

## Starters / Entrées

### Warm tiger prawn salad with raspberry vinaigrette

Salade tiède de crevettes tigrées à la vinaigrette de framboises

### Slow cooked egg with a seasonal side dish

Ouf poché avec sa garniture de saison

### Our version of asparagus

Notre version de l'asperge

## Fish / Poisson

### Rooster fillets Florentine style "Panier Fleuri"

Filets de coq à la florentine "Panier Fleuri"

### Piquillo pepper pil-pil cod taco with sautéed vegetables

Taco de morue pil-pil au piquillo et légumes sauté

### Chopped squid in its ink with basmati rice

Encornet haché dans son encre avec riz basmati

## Meats / Viandes

### Roast boneless lamb in its juice, cous cous and celeriac puree with apple

Rôti d'agneau désossé dans son jus, couscous et purée de céleri-rave à la pomme

### Beef cheeks stewed in red wine with mashed potatoes

Joues de veau mijotées au vin rouge avec purée de pommes de terre

### Manchons de pato confitados con pure de calabaza y chocolate blanco

Manchons de canard avec purée de potíron et chocolat blanc

## Desserts

### Brioche French toast with vanilla ice cream

Pain perdu brioché et glace vanille

### Sagardotegi (baked apple with walnut crumble and cheese ice cream)

Sagardotegi (pomme au four avec crumble aux noix et glace au fromage)

### Chocolate textures

Chocolate en textures



AMAMA

M

E

N

U

INCLUDES 1/2 BOTTLE OF WINE PER PERSON, ONE BREAD SERVICE/COMPRED 1/2

BOUTEILLE DE VIN PAR PERSONNE, UN SERVICE DE PAIN

MENU COMPLET DU TABLEAU

**40€**  
IVA INCLUIDO

## Starters / Entrées

**Iberian ham with toasted bread and tomato | 29.5€**

Jambon iberic de gland avec pain grillé et tomate

**Amama shrimp croquettes with garlic 15€**

Croquettes de crevettes Amama à l'ail

**Warm tiger prawn salad with raspberry vinaigrette | 11€/20€**

Salade tiède de crevettes tigrées à la vinaigrette de framboises

**Artisan foie terrine with rhubarb chutney, broken P.X gel and walnut and raisin toast | 13€/25€**

Terrine de foie artisanal au chutney de rhubarbe, brisures de gel P.X et toast aux noix et raisins secs

**Traditional fish soup | 12€**

Soupe de poisson traditionnelle

**Our version of asparagus 14€**

Notre version de l'asperge

## Fish / Poisson

**Rooster fillets Florentine style "Panier Fleuri" | 13€/24€**

Filets de coq à la florentine "Panier Fleuri"

**Grilled octopus "Atari" style | 24€**

Poulpe grillé façon "Atari"

**Piquillo pepper pil-pil cod taco with sautéed vegetables | 12€/ 22€**

Taco de morue pil-pil au piquillo et légumes sautés

**Chopped squid in its ink with basmati rice | 12€/ 23€**

Encornet haché dans son encre avec riz basmati

## Carne / Haragial

**Roast boneless lamb in its juice, cous cous and celeriac puree with apple | 13€/24€**

Rôti d'agneau désossé dans son jus, couscous et purée de céleri-rave à la pomme

**Beef cheeks stewed in red wine with mashed potatoes | 11€/ 21€**

Joues de veau mijotées au vin rouge avec purée de pommes de terre

**Duck confit with pumpkin puree | 19€**

Confit de canard à la purée de potiron

**AMAMA-style tripe | 10€/ 19€**

AMAMA-style tripe

## Postres / Postreak

**Torrija de brioche con helado de vainilla | 8€**

Brioxezko 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



**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€



**AMAMA**

*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€**