

AMAROLA

Donde el *mar* se saborea

PICOTEO

Jamón ibérico 100% bellota

Cortado a cuchillo,
chapata de pan y salmorejo 28€ 1/3/6/
7/8/10/11

Tablas de queso Amarola M:10,50€ E:18€ 1/3/12

Gilda de matrimonio

Anchoa y boquerón del Cantábrico 4,50€ 4/12

Mejillones Gallegos

Cocidos, piriñaca gaditana y limon 12,50€ 2/4/14

ENTRE PANES

Nuestra marinera en fina regañá

Ensaladilla y anchoa del cantábrico 00 5€ 1/3/4/6/
8/10/12

Tosta en pan de chapata de matrimonio

De anchoa y boquerón, alboronia gaditana,
cebolla roja y alioli 6€ 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 gambón

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

Taco gobernador de gambón frito

Aguacate, queso payoyo y cebolla roja
encurtida 7€ 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 14€ 1/8/12

Carpaccio de calabacines

Crema de ricotta, pimientos asados,
almedra, rúcula y jamón de bellota 13,50€ 1/6/7/
8/10/12

Ensaladilla de gamba blanca

Al ajillo, piquillos confitados, lima,
sichimi togarashi y pan carasau M:7,5€ E:13,50€ 1/2/3/6/
8/10/12

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

FRITOS

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

Pescado según mercado frito

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

Gambones fritos con salsa kimchi (200gr) 17,50€ 1/2/3/4/6

Choco de la bahía frito (250gr) 19€ 1/2/3/4/6

PESCADOS & MARISCOS

Alcachofas confitadas y salteadas

Gambones y piquillos al oloroso 17,50€ 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 21,50€ 1/3/7/
9/10

Presa Ibérica 100% de bellota

Piquillos caramelizados y patatas fritas 24€ 1/2/4

Canelon de confit de pato y foie

Demi glace al tomillo, queso de la sierra
de Cádiz y brotes tiernos 16,50€ 1/3/12

Entrecôte de vaca premium Guikar madurada 30 días (450 gr)

37€ 1/2/4

ARROCES (mínimo para 2 pax)

Arroz negro

De choco a la cochambrosa, mejillones
gallegos, gamba blanca y tirabeques P.P:21,50€ 2/4
12/14

Arroz del señorito

Con gambas blanca, gambones
y choco de trasmallo, mejillones
y salicornia (todo pelado) P.P:21€ 2/4/
12/14

Fideua seca

De zamburiñas, gambones, choco de
trasmallo y sobrasada 100% bellota P.P:21€ 2/4/
12/14

Arroz ibérico

Presa y jamón 100% ibérico de
bellota, seta shimeji al ajillo y
mayonesa de ajo asado P.P:22,50€ 2/3/4
12/14

Arroz de secreto ibérico

A baja temperatura, guiso de boletus
edulis y salvia fresca P.P:21€ 2/3/4
12/14

Extra de Alioli

1€

GUARNICIONES

Patatas fritas de Sanlúcar
y pimientos del padrón fritos 4,50€ 1/2/4

Piriñaca gaditana 4,50€ 1/2/4

Patatas panaderas a lo pobre
con verduras de temporada 4,50€ 1/2/4/12

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.

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*