

amalia

CENA



Entrantes

Carpaccio de Ternera 28

Finas láminas de ternera curada con rúcula, parmigiano y tomates cherry, aderezadas con aceite de oliva virgen extra y aceite de trufa.



Coliflor Asada 18

Puré de coliflor tricolor, aguacate cremoso y pico de gallo.



Burrata 26

Burrata cremosa con fresas, tomate cherry y albahaca, servida con pan carasau.



Hummus Mediterráneo 16

Hummus casero con tahini cremoso, aceite de pimentón y pan de focaccia.



Vitello Tonnato 27

Finas lonchas de ternera estofada con salsa cremosa de atún y alcaparras.



Tabla de Embutidos y Quesos 30

Selección premium de embutidos y quesos, servidos con aceitunas mediterráneas.



Croquetas de Berenjena Ahumada 15

Croquetas crujientes de berenjena ahumada con crema de parmesano y lactonesa de ajo negro.



Polpo alla Griglia 30

Polpo a la parrilla con tomates Campari, aceitunas y papas gajo.



Croquetas de Jamón Ibérico 17

Croquetas crujientes rellenas de bechamel y jamón ibérico, terminadas con emulsión de alioli.



Tartar de Atún 28

Atún fresco con aguacate, shichimi togarashi, sésamo tostado, encurtidos y emulsión japonesa, servido con crostini.



Ensaladas

Ensalada de Remolacha de Temporada 19

Remolacha con toronja, labneh de hierbas, pepino encurtido, vinagreta de naranja, frambuesas, almendras tostadas y pistachos.



Insalata de Rúcula 16

Rúcula, parmesano, tomate cherry y aliño de limón.



Ensalada de Coles de Bruselas 16

Base de guacamole casero, almendras tostadas, granada y aliño japonés.

El aderezo japonés contiene:



Ensalada César Tradicional 17

Lechuga romana con salsa César casera, croutons y parmesano.

Opción de:

Pollo	8
Camarones	10
Salmón	22



Pescados y Mariscos

Salmones alla Griglia 40

Salmon a la parrilla con espinacas al ajo.



Lubina Mediterránea 44

Lubina con tomates cherry, aceitunas y salsa de limón y naranja, servida con espárragos.



Gamberoni al Vino Bianco 52

Langostinos salteados en vino blanco con salsa de limón, servidos con verduras.



El consumo de carne, aves, marisco, crustáceos o huevos crudos o poco cocinados puede aumentar el riesgo de enfermedades transmitidas por los alimentos, especialmente si padece alguna alergia alimentaria. Se añade un 20 % en concepto de servicio a todas las cuentas.

Pasta y Risotto

Linguine al Frutti di Mare 38

Con almejas, mejillones, calamares, gambas y vieiras en salsa de tomate.



Linguine alle Vongole 36

Con almejas al vino blanco, ajo, perejil y aceite de oliva.



Ravioli Sorrentino 32

Ravioli rellenos de setas con demi-glace y un toque de nata.



Risotto al Porcini 38

Risotto canaroli con setas porcini, brandy, mantequilla y parmesano con aceite de trufa.



Fettuccine Bolognese 34

Fettuccine con ragú de ternera, cerdo y tomate.



Pappardelle 36

Pasta ancha con setas porcini, crema de trufa y parmesano.



Canadian King Crab Ravioli 38

Ravioli caseros rellenos de cangrejo y gambas, con salsa rosa al brandy.



Gnocchi Pomodoro 28

Ñoquis caseros con salsa pomodoro y parmesano.



Carnes

Costillar de Cordero (medio) 69

Cordero en costra de pistacho con salsa Barolo y papas asadas al romero.



Costillas BBQ de Cerdo

Medio costillar o completo con papas fritas o papas dulce fritas.

Medio 26
Completo 42



Filetto al Pepe Verde 65

12 oz Filete mignon con salsa cremosa de pimienta verde y puré de papas.



Entraña de Wagyu Americano 58

12 oz wagyu con papa dulce asado y demi-glace.



Milanese alla Napoletana

Milanese con tomate y mozzarella.

A elegir:

Ternera 36
Pollo 34



Guarniciones

Papas Asadas con Ajo y Romero 10

Papas Fritas con Trufa y Parmesano 12

Puré de Papas 10

Papas Fritas 8

Ensalada Verde Mixta 10

Servido con aderezo de la casa.

Espinacas Salteadas con Ajo y Aceite de Oliva 8

Papas Dulce Fritas 10

Alérgenos



Crudo.



Lácteos.



Gluten.



Frutos secos.



Vegetariano.



Pescado.



Pimentón.



Coco.



Soja.



Cítricos.



Sésamo.



Moluscos.



Mariscos.



Mostaza.



Huevo.