

SELECCIÓN DE TURRONES DE:

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

PARA HACER UN PEDIDO:

NOCHEBUENA

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

NOCHEVIEJA

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

REYES

Para reservar su pedido de navidad, **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



ENTRANTES para compartir

- 12,00 € Plato de bellota cortado a mano (100 grs)
- 12,00 € Esfera de micuit con frambuesa (12 uds)
- 12,00 € Canica de foie con nuez y gelatina de vino (12 uds)
- 10,00 € Vasito de brandada de bacalao con confitura de tomate (4 uds)
- 10,00 € Vasitos de crema de cabracho con salsa de yogur (6 uds)
- 10,00 € Vasitos de guacamole con pimentón y sésamo negro (6 uds)
- 10,00 € Vasitos de foie con cebolla caramelizada (6 uds)
- 10,00 € Vasitos de torta del Casar con frutos rojos (6 uds)
- 10,00 € 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 € Chalet de hojaldre de vieiras (1 ud)
- 8,50 € Hojaldre de foie y manzana (1 ud)
- 7,00 € Hojaldre de pato y setas (1 ud)
- 7,00 € Hojaldre de jamón cocido y mozzarella (1 ud)
- 7,00 € Consomé con lágrimas de Pedro Ximénez (300 ml)
- 7,00 € Capricho cremoso de gambas (300 ml)
- 7,00 € Crema de marisco con tesoros del mar (300 ml)
- 7,00 € Cardo de invierno con crema de nuez (300 grs)

PESCADOS

- 12,00 € Canelones de carabinero y marisco en cama de mar (300 grs)
2,20 € **Sugerencia:** Acompañarlo con chip de gambas
- 10,00 € Cazuela de salmón y gambas aromatizada con cítricos (120 grs)
2,70 € **Sugerencia:** Acompañarlo con chips de verduras
- 15,00 € Pil-pil en textura de Kokotxa de bacalao (250 grs)
8,00 € **Sugerencia:** Acompañarlo con pimiento del piquillo de Lodosa
- 15,00 € Capricho de bacalao y anchoa con emulsión de mejillones
7,00 € **Sugerencia:** Acompañarlo con champiñones Portobellos escabechados
- 80,00 € Suprema de merluza de pintxo gratinada con crustáceos salteados (1,200 kg. aprox. De 6 a 8 personas)
7,95 € **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)
2,15 € **Sugerencia:** Acompañarlo con alcachofa confitada
- 20,00 € 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
2,45 € **Sugerencia:** Acompañarlo con asadurilla de cabrito lechal (250 grs) encebollada
- 14,00 € Picantón deshuesado relleno (300 grs) de Otoño y esencia ahumada (relleno de castañas y manzanas flambeadas)
6,00 € **Sugerencia:** Acompañarlo Gelée de grosella negra
- 70,00 € Vacío de ternera relleno de boletus trufados y néctar de melocotón (1,5 kg. aprox. 6-8 personas)
7,00 € **Sugerencia:** Acompañarlo con mermelada de manzana con boletus
- 95,00 € Solomillo de cerdo, capa de nueces con pera bañadas en gorgonzola (0,6 kg. aprox. 3-4 personas)
6,50 € **Sugerencia:** Acompañarlo con mirabeles confitados

SUGERENCIAS DE VINOS

PARA PLATOS DE PESCADO

BLANCOS:

- 9,50 € El Marido de Tu Amiga
- 12,50 € Moscato Alice D'Asti 2023
- 16,50 € O Luar do Sil Godello 2024

ROSADO:

- 13,95 € Roselito de Antídoto 2024

VERMUT:

- 11,25 € La Chelo

PARA PLATOS DE CARNE

TINTOS:

- 8,50 € K-Naia
- 13,50 € Finca Resalso 2024
- 13,50 € Hito 2024
- 16,50 € Atalaya
- 23,95 € Parada de Atauta
- 24,50 € Cepa 21 (2022)

CAVA Y CHAMPAGNE:

- 17,95 € AT Roca Brut Rva 2023
- 34,95 € Recadero Terrens Brut Nature 2019