

AMAROLA

Donde el *mar* se saborea

PICOTEO

Jamón ibérico 100% bellota

Cortado a cuchillo,
chapata de pan y salmorejo 26€ 1/3/6/
7/8/10/11

Tablas de queso Amarola M:8€ E:16€ 1/3/12

Gilda de matrimonio

Anchoa y boquerón del Cantábrico 3€ 4/12

Mejillones Gallegos

Cocidos, piriñaca gaditana y limon 12€ 2/4/14

ENTRE PANES

Nuestra marinera en fina regañá

Ensaladilla y anchoa del cantábrico 00 3,80€ 1/3/4/6/
8/10/12

Tosta en pan de chapata de matrimonio

De anchoa y boquerón, alboronia gaditana,
cebolla roja y alioli 4,5€ 1/3/4/6/
8/10/12

Serranito Amarola

Atún rojo plancha, mayonesa de
pimiento frito y jamón de bellota 7€ 1/3/4/6/
7/10/12

Tosta de tartar de gamba roja

Salsa cítrica y crujiente de mantequilla 5,50€ 1/2/3/4/6/
7/8/11/12

Taco gobernador de gambón frito

Aguacate, queso payoyo y cebolla roja
encurtida 5,50€ 1/2/3/4/6/7/
8/10/11/14

ENTRANTES & APERITIVOS

Tomate Otelo aliñao

Mojo canario verde, cítricos,
avellana y panipuri al pimentón
rellena de salmorejo 11€ 1/8/12

Carpaccio de calabacines

Crema de ricotta, pimientos asados,
almedra, rúcula y jamón de bellota 11,5€ 1/6/7/
8/10/12

Ensaladilla de gamba blanca

Al ajillo, piquillos confitados, lima
sichimi togarashi y pan carasau M:6€ E:12€ 1/2/3/6/
8/10/12

Papas bravas Amarola

Salsa brava tatemada al amontillado,
alioli de ajos confitados y
gamba al ajillo M:6€ E:12€ 1/2/3/
4/12

FRITOS

Croqueta de jamón ibérico cremosa 2€ 1/2/3/7/14

Pescado según mercado frito

En taquitos o en rodajas, pimientos
el padrón y alioli S/M 1/2/3/
4/7/12

Gambones fritos con salsa kimchi (200gr) 16,50€ 1/2/3/4/6

Choco de la bahía frito (250gr) 14€ 1/2/3/4/6

PESCADOS & MARISCOS

Alcachofas confitadas y salteadas

Gambones y piquillos al oloroso 14,50€ 2/12

Pulpo asado

Chimichurri de hierbas frescas y de puré
anisados 23€ 7/12/14

Pescado según mercado a la bilbaína

O a la plancha con verduras salteadas
y pimientos del padrón S/M 4/12

PREGUNTA POR NUESTROS FUERA DE CARTA

*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)

U: UNIDAD | M: MEDIA | E: ENTERA

CARNES

Secreto ibérico a baja temperatura (250gr)

Apionabo a la mantequilla negra,
manzana, mostaza y salsa bordalesa 20,50€ 1/3/7/
9/10

Presa Ibérica 100% de bellota

Piquillos caramelizados y patatas fritas 23€ 1/2/4

Canelon de confit de pato y foie

Demi glace al tomillo, queso de la sierra
de Cádiz y brotes tiernos 14,50€ 1/3/12

Solomillo de vaca PREMIUM (Elige como lo prefieres)

- Con patatas fritas y pimientos del padrón 26€ 1/2/4
- Con chimichurri argentino, patatas fritas
y pimientos del padrón 27€ 1/2/4
- Con jugo de carne, patatas fritas y
pimientos del padrón 27€ 1/2/4

ARROCES (mínimo para 2 pax)

Arroz negro

De choco a la cochambrosa, mejillones
gallegos, gamba blanca y tirabeques P.P:18,50€ 2/4
12/14

Arroz del señorito

Con gambas blanca, gambones
y choco de trasmallo, mejillones
y salicornia (todo pelado) P.P:17,50€ 2/4/
12/14

Fideua seca

De zamburiñas, gambones, choco de
trasmallo y sobrasada 100% bellota P.P:17,50€ 2/4/
12/14

Arroz ibérico

Presa y jamón 100% ibérico de
bellota, seta shimeji al ajillo y
mayonesa de ajo asado P.P:18,50€ 2/3/4
12/14

Arroz de secreto ibérico

A baja temperatura, guiso de boletus
edulis y salvia fresca P.P:18,50€ 2/3/4
12/14

Extra de Alioli 1€

Nuestros arroces de pescado y mariscos son mojados
con caldos 100% naturales de galeras y gambas roja
elaborados a la leña.

Nuestros arroces de carne son mojados
con caldos 100% naturales de gallina y pato elaborados
a la leña.

*NUESTROS ARROCES SE ELABORAN AL MOMENTO Y
TIENEN UN TIEMPO DE ELABORACIÓN DE UNOS
20 MINUTOS APROXIMADAMENTE*

GUARNICIONES

Patatas fritas de Sanlúcar 3,50€ 1/2/4

Pimientos del Padrón fritos
y sal en escamas 4€ 1/2/4

Verduras salteadas
al ajillo 3,50€ 12

POSTRES

Tarta Árabe

Lemon 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 morir

Helado italiano de avellana, avellana
garrapiñada, sirope de caramelo, cremoso
de Nutella y teja de almendra 7€ 1/3/5/6/
7/8

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

ALÉRGENOS:

#1 Gluten | #2 Crustáceos | #3 Huevo | #4 Pescado
#5 Cacahuets | #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 produc-
tos son susceptibles a contener de manera directa o a
través de contaminación cruzada algún tipo de alérgeno.

APPETIZER & WINES

APERITIVOS

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

VINOS GENEROSOS

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

VINOS BLANCOS

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

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
D.O Ribera del Duero		
Claus	3,50€	21,00€
Malandar		25,00€
Legaris Roble (<i>Tempranillo</i>)		25,00€
Monteabelion (<i>Tempranillo</i>)		25,00€
Hito (<i>Tempranillo</i>)		27,00€
Laderas del Norte. Arzuaga (<i>Tempranillo</i>)		36,00€
Hispania		50,00€
D.O Rioja		
Montecillo Edición limitada	3,50€	21,00€
(<i>Tempranillo</i>)		
Artuke		26,00€
Viña Pomal		27,00€
(<i>Tempranillo</i>)		
Beronia Edición limitada		28,00€
(<i>Tempranillo</i>)		
Ramón Bilbao Edición Limitada		30,00€
(<i>100% Tempranillo</i>)		
Montecillo Reserva		32,00€
(<i>Tempranillo</i>)		
Otras D.O		
Ademan (<i>Toro Roble</i>)		23,00€
Garum Tierra de Cádiz	4,90€	29,00€
Jabega D.O Sierra de Málaga		30,00€
(<i>Tempranillo, gabernet, sauvignon y petit verdot</i>)		
Finca Moncloa		29,00€
(<i>Syrah, Tintilla de Rota 100%, petit verlot cabernet sauvignon</i>)		
Los Gredales del Toboso Tierra de Castilla		26,00€

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Arzuaga Rosae (<i>Tempranillo</i>)		29,00€
Valdelosfrailes (<i>Tempranillo</i>)	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€