

## RAÍCES | MAREAS | LLAMAS

---

<b>Anchoa 00 con mantequilla ahumada de cabra</b> .....	7€
<i>Sobre pan brioche hojaldrado (1 - 4 - 7)</i>	
<b>Salmorejo cremoso</b> .....	9,8€
<i>Nieve de AOVE y papada curada de bellota (1 - 3)</i>	
<b>Ensaladilla de mejillones en escabeche</b> .....	13,5€
<i>Mayonesa escabechada, piparras fritas y chips de patatas (3 - 14)</i>	
<b>Ensalada de tomate Rosa de Conil con atún mechado de Barbate</b> .....	14,5€
<i>Con mahonesa de mostaza y brotes de rábano</i>	
<b>Patatas chips con huevos fritos y gambas al ajillo</b> .....	18€
<i>Huevos rotos sobre patatas crujientes (1 - 2 - 3)</i>	
<b>Matrimonio de pato ahumado y anchoa 00</b> .....	15,5€
<i>Matices de trufa y brotes de temporada (4)</i>	
<b>Bikini ibérico</b> .....	10,5€
<i>Pastrami de presa y crema de queso payoyo (1 - 7)</i>	
<b>Montadito de calamares</b> .....	7,5€
<i>En pan de mollete y mayonesa de cilantro y lima (1 - 3 - 14)</i>	
<b>Croquetas de jamón (6ud.)</b> .....	13,5€
<i>Alioli de ajo asado (1 - 3 - 7)</i>	
<b>Croquetas de gamba roja al ajillo (6ud.)</b> .....	14€
<i>Con mahonesa americana (1 - 2 - 3 - 4 - 7 - 12 - 14)</i>	



## CRUDO | AHUMADO | MARINADO

---

Gilda de pulpo (1 ud.) ..... 6€  
(14)

Atún rojo en tartar ..... 27,5€  
*Yema confitada, semillas de mostaza y chiles fermentados (1 - 3 - 4 - 6 - 10)*

Ceviche de gamba blanca ..... 21,5€  
*Leche de tigre nikkei con ají amarillo y mandarina (2 - 4 - 6 - 7 - 9 - 12)*

## LAS FRITURAS DE AMARES

---

Chocos ..... 17€  
(1 - 14)

Boquerones ..... 13,5€  
(1 - 4)

Calamar frito entero ..... 19€  
(1 - 3 - 4 - 14)

Caballitos de gambón (6 ud.) ..... 13,5€  
(1 - 2 - 3 - 6 - 7 - 12 - 14)

Cazón en adobo ..... 15€  
(1 - 4)

Tortillita de camarones (2 ud.) ..... 6€  
(1 - 2 - 4)

Surtido de pescaito frito ..... 19,5€  
(1 - 2 - 3 - 6 - 7 - 12 - 14)

Filigrana de puntillitas y huevos rotos ..... 20,5€  
*Con pimientos rojos y verdes fritos (1 - 3 - 13)*



DIRECTO DEL MAR A TU MESA

---

Pescado de lonja según la marea .....S/P €

*Preguntar por los pescados y mariscos del día*

Tarantelo de atún rojo .....26€

*Praliné de frutos secos y verduras de temporada (4 - 6 - 8)*

Pulpo a la brasa .....26€

*Espuma de patata a la gallega (7 - 11 - 14)*

Almejas al ajillo .....22€

*(1 - 14)*



## NUESTROS ARROCES

---

Arroz a banda .....	22,5€
<i>Choco, gamba roja y pescado de roca (2 - 4 - 12 - 14)</i>	
Arroz de parpatana de atún rojo .....	27,5€
<i>Choco y morcilla de ibérico (2 - 4 - 12 - 14)</i>	
Arroz negro .....	22,5€
<i>Choco, langostino tigre y chipirones (2 - 4 - 12 - 14)</i>	
Arroz ibérico .....	24€
<i>Pluma a la brasa y boletus</i>	
Arroz con chuleta de vaca madurada .....	31€
<i>Chuleta terminada a la brasa (se sirve de 600 a 800 gramos de chuleta)</i>	
Arroz caldoso de carabinero .....	28€
<i>Terminado en nuestro horno de carbón (2 - 4 - 12 - 14)</i>	

### NOTAS

\*Los arroces tardan en servirse un mínimo de 30 minutos.

\*Mínimo 2 personas.

\*Precio por persona.

\*Máximo dos tipos de arroz por mesa.

\*Para mesas de 2, 3, 4 y 5 personas, un único arroz.



## BRASA, PRODUCTO Y CORAZÓN

---

Pluma de ibérico ..... 26€

*Con nuestras patatas al mojo y verduras de Conil (La joya escondida)*

Milanesa de Escalope Ibérico ..... 23€

*Huevo a baja temperatura y queso payoyo con crema de trufa. (Jugosidad garantizada) (1-3-7)*

Presas ibéricas ..... 24€

*A baja temperatura, especiada, con cremoso de apionabo ahumado. (El método clásico de resaltar su sabor natural) (7)*

Lomo alto de madurada de Retinto ..... 65€/kg

*Patatas confitadas al ajo y romero, y verduras de Conil. (Sabor intenso y profundo, puro umami)*

Burger de vaca madurada de retinto ..... 19€

*200 g de carne de retinto sobre mojo rojo de queso payoyo y pan rústico. Pepinillo encurtido y lechuga. (El sabor que merece tu paladar) (1 - 7)*





LA VINOTECA DE AMARES

## BLANCOS

---

	Copa	Botella
<b>Entrechuelos</b> .....		15€
<i>Chardonnay   V.T. Cádiz</i>		
<b>Atrevido</b> .....	3,4€	16€
<i>Verdejo   D.O. Rueda</i>		
<b>Croft Twist</b> .....	3,4€	16€
<i>Aperitivo fino, limón y menta</i>		
<b>Campo Viejo Semidulce</b> .....	3,8€	18€
<i>Viura   D.O. Rioja</i>		
<b>Pita</b> .....		18€
<i>Verdejo ECO, Sauvignon   D.O. Rueda</i>		
<b>La Batalla de la Barrosa</b> .....		18€
<i>Palomino, Sauvignon Blanc   V.T. Cádiz</i>		
<b>Finca Constancia</b> .....		18€
<i>Fermentado en barrica, Verdejo   V.T. Castilla</i>		
<b>875M Chardonnay</b> .....		18€
<i>Fermentado en barrica   D.O. Rioja</i>		
<b>Tarsus</b> .....		19,5€
<i>Verdejo   D.O. Rueda</i>		
<b>Ruta 49</b> .....	3,8€	20€
<i>Albariño   D.O. Rías Baixas</i>		

	Copa	Botella
<b>Sangarida</b> ..... <i>Godello   D.O. Bierzo</i>		21,5€
<b>Pazo Señorans</b> ..... <i>Albariño   D.O. Rías Baixas</i>		22€
<b>Pasal de Esile</b> ..... <i>Godello   D.O. Ribeira Sacra</i>		23,5€
<b>Valtea</b> ..... <i>Albariño   D.O. Rías Baixas</i>		24€
<b>Azpilicueta Colección Privada</b> ..... <i>Fermentado en barrica   D.O. Rioja</i>		26€
<b>Davide 2º Año</b> ..... <i>Albariño   D.O. Rías Baixas</i>		32€
<b>Paraguas Atlántico</b> ..... <i>Treixadura, Godello y Albariño   D.O. Ribeiro</i>		32€
<b>Emma García Delgado</b> ..... <i>Macabeo, Garnacha blanca y P.X   Priorat D.O. Cat.</i>		26€
<b>ROSADOS</b>		
<b>Azpilicueta</b> ..... <i>Viura y Tempranillo   D.O. Ca. Rioja</i>		15€
<b>Museum Rosé</b> ..... <i>Tempranillo, Verdejo y Garnacha tinta   D.O. Cigales</i>		22,5€
<b>Atenas Playa Vente Conmigo Magnum 1,5 L</b> ..... <i>Viura y Sauvignon Blanc   Semidulce   D.O. Rioja</i>	3€	25€
<b>Chateau St. Marguerite</b> ..... <i>Côtes de Provence</i>		34€

## TINTOS D.O. La Rioja

---

	Copa	Botella
Coto Mayor Crianza ..... <i>Tempranillo</i>	3,4€	17€
Azpilicueta Crianza ..... <i>Tempranillo</i>		19€
Balanegra Crianza ..... <i>Tempranillo y Graciano</i>		20€
La Montesa Crianza ..... <i>Garnacha</i>		24€
Instinto Vino de Autor ..... <i>Tempranillo</i>		29€
Ysios Reserva ..... <i>Tempranillo y Garnacha</i>		32€

## V.T. Castilla y León

---

Mauro ..... <i>Tempranillo   15 meses en barrica</i>		50€
---	--	-----

## D.O. Ribera del Duero

---

Tarsus ..... <i>Tempranillo   6 meses en barrica</i>	3,8€	19€
---	------	-----

**Carmelo Rodero** ..... 24€  
*Tempranillo | 9 meses en barrica*

**Valduero Dos Maderas** ..... 36€  
*Tempranillo*

**Pago de Carraovejas** ..... 65€  
*Tempranillo, Cabernet Sauvignon*

## V.T. Cádiz

---

**Garum** ..... 22€  
*Merlot, Syrah y Petir Verdot*

**Finca Moncloa** ..... 24€  
*Tintilla*

**ARX** ..... 28€  
*Syrah, Tintilla, P. Verdot | 12 meses*

**Tesalia** ..... 45€  
*Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Syrah, Tintilla*

## OTROS

---

**Cyan de Matarromera** ..... 18€  
*Tinta de Toro | D.O. Toro*

**García Delgado** ..... 28€  
*Garnacha tinta, Cariñena, Syrah, Merlot, Cabernet | Priorat D.O. Cat.*

## D.O. CAVAS

---

	Copa	Botella
Agustí Torelló Brut Reserva .....	3,9€	23€
<i>Macabeo, Xarel-lo</i>		

## D.O. CHAMPAGNE

---

Crucifix Père & Fils .....		85€
<i>Pinot Noir, Chardonnay</i>		
Perrier Jouët Grand Brut .....		100€
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		
Perrier Jouët Blason Rosé .....		110€
<i>Chardonnay , Meunier</i>		
Moët & Chandon Ice Imperial .....		110€
<i>Pinotnoir, Pinot - Meunier y Chardonnay</i>		
Perrier Jouët Blanc de Blancs .....		125€
<i>Macabeo, Xarel-lo</i>		
Perrier Jouët Belle Epoque .....		230€
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		
Dom Perignon Vintage .....		265€
<i>Chardonnay, Pinot Noir</i>		



1. Gluten



2. Crustáceos



3. Huevos



4. Pescado



5. Cacahuetes



6. Soja



7. Lácteos



8. Frutos de cáscara



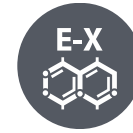
9. Apio



10. Mostaza



11. Granos de sésamo



12. Sulfitos



13. Altramuces



14. Moluscos



EN CUMPLIMIENTO DE LA NORMATIVA VIGENTE, PONEMOS A SU DISPOSICIÓN TODA LA INFORMACIÓN ALIMENTARIA DE LA COMIDA SERVIDA. SI USTED TIENE ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO, POR FAVOR CONSULTE CON NUESTRO PERSONAL. FACILITAMOS A NUESTROS CLIENTES LA POSIBILIDAD DE LLEVARSE, SIN COSTE ADICIONAL ALGUNO, LOS ALIMENTOS QUE NO HAYAN CONSUMIDO. CONSULTE CON NUESTROS CAMAREROS.

LOS ALIMENTOS CONGELADOS ALCANZAN TEMPERATURAS DE -20 Y -30 °C MUY RÁPIDAMENTE. ESTA RÁPIDA CONGELACIÓN EVITA LA FORMACIÓN DE CRISTALES. CON LO QUE SE MANTIENEN INTACTAS LAS PROPIEDADES DEL ALIMENTO.

Servicio de pan, picos y aperitivo= 1,95€ (pp)

EN AMARES TRABAJAMOS CON ATÚN ROJO DE ALMADRABA DE **GADIRA**, SOLICITE EL CÓDIGO QR A NUESTRO PERSONAL Y CONOZCA TODA LA INFORMACIÓN DE PROCEDENCIA DE NUESTRO ATÚN.

