

Menu Navidades 25

Aperitivo:

amar
restaurant

Nuestro all i oli estilo Formentera con olivas
marinadas y picos camperos

Tostas de pan de payes masa madre, tostado con
tomate de untar y diente de ajo

Entrantes para compartir:

Carpaccio de bacalao marinado sobre cama de tomate
natural y olivada

Nuestras bravas naturales con su salsa picante de all i oli

Croquetas artesanas de Ceps al aroma de trufa blanca

Torreznos crujientes de Soria

Mejillones "Bouchot" a la plancha al aroma de Pernod

Segundos a escoger:

*(Deben comunicar su elección, máximo 48h de antelación)

Fricando de ternera con setas de temporada

Solomillo de Ternera (250 gr.) con parmentier de patatas
natural y salsa española

Pierna de cabrito al horno con sus patatas panadera

Lomo Bacalao desalado de Islandia a la catalana con
sanfaina y "fessolets"

Paella Marinera con gambas rojas

Paella de verduras de temporada del parque agrario del Baix

Arroz Caldoso a la Marinera

Arroz caldoso de Bogavante vivo (Sup. 9,00€)

*Los arroces son mínimo para 2 personas

Postres:

Día de Navidad y Sant Esteban: Tronco Navideño de chocolate

Festividad Reyes Magos: Roscón de Reyes

Previa reserva también ofrecemos:

Torrija casera con helado de leche merengada

Sorbete de limón o Helados Variados

Gentileza de la casa:

Plata con Turrones, Polvorones y Barquillos

55,00€ p/p.

Bebidas no incluidas