Menú uno

AMAROLA
2026

ENTRANTES
(plato al centro)

Tabla de quesos AMAROLA

Ensaladilla de gambas blanca al ajillo, piquillos confitados, lima, sichimi togarachi y pan

Tosta de centeno de sardina ahumada, emulsión de lima y papada ibérica de bellota

Croqueta de jamón ibérico cremosa

PLATO INDIVIDUAL
(plato principal a elegir)

Arroz meloso del señorito de choco de transmallo guisado en piperada,
gamba blanca y gambones

ó

Arroz seco de guiso de choco en su tinta con pulpo gallego al ajillo y tirabeques

ó

Secreto ibérico de bellota a baja temperatura, apionabo a la mantequilla negra,
manzana, mostaza antigua y salsa bordalesa

POSTRES
(Individual)

Tarta árabe de con lemón curd y nata montada al ras al hanout

INCLUYE:

Vino Blanco y Vino Tinto

Cerveza (barril), Refrescos y Agua.

44€ IVA INCLUIDO

Menú Cóctel dos

AMAROLA
2026

APERITIVOS
(Para servir de pie)

Tabla de quesos AMAROLA

Ensaladilla de gambas blanca al ajillo, piquillos confitados, lima, sichimi togarachi y pan

Salmorejo con taquitos de jamón y payoyo

Tosta en pan de chapata de matrimonio de anchoa y boquerón, alboronia gaditana, cebolla roja y alioli

Croqueta de jamón ibérico cremosa

Taco gobernador de gambón frito, aguacate, queso payoyo y cebolla roja encurtida

POSTRES
(Individual)

Tarta árabe de con lemon curd y nata montada al ras al hanout

INCLUYE:

Vino Blanco y Vino Tinto

Cerveza (barril), Refrescos y Agua.

43€ IVA INCLUIDO.

Menú Cóctel

uno

AMAROLA
2026

APERITIVOS
(Para servir de pie)

Ensaladilla de gambas blanca al ajillo, piquillos confitados, lima, sichimi togarachi y pan

Salmorejo con taquitos de jamón y payoyo

Tosta de anchoa del cantábrico 00, alioli de ajo asado y compota de cebolla al cream

Croqueta de jamón ibérico cremosa

Gambones fritos con salsa kimchi

Serranito Amarola: atún rojo a la plancha, mayonesa de pimiento frito y jamón ibérico de bellota

POSTRES
(Individual)

Tarta árabe de con lemon curd y nata montada al ras al hanout

INCLUYE:

Vino Blanco y Vino Tinto

Cerveza (barril), Refrescos y Agua.

43€ IVA INCLUIDO.

Menú dos

AMAROLA
2026

ENTRANTES
(plato al centro)

Gilda de matrimonio de anchoa y boquerón del cantábrico

Tomate Otelo aliñao, mojo canario verde, cítricos, avellana y panipuri al pimentón relleno de salmorejo

Tosta de tartar de gambón, salsa cítrica y crujiente de mantequilla

Croqueta de jamón ibérico cremosa

Papas bravas Amarola, salsa brava tatemada al amontillado, alioli de ajos confitados y gambas al ajillo

PLATO INDIVIDUAL
(plato principal a elegir)

Arroz meloso del señorito de choco de transmallo guisado en piperada,

gamba blanca y gambones

ó

Arroz seco de secreto ibérico de bellota a baja temperatura y guiso de boletus al Jerez

ó

Pulpo asado, chimichurri de hierbas frescas y puré anisados

POSTRES
(Individual)

Tarta árabe de con lemon curd y nata montada al ras al hanout

INCLUYE:

Vino Blanco y Vino Tinto

Cerveza (barril), Refrescos y Agua.

49€ IVA INCLUIDO.

Menú tres

AMAROLA
2026

ENTRANTES
(plato al centro)

Jamón ibérico de bellota con pan cristal y salmorejo

Ensaladilla de gambas blanca al ajillo, piquillos confitados, lima, sichimi togarachi y pan

Tosta en pan de chapata de matrimonio de anchoa y boquerón, alboronia gaditana, cebolla roja y alioli

Tosta de tartar de gambón, salsa cítrica y crujiente de mantequilla

Choco de la bahía frito

PLATO INDIVIDUAL
(plato principal a elegir)

Arroz meloso del señorito de choco de transmallo guisado en piperada,

gamba blanca y gambones

ó

Arroz seco de secreto ibérico de bellota a baja temperatura

y guiso de boletus al Jerez

ó

Presa ibérica de bellota 100%, piquillos caramelizados y patatas fritas

POSTRES
(Individual)

Tarta de queso payoyo y coulis de mora de zarza

INCLUYE:

Vino Blanco y Vino Tinto

Cerveza (barril), Refrescos y Agua.

57€ IVA INCLUIDO.

Menú cuatro

AMAROLA
2026

ENTRANTES
(plato al centro)

Ensaladilla de gambas blanca al ajillo, piquillos confitados, lima, sichimi togarachi y pan

Tosta de centeno de sardina ahumada, emulsión de lima y papada ibérica de bellota

Croqueta de jamón ibérico cremosa

Gambones fritos con salsa kimchi

PLATO INDIVIDUAL
(plato principal a elegir)

Canelón de confit de pato y foie, demi glace al tomillo,

queso de la sierra de Cádiz y brotes tiernos

ó

Secreto ibérico de bellota a baja temperatura, apionabo a la mantequilla negra,

manzana, mostaza antigua y salsa bordalesa

POSTRES
(Individual)

Tarta de queso payoyo y coulis de mora de zarza

INCLUYE:

Vino Blanco y Vino Tinto

Cerveza (barril), Refrescos y Agua.

45€ IVA INCLUIDO.