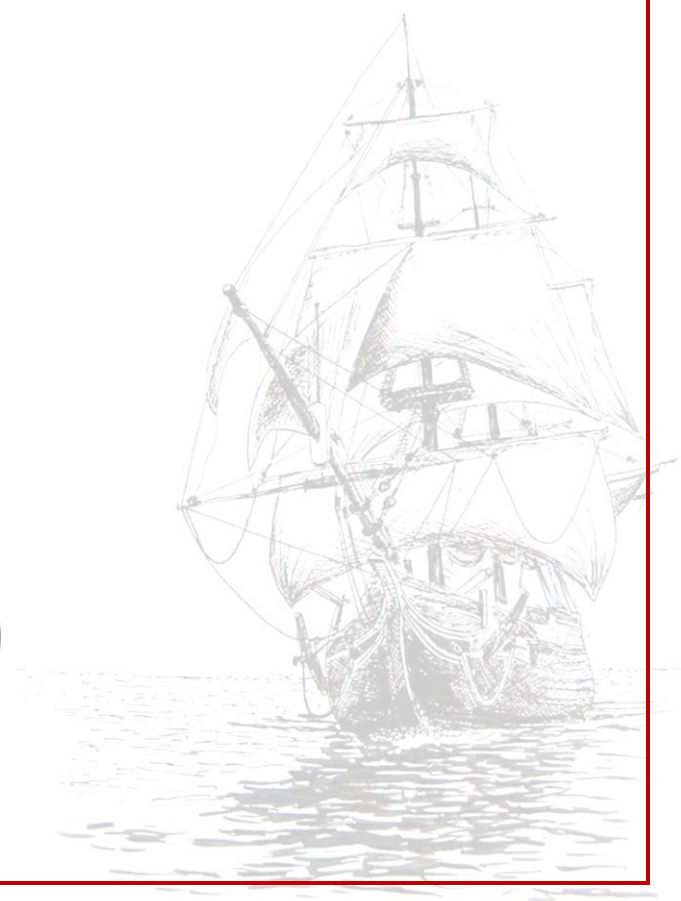


# Amaro Pargo

*Donde cada plato, es una aventura gastronómica*



## Entradas para compartir

Corazones de alcachofa confitados y braseados  
con jamón de bellota y cigalita del Mediterráneo.

(Alérgenos: Crustáceo)

La Rusa 2.0, la ensaladilla rusa del Amaro,  
con bonito del norte y piparras.

(Alérgenos: Huevo y Pescado)

Tomate premium de temporada, melva de almadraba,  
cebolla morada y piparras de Ibarra.

(Alérgenos: Pescados)

Los famosos torreznos del Capitán Amaro.

Huevos rotos con patatas confitadas,  
y jamón ibérico de bellota de Jabugo.

(Alérgenos: Huevo)

Jamón de bellota de Jabugo, curación artesanal 30 meses,  
cortado a cuchillo con tostaditas y tomate rallado.

(Alérgenos: Gluten)

Croquetas de mar y tierra 12 unidades

(jamón ibérico, chistorra, chipirón y pollo al curry)

(Alérgenos: Gluten, Lácteos y Pescado)

Calamar del Cantábrico relleno de morcilla artesana de Burgos,  
caramelos de pimiento y patatas paja.

(Alérgenos: Molusco)

Rejos frescos andaluces, fritos a la perfección  
acompañados de nuestro alioli casero de lima.

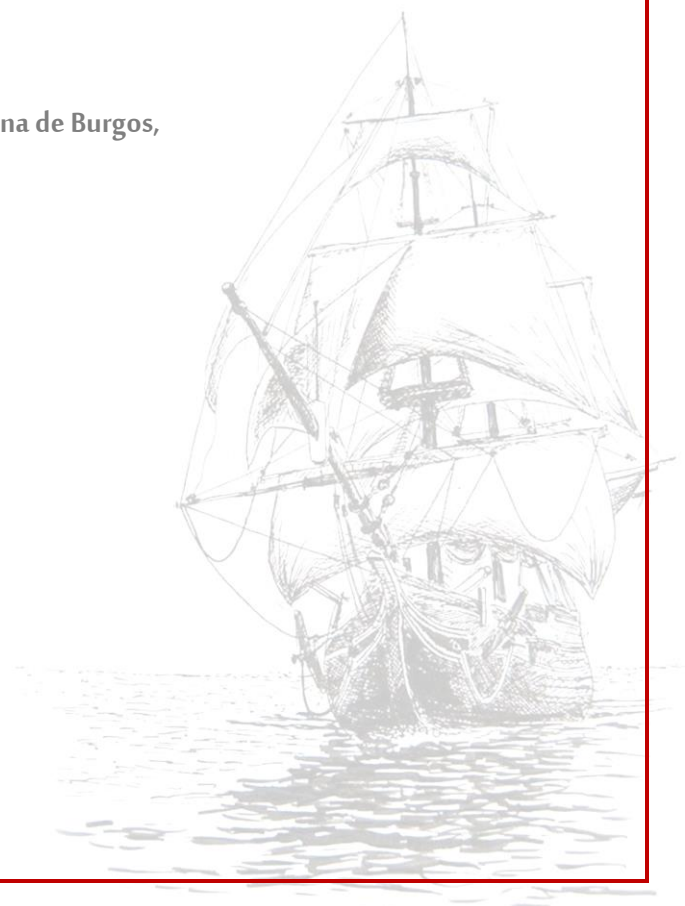
(Alérgenos: Molusco)

Pulpo a la parrilla con patatas al estilo revolconas  
y un toque de aceite de pimentón de la Vera.

(Alérgenos: Molusco)

Anchoas artesanas de Santoña lomos 00.

(Alérgenos: Molusco)



## La Mar

Arroz negro con chipirón de anzuelo  
y nuestro alioli de ajos asados.

(Alérgenos: Molusco)

Arroz meloso “Tesoros del mar” con bogavante del Cantábrico,  
carabinero de Huelva o centolla gallega. (Por encargo)

(Alérgenos: Crustáceo)

Chipirones de potera a la brasa  
con nuestro ajoaceite especial.

(Alérgenos: Molusco)

Rodaballo a la donostiarra,  
asado en brasas de carbón de encina.

(Alérgenos: Pescado)

## La Tierra

Carrillera ibérica de bellota, guisada  
en cerveza de abadía cisterciense.

(Alérgenos: Sulfitos)

Pluma ibérica de bellota de Guijuelo a la brasa  
marinada en soja, miel de la Alcarria y jengibre.

(Alérgenos: Soja y Jengibre)

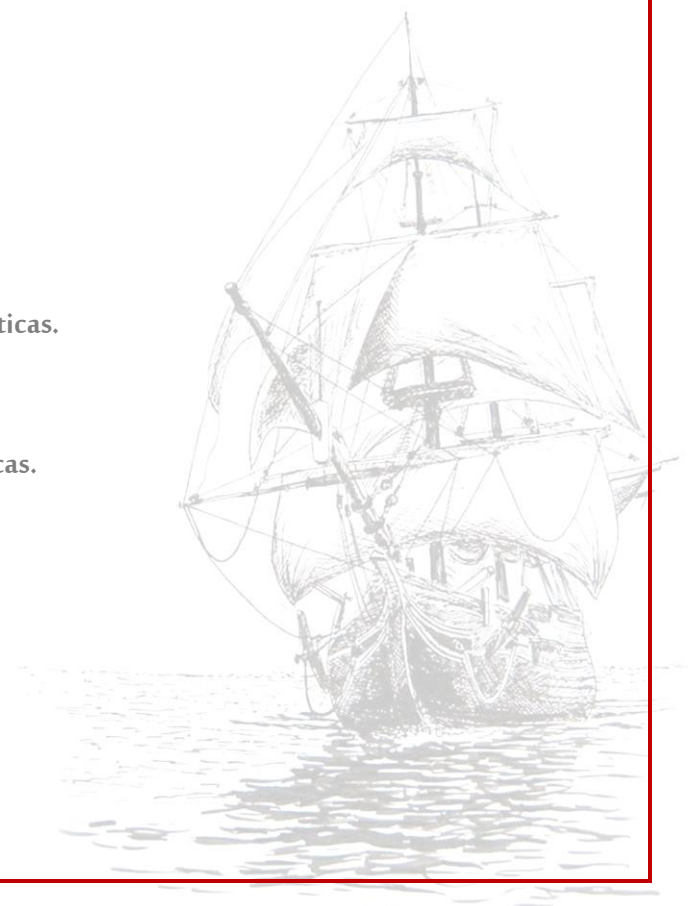
Lagarto ibérico de bellota de Guijuelo  
a la parrilla de carbón con sus patatinas.

Lomo de ternera del Guadarrama,  
a la parrilla con piquillos confitados y patatas rusticas.

Solomillo de ternera del Guadarrama,  
a la brasa con piquillos confitados y patatas rusticas.

Servicio de pan.

(Alérgenos: Gluten)



## Menú del Capitán

### Aperitivo de Bienvenida

- ♦ Mejillón de batea de Galicia a la brasa.

### Al centro de la mesa para compartir

- ♦ Croquetas de mar y tierra (jamón ibérico, chistorra, chipirón y pollo al curry)

(Alérgenos: Gluten, Lácteos y Pescado)

- ♦ Corazones de alcachofa confitados y braseados con jamón de bellota y cigalitas del Mediterráneo.

(Alérgenos: Crustáceo)

- ♦ Anchoas artesanas de Santoña, lomos 00 , tostaditas de pan y tomate de huerta rayado.

(Alérgenos: Molusco)

- ♦ Pulpo a la parrilla con patatas al estilo revolconas y un toque de aceite de pimentón de la Vera.

(Alérgenos: Molusco)

- ♦ Los famosos torreznos del Capitán Amaro.

- ♦ Pluma ibérica de bellota de Guijuelo a la brasa marinada en soja, miel de la Alcarria y jengibre

(Alérgenos: Soja y jengibre)

### Terminamos con el dulce.

- ♦ Tarta de queso azul de cueva con frutos rojos salvajes.

(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

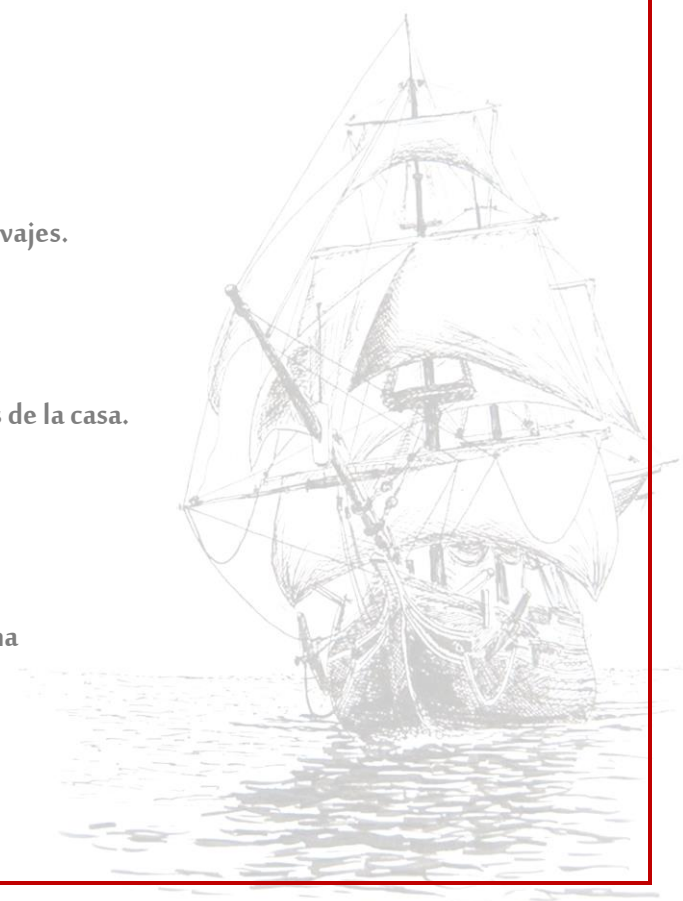
### Incluye.

Pan, Agua, Café, Licorcito de cortesía y Bombones de la casa.

Menú a mesa completa a partir de 4 comensales

Bebida no incluida - Con maridaje 50 € por persona

IVA incluido - Servicio de barra no incluido



## Postres de nuestro pequeño obrador.

Arroz con leche de vacas asturianas mimadas,  
con crujiente azúcar caramelizada.

(Alérgenos: Lácteos)

Tarta de queso azul de cueva  
con frutos rojos salvajes.

(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

Mousse de chocolate al brandy,  
con naranja confitada.

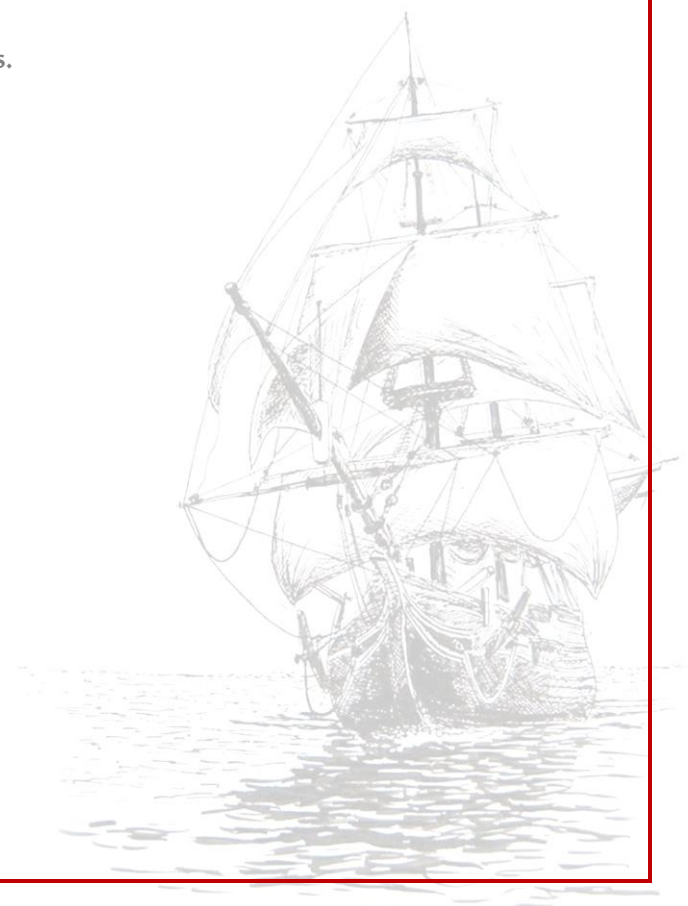
(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

Tarta exótica de lima, leche de coco y chocolate blanco  
con base crujiente de galleta.

(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

Helado artesanal de violetas con nubes de colores.

(Alérgenos: Lácteo)



## **Cavas y Champanes.** (Alérgenos: Sulfito)

Dom Pérignon Vintage Champagne

Möet & Chandon Brut Imperial Champagne

Elyssia Gran Cuvée Cava

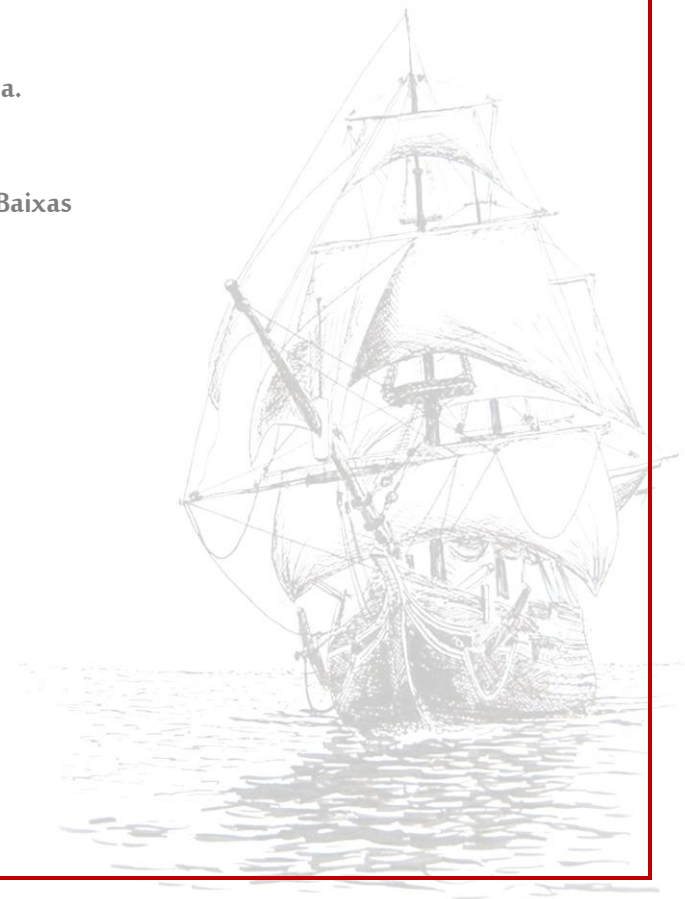
Cordón negro benjamín. Cava

## **Blancos** (Alérgenos: Sulfito)

Rey Santo (Verdejo) D.O Rueda.

Javier Sanz Semidulce (verdejo) D.O Rueda.

Dionisios (Albariño) D.O Rías Baixas



## **Tintos** (Alérgenos: Sulfito)

**Finca la Estacada** (Tempranillo)

D.O Uclés

**El Pedal** (Tempranillo)

DOCa Rioja

**Ramón Bilbao crianza** (Tempranillo)

DOCa Rioja

**Marqués de Murrieta.** (Tempranillo, graciano)

DOCa Rioja

**Angelitos Negros.** (Tinta de Toro)

D.O Toro

**La Planta** (Tempranillo)

DO Ribera del Duero.

**Matarromera crianza** (Tempranillo)

DO Ribera del Duero.

**Emilio Moro** (Tempranillo)

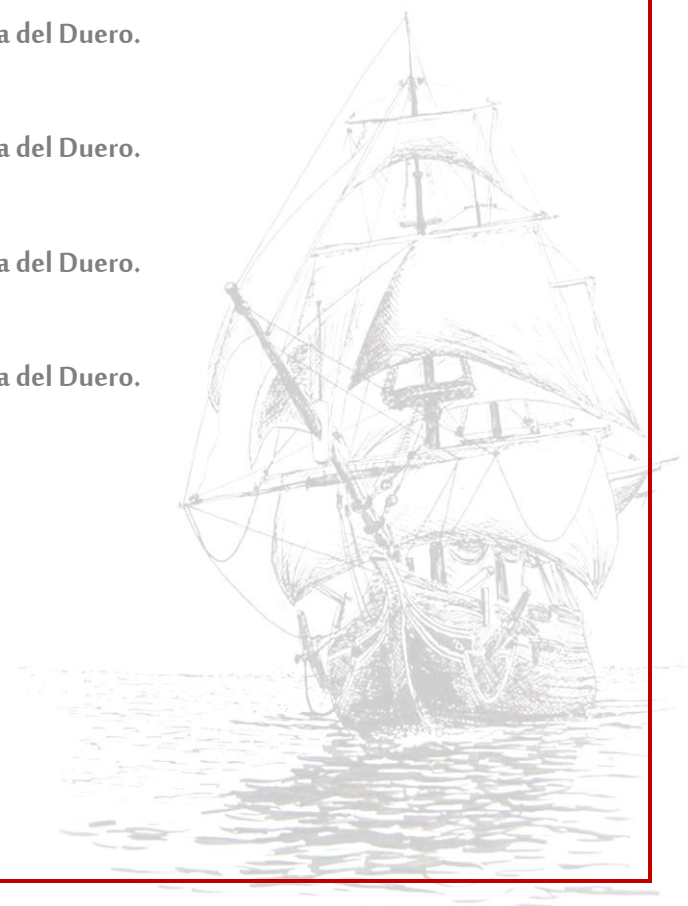
DO Ribera del Duero.

**Pago de Capellanes** (Tempranillo)

DO Ribera del Duero.

**Pago de Carvejas** (Tinto fino)

DO Ribera del Duero.



*Bienvenidos a bordo.*

*Amaro Pargo, donde cada plato  
es una aventura gastronómica.*

*La capitana y toda la tripulación,  
les desea que disfruten  
de esta experiencia.*

*Lola y Manuel.*

