

SELECCIÓN DE TURRONES DE:



ARTESANOS JIJONA (Alicante)
EL ABUELO JOSÉ LUIS (Arcos de Jalón)
CLARISAS DE SANTO DOMINGO (Soria)

PARA HACER UN PEDIDO:

NOCHEBUENA Y NAVIDAD

Para reservar su pedido, **ANTES del día 22 DE DICIEMBRE**

NOCHEVIEJA Y AÑO NUEVO

Para reservar su pedido, **ANTES del día 29 DE DICIEMBRE**

REYES

Para reservar su pedido, **ANTES del día 29 DE DICIEMBRE**

975 230 288 · 665 797 397

www.amarino.es

HORARIO

LUNES A VIERNES DE 9:00 A 14:30 Y DE 17:00 A 19:30

SÁBADOS DE 9:00 A 14:00



www.amarino.es

975 230 288

C/ Numancia, nº 9

info@amarino.es

665 797 397

MERCADO MUNICIPAL
COMIDA CASERA



* MENÚS
de
Navidad
2025

Vuestra confianza es nuestro mejor regalo



ENTRANTES para compartir

- 12,00 € Plato de bellota cortado a mano (100 grs)
- 13,00 € Esfera de micuit con frambuesa (9 uds)
- 12,00 € Vasitos de crema de cabracho con salsa de yogur (6 uds)
- 12,00 € Vasitos de guacamole con pimentón y sésamo negro (6 uds)
- 12,00 € Vasitos de foie con cebolla caramelizada (6 uds)
- 12,00 € Vasitos de torta del Casar con frutos rojos (6 uds)
- 12,00 € Vasitos de salmorejo con virutas (6 uds)
- 20,00 € Huevos de Navidad con salmón y trufa (6 uds)

ENTRANTES por persona

- 7,00 € Concha de vieiras Premium (1 ud)
- 8,50 € Tesoro de vieiras (1 ud)
- 8,50 € Hojaldre de foie y manzana (1 ud)
- 8,00 € Hojaldre de pato y setas (1 ud)
- 7,00 € Hojaldre de jamón cocido y mozzarella (1 ud)
- 8,00 € Consomé con lágrimas de huevo (1 L)
- 8,00 € Capricho cremoso de gambas (330 ml)
- 6,00 € Crema de marisco con tesoros del mar (300 ml)
- 8,00 € Cardo de invierno con crema de nuez (300 grs)

PESCADOS

- 15,00 € Canelones de carabinero y marisco en cama de mar (300 grs)
3,00 € Sugerencia: Acompañarlo con chip de gambas
- 12,00 € Cazuela de salmón y gambas aromatizada con cítricos (120 grs)
3,00 € Sugerencia: Acompañarlo con chips de verduras
- 17,00 € Pil-pil en textura de Kokotxa de bacalao (250 grs)
5,50 € Sugerencia: Acompañarlo con pimiento del piquillo de Lodosa
- 17,00 € Capricho de bacalao y anchoa con emulsión de mejillones
5,00 € Sugerencia: Acompañarlo con champiñones Portobellos escabechados
- 80,00 € Suprema de merluza de pintxo gratinada con crustáceos salteados (1,400 kg. aprox. De 6 a 8 personas)
8,00 € Sugerencia: Acompañarlo con geleé de virutas de oro

CARNES

- 30,00 € Paletilla lechal asada (600 grs) con medallones de patatas de la huerta (400 grs)
11,00 € Sugerencia: Acompañarlo con alcachofas de Navarra
- 23,00 € Pierna de cordero lechal asada (850 grs) con patatas horneadas (400 grs)
11,00 € Sugerencia: Acompañarlo con espárrago confitado
- 15,00 € Lingote de cabrito deshuesado (200 grs) con crema de pimentón a la miel
10,00 € Sugerencia: Acompañarlo con asadurilla de cabrito lechal (250 grs) encebollada
- 30,00 € Picantón campero deshuesado y relleno (600 grs) de Otoño y esencia ahumada trufada (relleno de castañas y manzanas flambeadas)
6,00 € Sugerencia: Acompañarlo con gelée de grosella negra
- 80,00 € Vacío de ternera relleno de boletus trufados y néctar de melocotón (1,6 kg. aprox. 9-11 personas)
7,00 € Sugerencia: Acompañarlo con mermelada de manzana con boletus
- 30,00 € Solomillo de cerdo, capa de nueces con pera bañadas en gorgonzola (0,6 kg. aprox. 3-4 personas)
10,00 € Sugerencia: Acompañarlo con mirabeles confitados

SUGERENCIAS DE VINOS

PARA PLATOS DE PESCADO

BLANCOS:

- 8,50 € K-Naia
- 9,50 € El Marido de Tu Amiga
- 12,50 € Moscato Alice D'Asti 2024
- 16,50 € O Luar do Sil Godello 2024

ROSADO:

- 13,95 € Roselito de Antídoto 2024

VERMUT:

- 11,25 € La Chelo

PARA PLATOS DE CARNE

RIBERA DEL DUERO:

- 13,50 € Finca Resalso 2024
- 13,50 € Hito 2024
- 19,50 € Antídoto
- 24,00 € Parada de Atauta
- 24,50 € Cepa 21 (2022)
- 32,50 € De Postín

CAVA Y CHAMPAGNE:

- 17,95 € AT Roca Brut Rva 2023
- 34,95 € Recadero Terrens Brut Nature 2020
- 9,95 € Ondarre Brut Millenium

Calentar y comer