

ROSCON DE REYES:

13,50€ ROSCÓN DE REYES GOMARA 500grs (Nata, crema ó trufa)

19,50€ ROSCÓN DE REYES GOMARA 900grs (Nata, crema ó trufa)

28,50€ ROSCÓN DE REYES EL ABUELO JOSÉ LUIS 900 grs (Nata)



RESERVA DE PEDIDOS MINIMO 50€

PEDIDOS ANTES DEL 18 DE DICIEMBRE

HORARIO LUNES A VIERNES

9:00 A 14:30 H. Y DE 17:00 A 19:30 H.

SÁBADOS

9:00 A 14:00 H.

www.amarino.es
975 230 288
c/ Numancia, nº 9

info@amarino.es
665 797 397
MERCADO MUNICIPAL
COMIDA CASERA



2024



Cazuela de salmón y gambas aromatizada con cítricos



Lingote de bacalao con manzana de arándano y coulis de frutos rojos



Chalet de hojaldre de vieiras



Concha de vieiras Premium



Hojaldre de foie y manzana



Hojaldre pato con setas



Merluza de pintxo rellena de gulas y gambas gratinada



Huevos de Navidad con salmón y trufa



Cardo con salsa de nueces



Lomo relleno de manzana reineta asada y boletus



Lingote de cabrito deshuesado con parmentier de boniato al parmesano

Feliz Navidad



ENTRANTES PARA COMPARTIR:

- 12,00 € Plato de bellota cortado a mano (100grs)
- 10,00 € Tartaleta de guacamole y tomate (6uds)
- 10,00 € Tartaleta de salmón y pimiento (6uds)
- 10,00 € Vasito de brandada de bacalao con confitura de tomate (4uds)
- 20,00 € Mochi de Foie (12uds)
- 20,00 € Mochi de queso de oveja (12uds)
- 20,00 € Mochi de sobrasada (12uds)
- 20,00 € Huevos de Navidad con salmón y trufa (6uds)

ENTRANTES POR PERSONA:

- 7,00 € Concha de vieiras Premium (1ud)
- 7,00 € Hojaldre pato con setas (1ud)
- 7,00 € Hojaldre trucha y almendras laminadas (1ud)
- 7,00 € Crema de gambas (350 ml)
- 7,00 € Cardo con salsa de nueces (300grs)
- 8,50 € Chalet de hojaldre de vieiras (1ud)
- 8,50 € Hojaldre de foie y manzana (1ud)

PESCADOS:

- 12,00 € Canutillos de carabinero y marisco (300grs)
2,20 € **Sugerencia:** Acompañarlo con pan de gambas
- 10,00 € Cazuela de salmón y gambas aromatizada con cítricos (120grs)
8,85 € **Sugerencia:** Acompañarlo con pimientos cherrys rellenos de queso
- 18,00 € Kokotxas de bacalao al pil-pil (250grs)
10,50 € **Sugerencia:** Acompañarlo con pimiento del piquillo de Lodosa
- 15,00 € Lingote de bacalao con manzana de arándano y coulis de frutos rojos
2,70 € **Sugerencia:** Acompañarlo con chips de verduras
- 90,00 € Merluza de pintxo rellena de gulas y gambas gratinada
(1,200 kg. aprox. De 6 a 8 personas)
7,95 € **Sugerencia:** Acompañarlo con geleé de virutas de oro

CARNES:

- 12,00 € Canutillos de pularda sobre crema de alcachofas confitadas
6,75 € **Sugerencia:** Acompañarlo Tapenade de brócoli
- 20,00 € Pierna de cordero lechal asada al Pedro Ximénez con patatas panaderas
(2 raciones)
5,20 € **Sugerencia:** Acompañarlo cracker de queso emmental
- 15,00 € Lingote de cabrito deshuesado con parmentier de boniato al parmesano
(2 raciones)
12,45 € **Sugerencia:** Acompañarlo con salsa Tartufa
- 14,00 € Muslo relleno y asado de bacón y queso gouda en salsa de moscatel
(2 raciones)
5,85 € **Sugerencia:** Acompañarlo Gelée de grosella negra
- 70,00 € Lomo relleno de manzana reineta asada y boletus
(1,200 kg. aprox. De 6 a 8 personas)
8,90 € **Sugerencia:** Acompañarlo con castañas confitadas
- 95,00 € Pollo de corral deshuesado y relleno con castañas confitadas y crunchy
ahumado. (1,600 kg. aprox. De 8 a 10 personas)
6,50 € **Sugerencia:** Acompañarlo con mermelada de manzana con boletus

SUGERENCIAS DE VINOS PARA PLATOS PESCADO:

BLANCOS:

- 7,65 € Silentium Verdejo
- 7,25 € AC semidulce
- 14,95 € Martin Códax
- 13,75 € O Luar Do Sil Godello 2023
- 10,95 € Moscato Alice D'Asti 2023

ROSADO:

- 11,95 € Roselito de Antídoto 2023

SUGERENCIAS DE VINOS PARA PLATOS DE CARNE:

TINTOS:

- 9,75 € Viridiana 2021-9,75
- 15,50 € Pago de los Capellanes roble 2023
- 14,50 € Rayo de Luna
- 17,50 € Antídoto 2023
- 20,95 € Parada de Atauta

CAVA Y CHAMPAGNE:

- 16,50 € AT Roca Brut Rva 2022
- 30,50 € Recadero Terrens Brut Nature 2019