

FOOD

AMAROLA

¡Síguenos en RRSS y comparte
tu experiencia!
@amarolapuerto

PICOTEO

Jamón ibérico 100% bellota
Cortado a cuchillo,
crujiente de pan y salmorejo

26€ 1/3/6/
7/8/10/11

Tablas de queso Amarola
Queso Payoyo semicurado,
Cabrales DOP, Oveja viejo a PX
y Gouda añejo

M:10,50€ E:18€ 1/3/12

Gilda de matrimonio
Anchoa y boquerón del Cantábrico

4,50€ 4/12

ENTRANTES & APERITIVOS

Tomate Oteló aliñado
Mojo canario verde, cítricos,
avellana y panipuri al pimentón
relleno de salmorejo

14€ 1/8/12

Ensalada de pimientos asados
Con queso ricotta y vinagreta
de mostaza

13,50€ 2/3/4
12/14

Ensaladilla de gamba blanca
Con mayonesa de su jugo al fino

M:6,50€ E:12,50€ 10/12

Papas bravas Amarola
Salsa brava tatemada al amontillado,
alioli de ajos confitados y
gamba al ajillo

M:7,50€ E:14€ 1/2/3/4/12

U: UNIDAD | M: MEDIA | E: ENTERA

PREGUNTA POR NUESTROS
FUERA DE CARTA

ENTRE PANES

Tosta de anchoa 00 de Santoña
Alioli de ajo asado y cebolla al vino cream

5,50€ 1/3/4/6/7
8/10/11/12

Tosta de sardina ahumada
Pan de centeno, emulsión de lima
y papada de bellota adobada

5€ 1/3/4/6/7
8/10/11/12

Serranito Amarola
Atún rojo plancha, mayonesa de
pimiento frito y jamón de bellota

7€ 1/3/4/6/
7/10/12

Tosta de hojaldre invertido
Foie micuit de pato, compota de
melocotón en almíbar y jamón ibérico
de bellota

5,50€ 1/3/4/7/8

Tosta de tartar de gamba roja
Salsa cítrica y crujiente de mantequilla

6,50€ 1/2/3/4/6/
7/8/11/12

Steak tartar
Solomillo con oloroso, alcázaras fritas,
piparra y yema encurtida

17,50€ 1/3/4/6/
8/12

FRITOS

Croqueta de jamón ibérico cremosa

2€ 1/2/3/7/14

Pescado según mercado frito entero
Con mayonesa de cítricos

S/M 1/2/3/
4/7/12

*LAS PATATAS FRITAS TIENEN TRAZAS DE GLUTEN DEBIDO A QUE SE
FRÍEN EN EL MISMO ACEITE PRODUCTOS CON GLUTEN.*

Este establecimiento cumple con el real decreto
1420/2006, sobre la prevención de la parasitosis por anisakis
en productos de la pesca (todos los productos de la pesca que
se consumen crudos o semicrudos han sido previamente
congelados)

*INFORME A NUESTRO PERSONAL DE CUALQUIER
ALERGIA O INTOLERANCIA ALIMENTICIA.*



PESCADOS & MARISCOS

Alcachofas confitadas y salteadas

Gambones y piquillos al oloroso

17,50€ 2/12

Pulpo asadoChimichurri de hierbas frescas y de puré
anisados

23€ 7/12/14

Curry thai amarillo de corvina

Con fideos vanamei fritos

16,50€ 2/4/3/6
8/12/14**Marisco de la Bahía a la plancha**

S/M 2/12

Pescado según mercado a la bilbaínaGuarnición de patatas panaderas y pimientos
caramelizados

S/M 4/12

CARNES

Secreto ibérico a baja temperaturaApionabo a la mantequilla negra,
manzana, mostaza y salsa bordalesa20,50€ 1/3/7/
9/10**Presa Ibérica 100% de bellota**

Piquillos caramelizados y patatas fritas

23€ 1

Solomillo de vaca PREMIUM

Con parmentier y tirabeques

28,50€ 3/12

Canelon de confit de patoCon foie con bechamel trufada y queso
de la sierra de Cádiz y crujiente de panko

16,50€ 1/3/12

ARROCES (mínimo para 2 pax)

Arroz negroDe pulpo gallego al ajillo, guiso de
choco de trasmallo en su tinta
y tirabequesP.P:21,50€ 2/3/4/
12/14**Arroz del señorito, seco o meloso**Con gambas blanca, gambones
y choco de trasmallo guisado
en piperradaP.P:21€ 2/4/
12/14**Arroz de Tarantelo de Atún Rojo
de Almadraba**Alcachofas confitadas y choco de
trasmalloP.P:21,50€ 2/4/
12/14

U:UNIDAD | M:MEDIA | E:ENTERA| P.P: PRECIO POR PERSONA

Arroz de verdurasGuiso de setas al
amontillado, alcachofa, piquillos
y tirabeques

P.P:19,50€ 2/4/12/14

Arroz ibéricoPresa y jamón 100% ibérico de
bellota, seta shimeji al ajillo y
mayonesa de ajo asado

P.P:22€ 3/12

Arroz de secreto ibéricoA baja temperatura, guiso de boletus
edulis y salvia fresca

P.P:21€ 3/12

Fideua seca del señoritoCon gambas blanca, gambones
y choco de trasmallo guisado
en piperrada

P.P:21€ 1/2/4/12/14

Extra de Alioli

1€ 3/6/12

GUARNICIONES

Patatas fritas de Sanlúcar

4,50€ 1/2/4/14

Pimientos del Padrón fritos
y sal en escamas

5€ 1/2/4/14

Patatas panaderas y
piquillos confitados

4,50€

POSTRES

Tarta de la abuela hecha en casa

6,50€ 1/3/6/7/11

Tarta ÁrabeLemon curd y nata
montada al ras al hanout

6,50€ 1/3/7

Tarta de queso payoyo

Coulis de mora de zarza

6,50€ 3/6/7/12

Nutella a morirHelado italiano de avellana, avellana
garrapiñada, sirope de caramelo, cremoso
de Nutella y teja de almendra7€ 1/3/5/6/
7/8

ALÉRGENOS:

#1 Gluten | #2 Crustáceos | #3 Huevo | #4 Pescado
#5 Cacahuetes | #6 Soja | #7 Lácteos | #8 Frutos
de cáscara | #9 Apio | #10 Mostaza | #11 Granos de
sésamos | #12 Dióxido de azufre y sulfitos
#13 Altramuces | #14 Moluscos

Por características de la instalación, manipulación y elaboración
del establecimiento, todos nuestros productos son susceptibles
a contener de manera directa o a través de contaminación
cruzada algún tipo de alérgeno.

APPETIZER & WINES

AMAROLA

¡Síguenos en RRSS y comparte
tu experiencia!
@amarolapuerto

Aperitivos

	Copa
Vermut Blanco Lustau	4,50€
Vermut Rojo Lustau	4,50€
Vermut Rosado Lustau	4,50€
Vermut artesano Manuel Aragón	4,90€
Apperòl spritz	7,50€

Vinos Generosos

	Copa	Botella
Tio Pepe	3,50€	21,00€
Fino Quinta (Osborne)	3,50€	21,00€
Fino Coquiner	3,50€	22,00€
Alfonso Oloro (Gonzalez Byass)	4,50€	27,00€
Viña ab Amontillado (Gonzalez Byass)	4,50€	30,00€
Medium 10RF (Osborne)	3,50€	22,00€
Santa María Cream (Osborne)	3,50€	22,00€
Pedro Ximenez (Osborne)	4,20€	32,00€
Palo Cortado (Regente Romate)	4,90€	32,00€
Manzanilla Pápirusa	3,50€	22,00€

Vinos Blancos

	Copa	Botella
D.O Rueda		
J.Fernando (Verdejo)	3,50€	19,00€
Montecillo FB		21,00€
La Matea FB		28,00€
Tierra de Cádiz		
ATUNA (Chardonnay)		22,00€
Soho's Fino Spritz (Fino Palomino)	3,50€	19,00€
La Batalla Barrosa (Sauvignon blanc)	4,40€	26,00€
Muelle de Olaso	4,70€	28,00€
Otras D.O		
Be Frizz (Frizzante)	3,50€	21,00€
Raimat (Godello)	4,00€	24,00€
Terra Aytona (Albariño)	4,70€	28,00€
Buche (Chardonnay)	3,90€	23,00€
Los Gredales Ecológico		24,00€
(Sauvignon Blanc)		
Lusco (Albariño)		28,00€
Bach (Semidulce)	3,50€	21,00€
Cunqueiro III Milenium		32,00€
(treixadura, godello, albariño y loureira)		
Guitian (Godello)		34,00€

Vinos Tintos

	Copa	Botella
D.O Ribera del Duero		
Claus	3,50€	21,00€
Malandar		25,00€
Legaris Roble (Tempranillo)		25,00€
Monteabelion (Tempranillo)		25,00€
Hito (Tempranillo)		27,00€
Laderas del Norte. Arzuaga (Tempranillo)		36,00€
Hispania		50,00€
D.O Rioja		
Montecillo Edición limitada	3,50€	21,00€
(Tempranillo)		
Artuke		26,00€
Viña Pomal		27,00€
(Tempranillo)		
Beronia Edición limitada		28,00€
(Tempranillo)		
Ramón Bilbao Edición Limitada		30,00€
(100% Tempranillo)		
Montecillo Reserva		32,00€
(Tempranillo)		

Otras D.O

Ademan (Toro Roble)		23,00€
Garum Tierra de Cádiz	4,90€	29,00€
Jabega D.O Sierra de Málaga		30,00€
(Tempranillo, gabetnet, sauvignon y petit verdot)		
Finca Moncloa		29,00€
(Syrah, Tintilla de Rota 100%, petit verlot cabernet sauvignon)		
Los Gredales del Toboso Tierra de Castilla		26,00€

Vinos Rosados

	Copa	Botella
Arzuaga Rosae (Tempranillo)		29,00€
Valdelosfrailes (Tempranillo)	3,50€	21,00€

Champagne & Cava

	Botella
G.h Mumm champagne house	70,00€
G.h Mumm champagne le Rose	75,00€
Piper - Heidsieck	70,00€
Ars Collecta Blanc de Noirs	30,00€
Ars Collecta Grand Rose	30,00€
Benjamin Codorniu	4,50€



DRINKS

AMAROLA

¡Síguenos en RRSS y comparte
tu experiencia!
@amarolapuerto

Ginebras

	Copa
Beefeater	7,50€
Seagram's	7,50€
Larios 12	7,50€
Rives	7,50€
Rives Pink	7,50€
Rives Exótica	7,50€
Rives Especial	8,50€
Rives 1880	8,00€
Ampersand Fresa	7,50€
Ampersand Cítricos	7,50€
Ampersand Melón	7,50€
Gipsy Gin	7,50€
Gipsy Gin Light	7,50€
Bombay Sapphire	8,50€
Brockmans	10,00€
Hendricks	9,00€
G'Vine	10,00€
Gine Mare	10,00€
Bulldog	9,00€
London N.1	9,00€
Cubical	10,00€
Martin Miller's	9,00€
Tanqueray	7,50€
Citadelle	10,00€
Nordes	8,50€
Puerto de Indias	7,50€
Gold	10,00€
Tanqueray 0,0	7,50€
Seegrans 0,0	7,50€

Ron

	Copa
Barceló	7,50€
Barceló Imperial	10,00€
Brugal	7,50€
Legendario	7,50€
Santa Teresa	7,50€
Cacique	7,50€
Dos Maderas	8,50€
Zacapa	10,00€
Havana 7	9,00€
Flor de caña	7,50€
Bacardi	7,50€

Vodka

	Copa
Absolut	7,50€
Ciroc	9,50€
Grey Goose	9,00€
Belvedere	10,00€

Whiskey

	Copa
Ballantine's	7,50€
Ballantine's 10 años	9,00€
JB	7,50€
White Label	7,50€
Jameson	7,50€
Cutty Sark	7,50€
Johnnie Walker	7,50€
Johnnie Waker Black	9,00€
Jacks Daniels	9,00€
Chivas	10,00€
Cardhu	10,00€
Macallan	10,00€

Brandy

	Copa
Carlos I	8,50€
Cardenal Mendoza	8,50€
Magno	6,50€
Brandy 1866	12,00€

Licores

	Copa
Bailey's	6,00€
Licor 43	6,00€
Disarono	6,00€
Pacharán	6,00€
Limóncello	6,00€
Aperol	6,00€
Jagermeister	6,00€
Malibú	6,00€
Martini Blanco	6,00€
José Cuervo	6,00€
Cócteles	7,00€

"Vive, bebe
y ama"



*Live, drink, eat
and love in Amarola.*

AMAROLA