

Vinos

VINOS BLANCOS:

- 25,95 € · Verdejo ECO OSSIAN (Segovia)
- 7,55 € · Verdejo JAVIER SANZ (Rueda)
- 13,25 € · Verdejo QUINTALUNA (Rueda)
- 6,55 € · Verdejo CAMINO SORIA (Soria)
- 7,85 € · Albillo VALDEBONITA (Soria)
- 9,25 € · Moscato d ASTI ALICE (Italia)

RIBERA DEL DUERO:

- 24,75 € · LA HORMIGA ANTÍDOTO
- 19,10 € · PARADA DE ATAUTA
- 11,50 € · ATALAYAS DE GOLBAN
- 11,50 € · LA CELESTINA
- 10,25 € · SILENTIUM CRIANZA

RIOJAS:

- 10,50 € · LA MONTESA
- 8,50 € · BIGA DE LUBERRI CRIANZA

CHAMPANGE:

- 27,99 € · POL COCHET BRUT

CAVAS:

- 11,30 € · AT ROCA BRUT RESERVA
- 7,50 € · CASTILLO de PERELADA BRUT RESERVA

Quesos

Brie con trufas: queso en crema con leche pasteurizada de vaca

Maroilles Fermier: corteza anaranjado, sabor frutal y ahumado

Petit Pont L'evêque: queso con leche pasteurizada de pasta blanda y sabor avellana

Mimalette: queso con leche pasteurizada madurado en bodega 6 meses

Comté: queso con leche cruda de vaca sabor afrutado

Parmigiano: queso con leche de vaca curado

Gouda Beemster: queso con leche pasteurizada de vaca. Sabores dulce de manteca, whisky, nueces

Gouda Rojo: queso con leche pasteurizada de vaca sabor tomate y orégano

Emmental Suiza: queso con leche cruda de vaca

Tête de Moine: queso con leche cruda de vaca

Oncala Trufado: queso artesano con 100% con leche pura de oveja, cuajo y trufa negra

Rocío Alayero: queso artesano elaborado con leche cruda de sus propias ovejas y con amplia variedad.

Horario Navidad

Abierto de lunes a viernes
de 9,00 a 14,30 h y de 17,30 a 20,00 h.

Sábados de 9,00 -14,00 h.

Domingos 15, 22, 29 Dic. de 10,00 -14,00 h.

WWW.AMARINO.ES
975 230 288
C/ NUMANCIA, N^º9

INFO@AMARINO.ES
665 797 397
MERCADO, PUESTO N^º7

Menús de Navidad



TRADICIÓN & INNOVACIÓN



Entrantes

- 20,00 €** 1. **Surtido de canapés**
(Cangrejo con atún y chaka con almendra; Salmón con pimiento rojo y aceituna; Serrano con pate y sésamo; Gulas y surimi; Mini volcán de bechamel de Ibérico. 500 grs -20/25 unid-)
- 6,00 €** 2. **Piruleta de chocolate y foie** (6 ud.)
- 8,75 €** 3. **Bombón de foie y almendras** (10 ud.)
- 7,00 €** 4. **Nido de aguacate relleno** (ración) 
- 7,50 €** 5. **Copa de marisco con mango** (ración) 
- 7,50 €** 6. **Lingote de cabracho con mahonesa** (2-3 pers.) 
- 7,50 €** 7. **Lingote de centollo con mahonesa** (2-3 pers.) 
- 7,50 €** 8. **Brandada de bacalao con ali-oli** (2-3 pers.) 
- 6,00 €** 9. **Hojaldre de foie y manzana** (1 ud.)
- 4,50 €** 10. **Trenza de jamón york y queso** (1 ud.)
- 10,00 €** 11. **Plato de bellota cortado a mano** (100 gr.) 
- 6,00 €** 12. **Consomé al Jerez con virutas** (ración) 
- 5,50 €** 13. **Crema de marisco** (ración) 
- 5,50 €** 14. **Cardo tradicional con nueces** (ración) 
- 6,00 €** 15. **Berenjena vegetal con quinoa** (ración) 



Cóctel de marisco

Pescados

- 15,00 €** 16. **Salmón fresco en crema de escalibada** (ración) 
7,00 € Sugerencia acompañar: **Perlas de frutos rojos** 100gr.
- 15,00 €** 17. **Bacalao confitado con aros caramelizados** 
2,65 € Sugerencia acompañar: **Chips de verduras**
- 15,00 €** 18. **Pulpo a la brasa con parmentier de boniato** 
3,20 € Sugerencia acompañar: **Ali-oli de ajo negro**
- 55,00 €** 19. **Merluza de pintxo rellena de gulas y gambas con ali oli de miel** 
(1 Kg. aprox. de 4 a 6 personas)



Merluza de pintxo

Roscón de Reyes

- 23,50 €** - Roscón Grande de nata o crema 12/14 pers.
- 17,50 €** - Roscón "Sin Gluten" de nata o crema 6/8 pers.
- 11,50 €** - Roscón Pequeño de nata o crema 6/8 pers.

* para recoger día 5 de 10 a 12h.

COMIDA CASERA PARA LLEVAR

SERVICIO DE CATERING

TE AYUDAMOS EN TUS CELEBRACIONES

NOS ADAPTAMOS A TU PRESUPUESTO

Carnes

- 16,50 €** 20. **Pierna de cordero lechal asada al Pedro Ximénez con patatas** (2-3 raciones) 
2,45 € Sugerencia acompañar: **Ali-oli**
- 12,00 €** 21. **Tronco de solomillo de cerdo a la miel y mostaza** 
7,10 € Sugerencia acompañar: **Pimientos cherry rellenos de queso**
- 13,00 €** 22. **Muslo relleno y asado de bacón y camembert** (2 raciones) 
4,90 € Sugerencia acompañar: **Geleé de grosella negra**
- 50,00 €** 23. **Rollo de Ternera con foie fresco y Boletus de temporada.** 1 y 1/2 Kg. aprox 6-8 personas. 
4,65 € Sugerencia acompañar: **Cebolla caramelizada**
- 80,00 €** 24. **Pintada Asada, DESHUESADA y RELLENA.** 
2 Kg. aprox 6-8 personas.
Acompañado de compota de manzana incluida.

ENCARGOS SOBRE PEDIDO ANTICIPADO

PEDIDOS NOCHEBUENA: HASTA DÍA 20 DE DICIEMBRE

PEDIDOS NOCHEVEJA Y REYES: HASTA EL 27 DICIEMBRE

LLAMAR AL TFNO: 975 230 288 / 665 797 397

ó VISITANDONOS EN NUESTRO ESTABLECIMIENTO

C/ NUMANCIA, 9

EL RINCÓN DE LA HUERTA

PLAZA DEL SALVADOR, 3

FRUTA Y VERDURA DE 1ª CALIDAD

HAZ TUS PEDIDOS AL 975 043 965 / 685 453 259