

Entrantes fríos y ensaladas

Entrants freds i amanides | Cold starters and salads

- PR Ostras Francesas Gillardeau N°2 (Precio Unidad) 05,50 €
Ostres Franceses Gillardeau N°2 (Preu Unitat)
France Oysters Gillardeau N°2 (Price by unit)
→ ALEGIEN FREE ✓ PESCADOS - FREE GLUTEN
- Ensalada completa "Amar" con hortalizas de la huerta de Gavà 11,90 €
Amanida completa "Amar" amb hortalisses de l'horta de Gavà
Complete "Amar" salad with vegetables from the Gavà garden
→ ALEGIEN FREE ✓ PESCADOS - FREE GLUTEN
- Timbal con salmón noruego, aguacate y mango 15,75 €
Timbal amb salmo norueg , advocat y mango
Timbal of avocado, mango and norwegian salmón
→ ALEGIEN FREE ✓ PESCADO - FREE GLUTEN
- Burrata catalana con tomate de Barbastro y aceite de albahaca 13,50 €
Burrata catalana amb tomàquet de Barbastro i oli d'alfàbrega
Catalan burrata with Barbastro tomato and basil oil
🚫 LACTEOS-SESAMO
- PR Tartar de tomates "Selección premium de La Rioja" con emulsión de wasabi 16,50 €
Tartar de tomaquets "Seleccio premium de La Rioja" amb emulsió suau de wasabi
Tartar tomatoes "La Rioja Selection" with wasabi emulsión
🚫 ALEGIEN FREE ✓ MOSTAZA-FREE GLUTEN
- Carpaccio de bacalao sobre cama de tomate natural y olivada 12,55 €
Carpaccio de bacallà damunt llit de tomàquet natural i olivada
Cod carpaccio on natural tomato and olive bed
→ ALEGIEN FREE ✓ PESCADOS - FREE GLUTEN
- PR Tartar de atún "Bluefin" 19,95 €
Tartar de tonyina "Bluefin"
Tune tartar "Bluefin"
→ ALEGIEN FREE ✓ PESCADOS - FREE GLUTEN
- PR Anchoas costeras del Cantábrico "Reserva exclusiva Amar" 8pzas. 2 años Maduración 24,90 €
Anxoves de la costa Cantàbrica "Reserva exclusiva Amar" 8 peces 2 anys de Maduracio
Special delicatessen Anchovy of Cantabric Sea "Only Amar elaboration" 8 und. 2 years maturation
→ ALEGIEN FREE ✓ PESCADOS - FREE GLUTEN
- Virutas de foie con sus tostas y cordón de blaze de frutas del bosque 19,95 €
Encenalls de foie amb torrades i cordó de blaze de fruits del bosc
Foie shavings with their toasts and a string of forest fruits blaze
🚫 "SOLO LAS TOSTAS CON GLUTEN"
- Lascas de jamón ibérico "Los Pedroches" (100gr.) con pan de cristal 18,75 €
Llançols de pernil ibèric "Los Pedroches" (100 gr) amb pa de vidre
Pedroches iberian ham "lascas" (100 gr) with crystal bread
🚫 "SOLO EL PAN DE CRISAL CON GLUTEN"
- Pan de Cristal 01,75 €
Pa de vidre
Crystal Bread
🚫 GLUTEN
- Pan sin Gluten 01,50 €
Pa sense Gluten
Gluten Bread Free
→ ALEGIEN FREE ✓

Entrantes calientes

Entrants calents | Hot starters

	Canelones de la yaya Canelons de l'avia Grandma Cannelloni <small>🥛 🌾 LACTEOS - GLUTEN</small>	12,50 €
PR	Canelón XXL relleno de pato y manzana con bechamel trufada Canelo XXL farcit d'ànec i poma caramel • litzada amb beixamel trufada Canelón XXL stuffed with duck and caramelized apple with truffle béchamel <small>🥛 🌾 LACTEOS - GLUTEN</small>	13,25 €
	Pimientos del padrón con sal maldón Pebrots del "Padrón" amb sal maldón Padrón peppers with Maldón salt	09,25 €
PR	<small>LIBRE SIN GLUTEN</small> Croquetones artesanos del chef (6 und.) "Precio Unidad extra" 2,48 € Croquetes artesanes del xef (6 unt.) "Preu Unitat extra" 2,48 € Chef's artisan croquettes (6 units) "Price extra unit" 2,48 € <small>🥛 🌾 LACTEOS - GLUTEN</small>	14,90 €
	Alcachofas crujientes del Prat con virutas de foie Escarxofes del Prat amb encenalls de foie Crispy artichokes from El Prat with foie shavings <small>🌾 GLUTEN</small>	15,90 €
	Changuetes "Pescadito Frito" con huevo frito de Calaf Xanguets "Peixets Fregits" amb ou ferrat de Calaf Small fish wit egg to Calaf <small>🐟 PESCADO - 🌾 GLUTEN</small>	14,80 €
	Tallarinas de playa a la plancha con lluvia de aceite aove Petxines de platja a la planxa amb pluja d'oli aove Grilled beach noodles with aove oil <small>🐌 MOLUSCOS</small>	18,90 €
	Mejillones de roca a la marinera o a la plancha Musclos de roca a la marinera o a la planxa Steamed rock mussels or seafood "Marinera or Grill" <small>🐌 MOLUSCOS - 🌾 GLUTEN</small>	14,50 €
	Navajas o Berberechos naturales de las Rias Gallegas Navalles o Escorpinyes naturals de les Ries Gallegues Natural cockles from the Galician Rias <small>🐌 MOLUSCOS</small>	18,90 €
	Zamburiñas Grill (6 und.) "Precio unidad extra 3,35 €" Zamburinyes Grill (6 und.) "Preu unitat extra 3,35 €" Scallops grill (6 units) " Extra unit 3,35 €" <small>🐌 MOLUSCOS - 🌾 GLUTEN</small>	19,95 €
	Gambas Rojas de Huelva (8 und.) "Precio unidad extra 3,50 €" Gambes vermelles de Huelva a la planxa "Preu unitat extra 3,50 €" Grilled red prawns from Huelva "Extra unit 3,50 €" <small>🐌 MOLUSCOS - 🌾 GLUTEN</small>	23,45 €
PR	Pulpo gallego con parmentier de cachelos y pimentón de "La Vera" Pop gallec amb parmentier de cachelos, pebrot de "La Vera" i sal fumada Galician octopus with cachelos parmentier, smoked paprika from "La Vera" <small>🐌 MOLUSCOS - 🌾 GLUTEN</small>	19,90 €
	Calamares o Chipirones de playa en fritura al estilo andaluz Fritura de Calamars de platja a la andalusa Andalusian squid <small>🐌 MOLUSCOS - 🌾 GLUTEN</small>	17,85 €
	Huevos rotos de Calaf con jamón de Los Pedroches Ous Trencats de Calaf amb pernil de Los Pedroches Calaf broken eggs with Spanish Los Pedroches Ham <small>🥚 HUEVOS 🌾 GLUTEN</small>	15,90 €

***TODAS LAS FRITURAS LAS PODEMOS HACER CON HARINA DE GARBANZOS QUE NO CONTIENE GLUTEN**

***TOTES LES FRITES LES PODEM FER AMB FARINA DE CIGRONS QUE NO CONTEN GLUTEN**

***WE CAN MAKE ALL THE FRYING WITH CHICKPEA FLOUR THAT DOES NOT CONTAIN GLUTEN**

Paellas, arroces y calderos (Mínimo 2 personas, precio por persona)

Paelles, arrossos i calders (Mínim 2 persones, preu per persona)

Paellas, rice and cauldrons (Mínimum 2 people, price per person)

	Arroz caldoso de Bogavante Arròs caldós de llamàntol Soupy rice with lobster	26,50 €
	<small>MOLUSCOS MARISCOS</small>	
	Arroz caldoso Marinero (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) Arròs caldós Mariner (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau) Soupy rice with seafoods	20,40 €
	<small>MOLUSCOS MARISCOS</small>	
	Paella marinera (sepia, cigalas, mejillones, almejas, gambones, cangrejo azul) Paella marinera (sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau) Seafood paella	19,90 €
	<small>MOLUSCOS MARISCOS</small>	
	Arroz de verduras del parque agrario de Gavà Arròs de verdures del parc agrari de Gavà Vegetable rice from Gavà agricultural park	18,50 €
	<small>LIBRE DE GLUTEN</small>	
PR	Arroz con zamburiñas gallegas (zamburiñas, sipia, cigalas, mejillones, almejas, gambones y cangrejo azul) Arròs amb zamburinyes gallegues (zamburinyes, sipia, escamarlans, musclos, cloïsses, gambons i cranc blau) Rice with Galician scallops	20,95 €
	<small>MOLUSCOS MARISCOS</small>	
	Arroz Negro (gambones, cigalas, sepia, mejillones, almejas y calamar de playa) Arròs negre (sipia, cloïsses, musclos, gambons, escamarlans i calamars de platja) Black rice with cuttlefish, clams and squid	17,75 €
	<small>MOLUSCOS MARISCOS</small>	
	Arroz con costillitas ibéricas, butifarra de Calaf, pollo, ceps y shitakes Arròs amb costelletes ibèriques, butifarra de calaf, pollastre, ceps i shitakes Rice with Iberian ribs, calaf sausage, chicken and shitakes	18,60 €
	<small>LIBRE DE GLUTEN</small> FREE GLUTEN	
PR	Arroz delicatessen con confit de pato, ceps y virutas de foie micuit Arròs delicatessen amb confit d'ànec i encenalls de foie micuit Delicate rice with duck confit and fresh foie micuit	22,75 €
	<small>LIBRE DE GLUTEN</small> FREE GLUTEN	
	Fideuá con sepia, almejas, gambones, mejillones, cigalas y cangrejo azul Fideuà amb sipia, cloïsses, gambons, musclos, escamarlans i cranc blau Fideua with cuttlefish, prawn and clams	17,50 €
	<small>GLUTEN MOLUSCOS MARISCOS</small>	

Amar es saber disfrutar
de la buena compañía



Pescados

Peixos | Fish

- PR Lubina fresca "Estero" a la sal con guarnición de patatas "Amar" (Min.2 Personas p/p) 25,75 €
Llobarro salvatge a la sal amb guarnició de patates "Amar" (Min.2 persones-p/p)
Wild sea bass in salt with garnish of potatoes "Amar" (Min.2 people-p/p)
PESCADO
- PR Bacalao lomo premium de Islandia a la catalana 21,85 €
Bacallà llom premium d,Islandia a la catalana
Cod Premium to Islandia Catalonia style
PESCADO
- PR Calamar G de playa sobre cama de cebolla confitada y jamón de Guijuelo 22,80 €
Calamar G de platja damunt llit de ceba confitada i pernil de Guijuelo
Big squid on a bed of black onion and Guijuelo ham
PESCADO
- PR Rodaballo Fresco "Estero" 1,5 kg. al horno con nuestro aliño "Amar" (Min.2p p/p) 23,50 €
Turbot Fresc "Estero" 1,5 kg. al forn alinyat estil "Amar" (Min.2 persones/preu per persona)
Turbot Grill 1,5 kg. "Amar Style" (Min.2 people/price by person)
PESCADO
- Tronco de merluza de palangre con nuestra salsa verde o plancha 21,00 €
Tronc de lluç de ham amb la nostra salsa verda o plantxa
Hake fish hook with green sauce
PESCADO
- Rape fresco de costa en romesco al estilo "Serrallo" 24,00 €
Romescada de rap de costa al estil "Serrallo"
Monk Fish "Romesco of catalonia style"
PESCADO - MARISCO
- Langosta Roja nacional a la parrilla (Piezas 400/500 gr.) 42,00 €
Llagosta Vermella nacional a la brasa (Peçes 400/500 gr.)
National Red lobster grilled (Size 400/500 gr.)
MARISCO
- PR Bogavante Canadá al estilo Formentera con ajada, patatas y huevos fritos 39,00 €
Llamàntol Canadá a l'estil Formentera amb patates i ous ferrats
Formentera-style Canadian lobster with potatoes and fried eggs
PESCADO - MARISCO - HUEVOS
- Mariscada "Amar" (Mínimo 2 personas, precio por persona) 55,00 €
Bogavante, gambones, cigalas, zamburiñas, berberechos, almejas, tallarinas, mejillones, calamares
Mariscada "Amar" (Mínim 2 persones, preu per persona)
Llamàntol, gambons, escamarlans,zamburiñas, escopinyes, cloïsses, petxines, musclos, calamars
Seafood platter "Amar" (Minimum 2 people, price by person)
Lobster, red prawn,scallop, Norway lobster cockles, clams, noodles, mussels, squids
PESCADO - MARISCO - MOLUSCOS

NO HAY AMOR MAS SINCERO
QUE EL AMOR A LA COMIDA

Carnes

Carns | Meats

- PR Chuletón de vaca vieja madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Precio por persona) 29,75 €
Chuleto de vaca vella madurada Dry Aged 1 kilo "Min.2 pax" (Preu per persona)
Angus Veal Steak Grilled Dry Aged (1000 gr.)"Min 2 pax" with Delux garnish (Price by person)
⚠️ (GLUTEN SOLO EN LA PATATAS DE GUARNICION)
- PR Entrecot Bife Angosto de ternera "350 g." con guarnición "Delux" 24,75 €
Entrecot Bife Angosto de vedella "350 g." amb guarnicio "Delux"
Grilled beef "Angosto" tenderloin
⚠️ (GLUTEN SOLO EN LA PATATAS DE GUARNICION)
- Solomillo de Ternera madurada a la brasa (250 gr.) 28,75 €
Filet de vedella madurada a la brasa
Grilled beef tenderloin
⚠️ (GLUTEN SOLO EN LA PATATAS DE GUARNICION)
- Confit de pato con salsa de mantequilla noisette y manzana confitada 18,95 €
Confit d'anec amb salsa de mantequilla noisette i poma confitada
Duck confit with noisette butter sauce and confidence appel
🥛 LACTEOS EN LA SALSA
- Lingote de cochinito confitado en su jugo sobre cremoso de patata 19,50 €
Lingot de garri confitat amb el seu suc damunt llit de cremos de patata
Confit suckling pig in its juice on creamy potato
🥛 LACTEOS EN LA SALSA



Menús infantiles

Menus Infantils | Children's menus

- Escalopa de pollo de corral con patatas fritas y pasta napolitana 11,50 €
Pollastre de corral empanat amb patates fregides i pasta napolitana
Free-range chicken escalope with chips and napolitana pasta
⚠️ (GLUTEN EN LA PASTA Y PATATAS DE GUARNICION)
- Hamburguesa de ternera con patatas fritas y pasta napolitana 12,00 €
Hamburguesa de vedella amb patates fregides, amanida i pasta napolitana
Beef burger with french fries, salad and Napolitan pasta
⚠️ (GLUTEN EN LA PASTA Y PATATAS DE GUARNICION)



Postres de elaboración propia

Postres d'elaboració pròpia | Homemade desserts

Helados Variados, dos bolas con canutillo de galleta A elegir: Vainilla, Chocolate, Turrón, Limón, Fresa - A escollir: Vainilla, Xocolata, Turro, llimona, maduixa Ice Cream: Vanilla or Xocolat or Nougat or Lemon or strawberry LACTEOS	5,50 €
Crema catalana casera quemada con carquinyoli Crema catalana casolana cremada amb carquinyoli Homemade Catalan cream burned with carquinyoli LACTEOS - HUEVOS - SIN GLUTEN	4,95 €
Tatin de Manzana con ganache de chocolate blanco y toffe Tatin de poma amb ganache de xocolata blanc y toffe Apple special france tatin LACTEOS - GLUTEN	7,70 €
Tarta de Queso estilo "La Viña" Pastis de formatge al estil "La Vinya" Artisan cheese cake LACTEOS - GLUTEN	5,95 €
Couland de chocolate belga con timbal de confitura de naranja amarga Couland de xocolata belga amb caçoleta de confitura de taronja amarga Chocolat Couland LACTEOS - GLUTEN	8,50 €
Locura de chocolates Boigeria de xocolates Chocolat Madness LACTEOS - GLUTEN	6,50 €
Tiramisú "Amar"	5,95 €
Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru Mini gin tonic de ginebra "Masters", autoctona de Vilanova i Geltru Masters mini gin tonic	4,85 €

