

Entrantes/Hasierakoak



AMAMA

Ensalada templada de langostinos tigre con vinagreta de frambuesas

Otarraixka entsalada epela mugurdi ozpin-olioarekin

Huevo a baja temperatura con setas y parmentier de foie

Temperatura baxuan eginiko arrautza

Nuestra versión de espárragos

Zainzuriaren gure bertsioa

Pescados/Arrainak

Filetes de gallo a la florentina estilo "Panier Fleuri"

Oilar-xerra "panier fleuri" florentina estiloan

Taco de bacalao al pil - pil de piquillos con verduras salteadas

Bakailao takoa pikillo pil pil erara barazki salteatuekin

Calamares troceados en su tinta con arroz basmati

Txipiroi zatituak bere tintan basmati arrozarekin

Carnes/Haragiak

Cordero deshuesado asado en su jugo, cous cous y puré de apionabo con manzana

Hezurrik gabeko arkume errea bere zukuan, cous cous eta apianabo purea sagarrarekin

Carrilleras de ternera guisadasal vino tinto con pure de patata

Ardo beltzean gisatutako txahal masaila patata purearekin

Manchons de pato confitados con pure de calabaza y chocolate blanco

Ahate manchons - ak konfitatua kalabaza purearekin eta txokolate zuriarekin

Pastres/Postreak

Torrija de brioche con helado de vainilla

Brioxezko torrija banillazko izozkiarekin

Sagardotegi (manzana asada con crumble de nueces y helado de queso)

Sagardotegi (sagar errea intxaur krumblea eta gaztazko izozkiarekin)

Chocolate en texturas

Txokolatea testuran

M

E

N

Ú

INCLUYE 1/2 BOTELLA DE VINO POR PERSONA, 1 SERVICIO DE PAN

MENÚ A MESA COMPLETA

40€

IVA INCLUIDO

Entrantes/Hasierakoak

Jamón ibérico de bellota con tostas de pan y tomate | 29.5€

Ezkur- iberikoaren urdaiazpikoa, ogi eta tomatearekin

Croquetas Amama de langostino al ajillo | 15€

Amama kroketa otarrainxka baratxuriarekin

Terrina artesana de foie con chutney de ruibarbo, gel roto de P.X y tosta de nueces y pasas | 13€/ 25€

Foie terrina artisaua ruibarbo chutneyarekin, P.X gel hautsia eta intxaur eta mahaspasen tosta

Ensalada templada de langostinos tigre con vinagreta de frambuesas | 11€/20€

Otarrainxka entsalada epela mugurdi ozpin-olioarekin

Sopa tradicional de pescado | 12€

Arrain zopa tradizionala

Nuestra versión de espárragos. 14€

Zainzuriaren gure bertsioa

Pescados/Arrainak

Filetes de gallo a la florentina estilo "Panier Fleuri" | 13€/24€

Oilar-xerra "panier fleuri" florentina estiloan

Taco de bacalao al pil - pil de piquillos con verduras salteadas | 12€/22€

Bakailao takoa pikillo pil pil erara barazki salteatuekin

Calamares troceados en su tinta con arroz basmati | 12€/23€

Txipiroi zatituak bere tintan basmati arrozarekin

Pulpo asado al estilo "Atari" | 24€

Olagarroa erreta "Atari" erara

Carnes/Haragiak

Cordero deshuesado asado en su jugo, cous cous y puré de apionabo con manzana | 13€/24€

Hezurrik gabeko arkume errea bere zukuan, cous cous eta apianabo purea sagarrarekin

Carrilleras de ternera guisadasal vino tinto con pure de patata | 21€ /11 €

Ardo beltzean gisatutako txahal masaila patata purearekin

Confit de pato con pure de calabaza | 19€

Ahate konfita kalabaza- purearekin

Callos al estilo AMAMA | 10€/ 19€

Tripakiak AMAMA erara

Postres/Postreak

Torrija de brioche con helado de vainilla | 8€

Brioxeko torrija banillazko izozkiarekin

Sagardotegi (manzana asada con crumble de nueces y helado de queso) | 8€

Sagardotegi (sagar errea intxaur krumblea eta gaztazko izozkiarekin)

Chocolate en texturas 8€

Txokolatea testuran



AMAMA

DISPONIBILIDAD DE DISEÑAR EL MENU A TU GUSTO JUNTO A NUESTRO COCINERO

IÑIGO INSAUSTI POR ENCARGO PARA TUS CELEBRACIONES.



AMAMA

Espumosas

Recaredo terrers brut nature gran reserva | 40€

Pascal doquet horizon blan de blanc brut | 80€

Pommery brut apannage (Pinot noir, chardonnay, pinot meunier) | 80€

Rosados

Rioja - La lomba finca lalinde (Garnacha, Viura) | 40€

Navarra Umea (Garnacha) 3€ | 22€

Provence -Cuvee magali (Syrah, cinsaultu garnacha, carbenet) | 25€

Blancos

Menorca -Torralbenc (Sauvignon blanc, chardonay, viognier) | 35€

Rias Baixas Granbazan limousin | 40€

Rias Baixas Mar de frades | 30€

Ribeiro Sanclodio (Treixadura albariño, godello) | 25€

Valdeorras Gaba do xil (Godello) | 25€

Rioja Jade Gross Chiguita (Tempranillo blanco, Garnacha blanca) | 55€

Rueda Basa (Verdejo, Viura) 4€ | 21€

Somontano (Chardonnay) 4€ | 21€

Bourgogne guy amiot et fils cuvee flavie (Chardonnay) 45€

Alsace Zusslin les chapelles (Riesling) 35€

Txomin Etxaniz (Txakoli) | 3€ / 24€

MR (Moscatel) | 32€

Pazo de San Mauro (Albariño) 35€



Tintas

Bierzo - Parajes (Mencia, Garnacha tintorera) | 30€

Cerebros - La Viña de ayer | 4€ / 22€

Priorat - Clos Fonta (Garnacha, Carñena) | 80€

Ribera del Duero Lucero Cruz de Alba (Tempranillo) | 5€/ 28€

Ribera del Duero Conde San Cristobal 35€

Ribera del Duero Mantallana (Tempranillo) | 80€

Rioja - Erre punto (Tempranillo, Garnacha viura, Malvasia) | 4€/26€

Rioja - Corriente (Tempranillo, Graciano, Garnacha) | 5€ /28€

Rioja - Jarrete crianza abel mendoza (Tempranillo) | 32€

Rioja - Phinca hapa (Tempranillo, Graciano) | 40€

Rioja - Baigorri reserva | 40€

Rioja - Marquez de Vargas 35€

Rioja - Ramon Bilbao Gran reserva | 50€

Bourgogne Faiveley (Pinot Noir) | 50€

**RHONR Chateneuf du page telegramme (Garmacha, Cinsault,
Mouvedre) | 75€**