

amar

RESTAURANT

MENÚ Nº 1

*Es necessari encarregar el menú amb antelació

APERITIU BENVINGUDA

ENTRANTS A TAULA PER COMPARTIR

Torrada de pa de payes amb tomaquet de penjar

Burrata catalana amb tomaquet de Barbastro i oli de alfabrega

Carxofes cruixents del Prat amb encenalls de foie micuit

Croquetons Delicatesen de ceps del Chef

Musclus de roca Grill al aroma de Pernod

.....

SEGONS A ESCOLLIR

*(Els segons es tenene que comunicar amb una antelacio de 48h)

Entrecot Bife Angost de vedella madurada "350 g." con guarnicio "Delux"

o

Tronco de Lluç d,am al estil "Donosti"

o

Fideuá amb sipia, cloisses, gambons i musclos

.....

POSTRES

Repostería Cassolana

.....

BEGUDES

Inclou 1 Ampolla de vi per cada tres comensals, aigues minerales, una beguda adicional i café.

Vins Negre, Rosat, Blanc "Guadiana Pinord" D.O. Penedes

PREU 45,00 € (IVA INCLOS)

*Aquets menus es poden adaptar a las seves necessitats

*En cas de intolerancies alimenticies podem confeccionar menús personalitzats

*Pe formalitzar la reserva se tidra que fer una paga i señal del del 10%

*Sol es deixara de cobrar la falta de asistens que avisin amb 24 hores d,antelacio

MENÚ Nº 2

*Es necessari encarregar el menú amb antelació

APERITIU BENVINGUDA

ENTRANTS A TAULA PER COMPARTIR

Torrada de pa de payes amb tomaquet de penjar

Burrata catalana amb tomaquet de Barbastro i oli de alfabrega

Carxofes cruixents del Prat amb encenalls de foie micuit

Croquetons Delicatesen de ceps del Chef

Musclus de roca Grill al aroma de Pernod

.....

SEGONS A ESCOLLIR

*(Els segons es tenene que comunicar amb una antelacio de 48h)

Filet de vedella madurada "350 g." amb guarnicio "Delux"

o

Bacalla d,Islandia a la Catalana

o

Arros caldos a la marinera

.....

POSTRES

Repostería Cassolana

.....

BEGUDES

Inclou 1 Ampolla de vi per cada tres comensals, aigues minerales, una beguda adicional i café.

Vins Negre, Rosat, Blanc "Guadiana Pinord" D.O. Penedes

PRECIO 48,00 € (IVA INCLOS)

*Aquets menus es poden adaptar a las seves necessitats

*En cas de intolerancies alimenticies podem confeccionar menús personalitzats

*Pe formalitzar la reserva se tidra que fer una paga i señal del del 10%

*Sol es deixara de cobrar la falta de asistens que avisin amb 24 hores d,antelacio

MENÚ Nº 3

*Es necessari encarregar el menú amb antelació

APERITIU BENVINGUDA

ENTRANTS A TAULA PER COMPARTIR

Torrada de Pa de payes amb tomaquet de penjar
Burrata catalana amb tomaquet de Barbastro i oli d'alfabrega
Carxofes cruixents del Prat amb encenalls de foie micuit
Croquetons Delicatessen de ceps del Chef
Musclos de roca Grill al aroma de Pernod

.....

SEGONS A ESCOLLIR

*(Els segons es tenen que comunicar amb una antelació de 48h)

Llobarro 1,5 kg. a la sal amb la típica guarnició de patates "Amar" (Min. 2 persones)

o

Turbot d'estero 1,2 kg. Alinyat al estil Amar (Min. 2 persones)

o

Confit d'anec amb salsa de mantequilla noisette i poma confitada

o

Lingot de garri confitat amb el seu suc damunt lilit cremos de patata

.....

POSTRES

Repostería Cassolana

.....

BEGUDES

Inclou 1 Ampolla de vi per cada tres comensals, aigües minerals, una beguda adicional i café.

Vins Negre, Rosat, Blanc "Guadiana Pinord" D.O. Penedes

PRECIO 55,00 € (IVA INCLOS)

*Aquets menus es poden adaptar a las seves necessitats

*En cas de intolerancies alimenticies podem confeccionar menús personalitzats

*Pe formalitzar la reserva se tidra que fer una paga i señal del del 10%

*Sol es deixara de cobrar la falta de asistens que avisin amb 24 hores d'antelacio