

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

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

INFORME A NUESTRO PERSONALDE 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 productos 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
Tío Pepe (<i>González Byass</i>)	3,40€	21,00€
Fino Quinta (<i>Osborne</i>)	3,40€	21,00€
Oloroso Romate	3,50€	24,00€
Amontillado Romate	3,50€	24,00€
Manzanilla Papirusa (<i>Lustau</i>)	3,60€	24,00€
Fino Coquintero (<i>Osborne</i>)	3,70€	25,00€
Medium 10RF (<i>Osborne</i>)	3,70€	25,00€
Santa María Cream (<i>Osborne</i>)	3,70€	25,00€
Alfonso Oloroso (<i>González Byass</i>)	4,20€	28,00€
Viña AB Amontillado (<i>González Byass</i>)	4,40€	30,00€
Pedro Ximénez 1827 (<i>Osborne</i>)	4,70€	32,00€

VINOS ROSADOS

	Copa	Botella
Valdelosfrailes Rosé (<i>D.O. Cigales - Matarromera</i>)(<i>Tempranillo</i>)	3,80€	21,00€
Dos Flamencos (<i>Garnacha, Syrah</i>)		29,00€

VINOS BLANCOS

	Copa	Botella
Tierra de Cádiz		
Croft Twist (<i>Palomino Fino</i>)	3,50€	21,00€
La Batalla de la Barrosa (<i>Sauvignon Blanc</i>)	4,40€	25,00€
La Socarrona (<i>Chardonnay 100%</i>)		26,00€
El Muelle de Olaso (<i>Palomino, Moscatel</i>)	4,80€	28,00€

D.O. Rueda

J. Fernando Verdejo (<i>Verdejo 100%</i>)	3,80€	21,00€
Vizar Verdejo (<i>Verdejo 100%</i>)		26,00€

D.O. Rioja

Montecillo Blanco FB		21,00€
<i>(Viura, Sauvignon Blanc, Tempranillo Blanco)</i>		
Nivarius N		21,00€
<i>(Viura, Malvasia, Maturana Blanca, Tempranillo Blanco)</i>		

Otras D.O.

Bach Semidulce	3,80€	21,00€
<i>(D.O. Catalunya) (Macabeo, Xarello, Parellada)</i>		
Vulcanos Frizzante	3,80€	21,00€
<i>(D.O. Campo de Calatrava) (Syrah, Verdejo)</i>		
Viña Caeira	4,50€	26,00€
<i>(D.O. Rías Baixas - Matarromera) (Albariño 100%)</i>		
Merayo (<i>D.O. Bierzo</i>) (<i>Godello 100%</i>)	4,70€	27,00€
Villa Wolf (<i>Pfalz Alemania</i>)		28,00€
<i>(Gewürztraminer 100%)</i>		
Lusco (<i>D.O. Rías Baixas</i>) (<i>Albariño 100%</i>)		30,00€
Barón Do Sil (<i>D.O. Valdeorras</i>) (<i>Godello 100%</i>)		31,00€
Albaleia Colombard		32,00€
<i>(Condado Huelva) (Colombard 100%)</i>		

Continúa en el siguiente página...

APPETIZER & WINES

VINOS TINTOS

	Copa	Botella
D.O. Ribera del Duero		
Ser o no ser Roble (<i>Tempranillo 100%</i>)	3,80€	21,00€
Melior Roble de Matarromera (<i>Tempranillo 100%</i>)	3,90€	23,00€
Ceres Al Desnudo (<i>Tempranillo</i>)		25,00€
Semele (<i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>)		26,00€
Hito (<i>Tempranillo 100%</i>)		28,00€
Pago de Capellanes Roble (<i>Tempranillo 100%</i>)		29,00€
Laderas Del Norte (<i>Tempranillo</i>)		33,00€
Hispania (<i>Tempranillo, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>)		45,00€
D.O. Rioja		
Montecillo Edición Limitada (<i>Tempranillo, Graciano</i>)	3,80€	21,00€
Viña Pomal Crianza (<i>Tempranillo 100%</i>)	4,00€	23,00€
Artuke (<i>Tempranillo, pequeña proporción de Viura</i>)		24,00€
Beronia Edición Limitada (<i>Tempranillo 100%</i>)		27,00€
Muga Crianza (<i>Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano</i>)		35,00€
Tierra de Cádiz		
Retinto de Cai (<i>Syrah 85%, Tempranillo</i>)	4,00€	23,00€
Garum (<i>Merlot, Syrah, Petit Verdot, Cabernet Sauvignon</i>)	4,80€	28,00€
Finca Moncloa (<i>Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Merlot</i>)		28,00€
Vara y Pulgar (<i>Tintilla de Rota 100%</i>)		31,00€
ARX (<i>Petit Verdot, Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignon</i>)		36,00€
Otras D.O.		
Brezo Mencia (<i>D.O. Bierzo</i>) (<i>Mencia 90% , Garnacha tintorera 10%</i>)	4,30€	25,00€
Románico (<i>D.O. Toro - Teso La Monja</i>) (<i>Tinta de Toro (Tempranillo) 100%</i>)		27,00€
Póker de Tintos (<i>0% ALCOHOL</i>) (<i>Tempranillo, Syrah, Merlot, Cabernet Sauvignon</i>)		27,00€
Vizar Prestigio (<i>VT Castilla y León</i>) (<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah</i>)		27,00€
Payoya Negra (<i>D.O. Sierra de Málaga</i>) (<i>Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot</i>)		35,00€

CAVAS

	Botella
Codorníu Benjamín (<i>Macabeo, Xarel-lo, Parellada</i>)	5,00€
Codorníu Ars Collecta Blanc de Noirs (<i>Pinot Noir, Trepas+Xarel-lo</i>)	30,00€
Codorníu Ars Collecta Grand Rosé (<i>Pinot Noir, Chardonnay, Xarel-lo</i>)	30,00€



CHAMPAGNE

	Botella
Piper-Heidsieck (<i>Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>)	60,00€
G.H. MUMM Champagne House (<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>)	70,00€
G.H. MUMM Champagne Le Rosé (<i>Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier</i>)	75,00€

VIVE, BEBE & AMA

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€
Disaronno	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€

COCKTAILS

APEROL SPRIZT

Cava
Aperol
Soda
7,00€

MOJITOS

Ron
Zum de lima
Hierbabuena
Sabor (fresa, melón,
sandía, mango, pera
y fruta pasión)
7,00€

MOJITO ZACAPA

Ron zacapa
Fruta pasión
Vainilla
Lima
Hierbabuena
9,00€

LA PEPA

Vermuth artesano
Oloroso
Select
Sirope de chocolate
blanco
7,00€

LA PINTA

Pisco
Zum de lima
Fruta pasión
Vainilla
Zum de piña
Clara de huevo
7,00€

PIÑA COLADA

Ron
Coco
Piña
Zum de piña
7,00€

CAIPIRINHA SANDIA

Cachaza
Azúcar blanca
Lima
Sandía
7,00€

DAIQUIRIS

(Mango, fruta
pasión y fresa)
Ron
Zum de lima
Manzana
Sabor (Mango, fresa
y fruts pasión)
7,00€

BLOODY SHERRY

Fino
Zum de tomate
Lima
Tabasco
Salsa perry
7,00€

CÓCTELES SIN ALCOHOL

ELDER FLOWER

Puré Pomelo Rosa
Zum de lima
Sirope azúcar
Zum de pomelo
6,00€

ALMOJABANA

Fruta pasión
Zum de lima
Mix zumos
6,00€