



## A stylized graphic of two overlapping ribbons. The top ribbon is curved and contains the word "MENU" in a bold, black, serif font. The bottom ribbon is also curved and contains the word "GRUPOS" in the same bold, black, serif font. The ribbons have a textured, lined appearance on their sides.



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 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  
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.