a la marinera  
Chistorra de Navarra  
Croquetas de jamón ibérico  
Tortilla de patatas  
Pimientos de Padrón

*Segundos para escoger:*

Secreto ibérico con parmentier trufada y manzanitas al Calvados  
Calamarcitos a la plancha con escalivada

*Postres:*

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

Vinos: Rioja Vega (Rioja)  
Dos Claveles (Andalucía)  
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.



40 €

*Pica-pica*

Pan de coca con virutas de jamón ibérico  
Nuestras patatas bravas  
Calamarcitos a la andaluza  
Croquetas de jamón ibérico  
Rosquilla con ensaladilla rusa y anchoa  
Piquillos y padrones

*Segundos para escoger:*

Entrecot de de ternera al Café de París con patatas fritas caseras  
“Koskera” de merluza de Ondarroa con almejas en salsa verde

*Postres:*

Tiramisú della nonna Pia  
Tarta de manzana con helado de canela  
Piña natural

Vinos: Rioja Vega (Rioja)  
Dos Claveles (Andalucía)  
Copa de cava 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 prepagó 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 “Joselito”  
Degustación de quesos selectos  
Parrillada de “clocas”  
Croquetas de caña de lomo embuchado  
Croquetas de jamón ibérico  
Piquillos y padrones

*Segons per triar:*

Solomillo de ternera con foie, cebollitas y boletus  
Lenguado de playa a la meunière

*Postres*

Milhojas con crema de limón y fresones  
Semifrío de chocolate a la naranja  
Piña natural

Vinos: Rosa del Montsant (Montsant)  
Floral d'AT Roca (Penedès)  
Copa de Cava Juvé & Camps Reserva Familia  
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 prepagó 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.