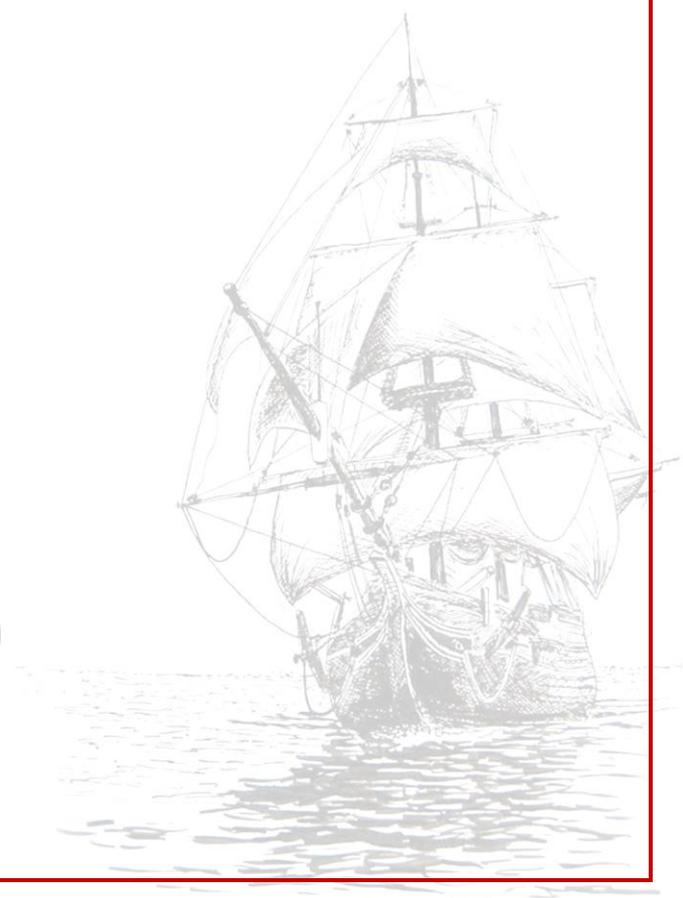


Amaro Pargo

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.

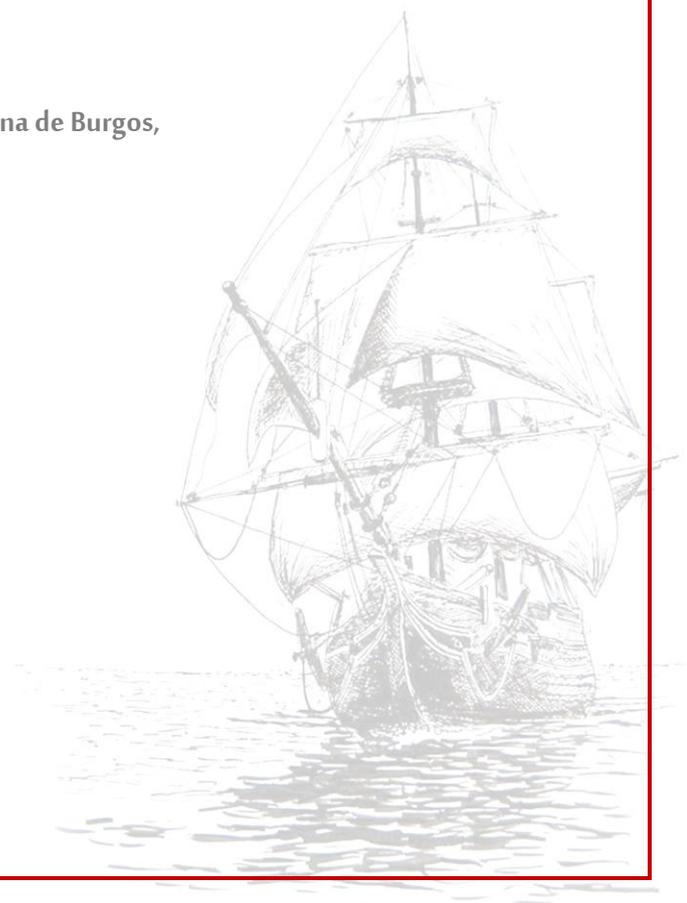
(Alérgenos: Molusco)

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)

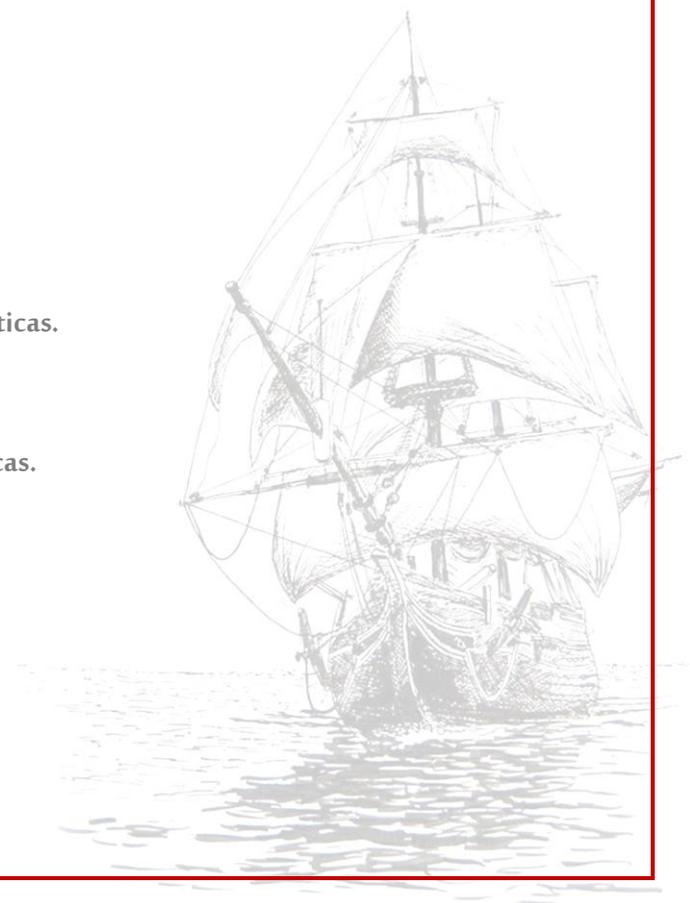
Lagarto ibérico de bellota de Guijuelo
a la parrilla de carbón con sus patatinas.

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)

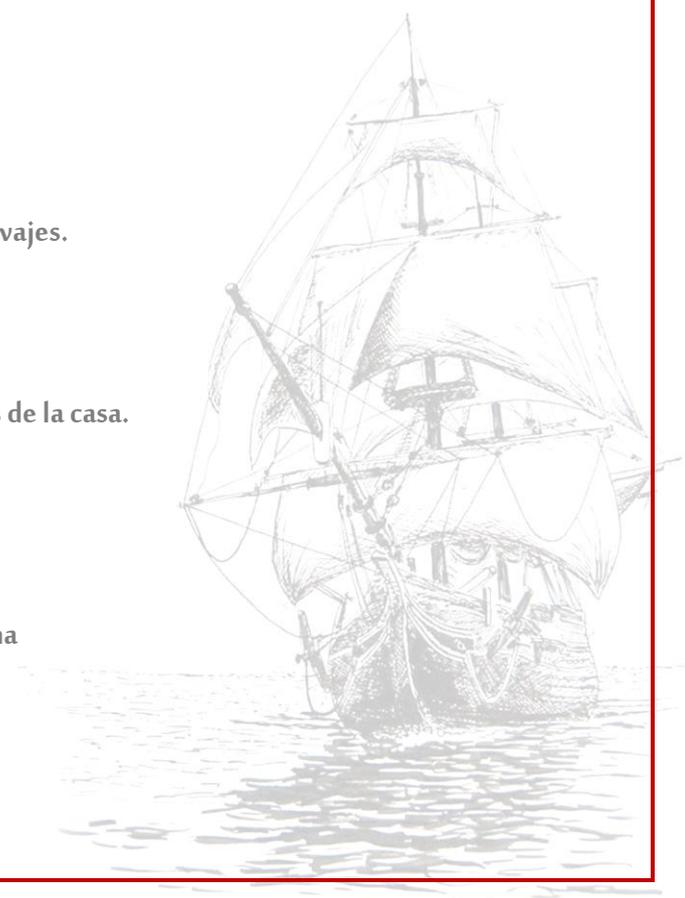
Incluye.

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.

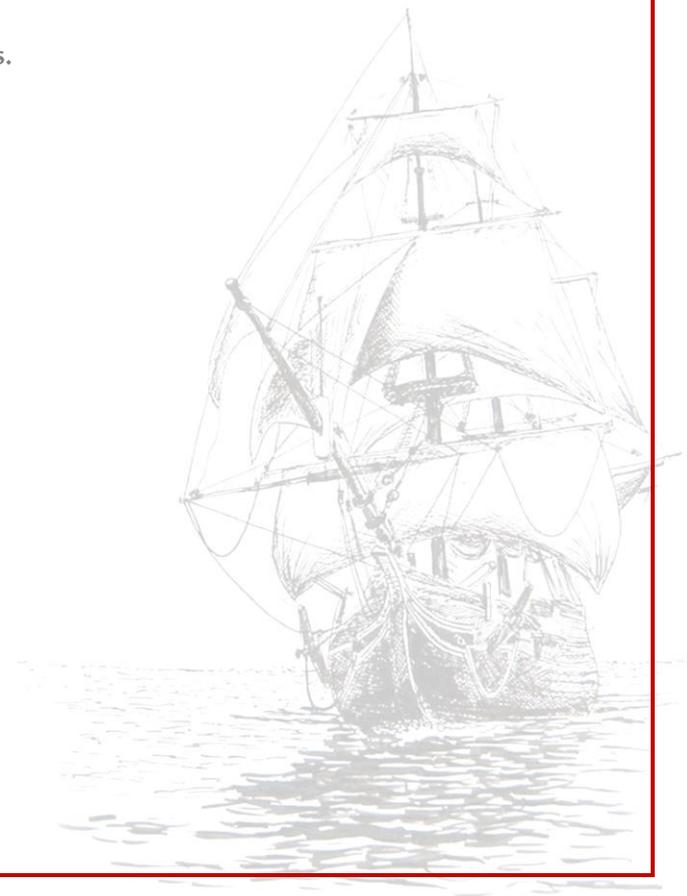
(Alérgenos: Lácteo y Gluten)

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

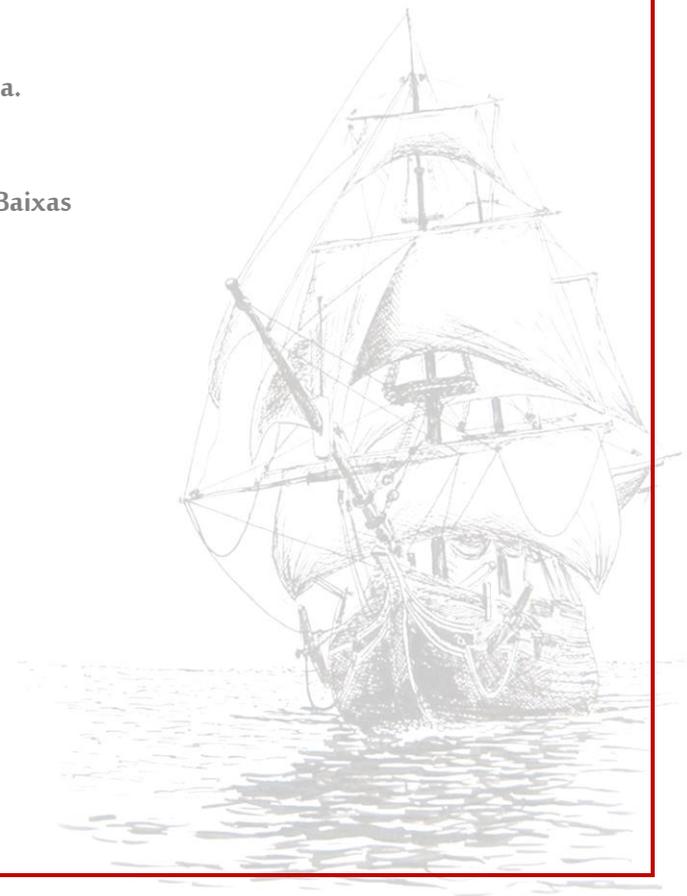
Cordón negro benjamín. Cava

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)

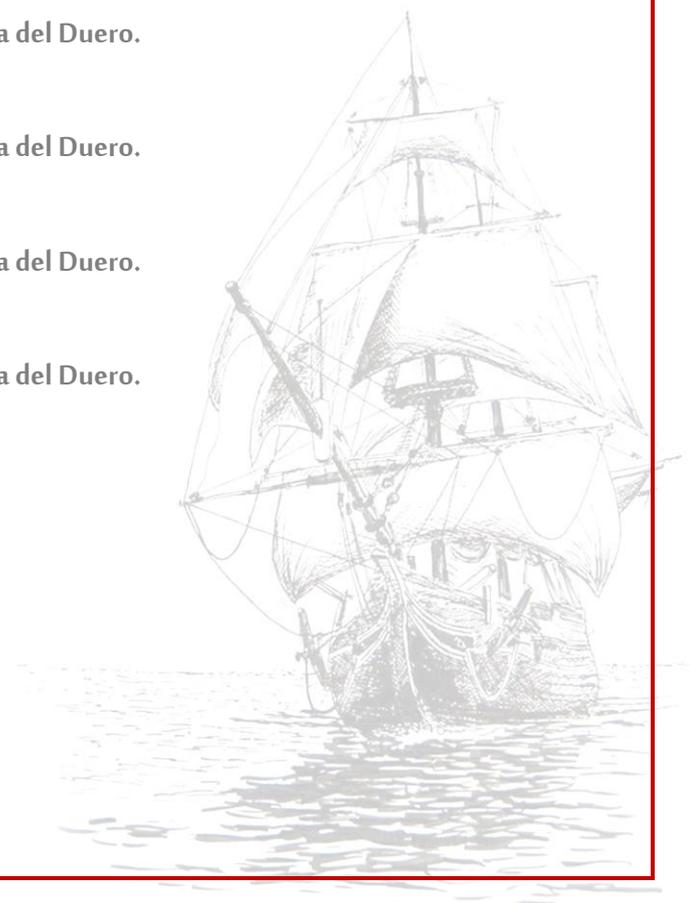
DO Ribera del Duero.

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.

