

FOOD

AMAROLA

¡Síguenos en RRSS y comparte
tu experiencia!
@amarolapuerto

PICOTEO

Jamón Ibérico de Bellota cortado a cuchillo

Brioche tostado y salmorejo

24€ 1/3/6/
7/8/10/11

Tablas de queso Amarola

Queso Payoyo semicurado,
Cabrales DOP, Oveja viejo a PX
y Gouda añejo

M:9€

E:18€ 1/3/12

Trilogía del mar

Anchoa del cantábrico 00, sardina en vinagre
y melva canutera con piriñaca gaditana

16€ 1/4/12

ENTRANTES & APERITIVOS

Salmorejo cremoso

Jamón Ibérico y queso payoyo

8,50€ 1/7/12

Ensaladilla con melva canutera en aceite

Piquillos confitados, lima
y pan carasau

M:7€ E:13,50€ 1/3/4/6/12

Tomate Otelo aliño

Mojo canario verde, cítricos,
avellana y panipuri al pimentón
rellena de salmorejo

13,50€ 1/8/12

Ensalada de Bimi en adobo agripicante

Berros, rucúla, almendras laminadas
y vinagreta de mostaza

13€ 1/6/7/8
10/11/12

Papas bravas Amarola

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

M:6,50€ E:12,50€ 1/2/3/4/12

ENTRE PANES

Brioche tostado de anchoas de Santoña 00

Alioli de ajo asado
y cebolla al vino cream

5€ 1/3/4/6/7
8/10/11/12

Brioche de sardina ahumada,

Emulsión de lima y papada de
bellota adobada

4,50€ 1/3/4/6/7
8/10/11/12

Serranito Amarola

Atún rojo plancha, mayonesa de
pimiento frito y paletilla de bellota

6,50€ 1/3/4/7
10/12

FRITOS

Croqueta de jamón ibérico cremosa

1,80€ 1/2/3/7/14

Puntillitas de la Bahía fritas

Mayonesa marroquí

18€ 1/2/4/14

Pescado según mercado frito entero

A la moruna con emulsión de su adobo

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

U: UNIDAD | M: MEDIA | E: ENTERA

PREGUNTA POR NUESTROS FUERA DE CARTA

*LAS PATATAS FRITAS TIENEN TRAZAS DE GLUTEN DEBIDO A QUE SE
FRIEN 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)



PESCADOS & MARISCOS

Alcachofas confitadas y salteadas con gambones y piquillos al oloroso	16,50€ 2/12
Pulpo asado Chimichurri de hierbas frescas y puré anisados	22€ 7/12/14
Marisco de la Bahía a la plancha	S/M 2/12
Rodaballo asado (Piezas enteras o medias piezas) Ajillo de ajetes tiernos, piparras encurtidas y piriñaca gaditana	59€KG 4/12
Pescado según mercado a la bilbaína Y guarnición de patatas panaderas y pimientos caramelizados	S/M 4/12

CARNES

Secreto ibérico a baja temperatura Apionabo a la mantequilla negra, manzana, mostaza y salsa bordalesa	19,50€ 1/3/7/9/10
Canelón de confit de pato y foie Demi glace al tomillo y queso de la sierra de Cádiz	16€ 1/3/7/10/12
Presa Ibérica de Bellota (200 gr) Piquillos caramelizados y patatas fritas	23€ 1/2/4/14
Entrecôte de vaca cebona Frisona Premium (vaca europea) Papas fritas y pimientos fritos	32€ 1/2/4/14

ARROCES (mínimo para 2 pax)

Arroz negro De choco de trasmallo, gamba blanca y tirabeques	P.P: 19,50€ 2/3/4/12/14
Arroz del señorito Con gambas blancha, gambones y choco de trasmallo guisado en piperrada	P.P: 20,50€ 2/4/12/14

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

Arroz de zamburiñas

Choco de trasmallo, salicornia y sobrasada Ibérica de Bellota PP: 20,50€ 2/4/12/14

Arroz de secreto ibérico

A baja temperatura y boletus P.P: 21€ 12

Extra de Alioli

1€ 3/6/12

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

GUARNICIONES

Patatas fritas	4€ 1/2/4/14
Pimientos del Padrón fritos y sal en escamas	4,50€ 1/2/4/14

POSTRES

Tarta de la abuela hecha en casa	6,50€ 1/3/6/7/11
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
Muerte por chocolate Amarola Souffle de chocolate, helado de chocolate, avellana garrafiada y sal en escama	7€ 3/7/8/12

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

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.