

RESTAURANTE AMARRE 152

Nuestro Menú

PARA GRUPOS Nº 1

*Cocina Mediterránea
con alma marina*



APERITIVO DE BIENVENIDA

Pan, almendras y aceitunas aliñadas.

ENTRANTES AL CENTRO DE LA MESA

Mini carpaccio de ternera

con lascas de queso y vinagreta de mostaza.

Croquetas de jamón ibérico

con chips de chirivía y salsa tártara.

Crema de verduras

con picatostes y crujiente de jamón.

SEGUNDOS A ELEGIR

ARROCES: MÍNIMO 2 PERSONAS

Nuestro arroz a banda

con sepia, calamar y caldo de morralla.

Paella valenciana

con pollo, conejo, bajoqueta y garrofón.

Costilla de Duroc a la brasa

con salsa de miel y mostaza.

Salmón

con verduras y patata salteada.

POSTRE A ELEGIR

Crujiente de arroz con leche

con frutos secos y caramelo de MISTELA.

Flan de almendra

con nata y caramelo.

BEBIDAS

Agua, cerveza de presión y refrescos.

Vino Ossaria, blanco o tinto — 1/2 botella por persona.

Café e infusiones.

30 €
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

*La buena mesa
también
nos une*

*Buena
comida,
mejores
momentos*



RESTAURANTE - AMARRE 152

Nuestro Menú

*Cocina Mediterránea
con alma marina*

PARA GRUPOS Nº 2

APERITIVO DE BIENVENIDA

Pan, almendras y aceitunas aliñadas.



ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

*Productos
del mar
y de nuestra
tierra*

- Esgarraet de verduras asadas al carbón con salmón ahumado.
- Alcachofa a la plancha con salteado de jamón.
- Calamar a la plancha con aceite verde.

*Compartir
es disfrutar*

SEGUNDOS A ELEGIR

- Arroz a banda especial con colita de gamba y caldo de morralla.
- Arroz con cigalitas y ajos tiernos.
- Muslo de pato confitado con salsa de naranja sanguina.
- Cordero al tombet con jugo de su asado y cuscús de verduritas y pasas.
- Corvina a la plancha con sofrito de ajo, guindilla y limón.



POSTRES A ELEGIR

Tarta de naranja
con dulce de leche.



Coulán de dos chocolates
con helado mantecado.



BEBIDAS

Agua, cerveza de presión y refrescos.
Vino Ossaria, blanco o tinto — 1/2 botella por persona.
Café e infusiones.

38 €
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

*Buena mesa,
buenos momentos*

JÁVEA · ALICANTE

RESTAURANTE AMARRE 152

RESTAURANTE AMARRE 152

Nuestro Menú

PARA GRUPOS Nº 3

APERITIVO DE BIENVENIDA

Pan, almendras y aceitunas aliñadas.

ENTRADAS AL CENTRO DE LA MESA

Paleta Ibérica "pata negra"
y tostada de pan con tomate.

Alcachofa salteada
con gamba y setas.

Pulpo de roca a la brasa
"trinxat de patata".

SEGUNDOS A ELEGIR

Paella o Fideuá de Marisco.

Arroz con calamares, cigalitas y ajos tiernos.

Entrecot de ternera curada a la brasa
con salsa de pimentia.

Pescado de nuestra lonja a la plancha
con sofrito de ajos, guindilla y limón.

(Arroces mínimo 2 personas)

POSTRE A ELEGIR

Helado artesano de turrón
con galleta de almendra.

Tarta de pistacho
con coulis de frambuesa.

BEBIDAS

Agua, cerveza de presión y refrescos.

1/2 botella de Vino tinto Pago de Mogar Roble por persona.

Vino blanco Flor i Nata (Verdejo).

Café e infusiones.

50 €
POR PERSONA
IVA INCLUIDO

JÁVEA · ALICANTE

RESTAURANTE AMARRE 152

Buena mesa,
buenos momentos

Compartir
es disfrutar

Productos
del mar
y de nuestra
tierra

Cocina Mediterránea
con alma marina

RESTAURANTE
AMARRE 152

Menú de Navidad
2026

✱ **APERITIVOS** ✱

Aceitunas con nuestro aliño y almendras
Pan crujiente con jamón Pata Negra y tomate confitado
Vasito de crema de marisco con crujiente de maíz

✱ **ENTRADAS AL CENTRO DE MESA** ✱

Alcachofa confitada a la plancha con crujiente de jamón
Pulpo a la brasa sobre patata trinchada con tomate seco

✱ **SEGUNDO A ELEGIR** ✱

Arroz meloso con bogavante, ajos tiernos y hierbas de azafrán
Pescado de nuestra lonja con sofrito de ajos tiernos, limón y guindilla
Entrecot de ternera con salsa de pimienta

✱ **POSTRE A ELEGIR** ✱

Mousse de maracuyá con bombón de coco
Tarta de calabaza con chocolate caliente y helado de vainilla

✱ **BODEGA** ✱

Agua, cerveza de presión y refrescos
Vino blanco DVNVIRO – D.O. Rueda
Vino tinto Dominio Valderivero – D.O. Ribera del Duero
Café e infusiones

55 €

POR PERSONA
IVA INCLUIDO

RESTAURANTE
AMARRE 152

Menú de Nochevieja
2026

★ **APERITIVO DE BIENVENIDA** ★

Aceitunas con nuestro aliño y almendras
Pan crujiente con jamón Pata Negra y tomate confitado
Terrina de foie rellena de melocotón, tostada de pan
y caramelo de mistela

★ **ENTRADAS AL CENTRO DE MESA** ★

Croqueta de gamba y bacalao con chip de chirivía
y salsa tártara
Crujiente de ternera, verduras y setas
con caramelo de vino tinto

★ **PESCADO** ★

Lubina al corte sobre patata salteada al ajo y limón,
con salsa de puerro

★ **CARNE** ★

Carré de cordero asado sobre patata al horno
y salsa de Monastrell

★ **POSTRE** ★

Tarta de pistacho con salsa de chocolate blanco

★ **BODEGA** ★

Agua, cerveza de presión y refrescos
Vino blanco DVNVIRO – D.O. Rueda
Vino tinto Valaerivero – D.O. Ribera del Duero
Café e infusiones

 Uvas de la suerte y copa de cava

65€

POR PERSONA

IVA INCLUIDO