

SALGADO

Anchoas de Lasarte e queixo do Cebreiro	10 €
Croquetas de xamón (12 unidades)	10 €
Mexillóns tigres Amaceta	9.50 €
Espárragos de Navarra e espuma de queixo.	10 €
Patacas alioli ou bravas*	4 €
Ovo etcétera*	8 €
Gua Bao de pato Pekin	7 €
Gua Bao de encurtidos e bacallau*	6 €
Dim sum de panceta fresca	12,50 €
Tiradito de salmón	12 €
Tartar de atún	13 €
Sashimi de xurelo	12 €
Langostinos crocantes con griviche	12,50 €
Polbo de Lourenzá	14 €
Zamburiñas con vinagreta de lima e mazá	12 €
Atún ponzu	12 €
Bacallao emulsión de piquillo e espinaca	17 €
Xurelo asado	11 €
Yakitori de porco de castaña	14 €
Falsa lasaña de "carnitas al mole, mola"	14 €
Costela Barbacoa con patacas	18 €
Fazula de tenreira, castaña e cogomelos	14 €

DOCE

Torrixa, crumble curry e vainilla	5 €
Chocolate para ti	5 €
Albahaca e cítricos	5 €
Sobremesa das Indias	5 €

Servizo de pan con tomate 3 €

Servizo de pan 1 €



Amaceta

DOCE

Torrixa, crumble curry e vainilla
 Chocolate para ti
 Albahaca e cítricos
 Sobremesa das Indias

5 €
 5 €
 5 €
 5 €



VIÑOS PARA ACOMPAÑAR

Viños doces

Moscatel de Setubal 2013 3,00 € 17,00 €
Horacio Simoes.

Ochoa 2015. 3,50 € 21 €
Navarra. Moscatel de grao miudo

Chateau Dereszla. 4,00 € 22,00 €
Tokaji 3 puttonyos

Gotas de vida 2,80 € 16,00€
Treixadura. Conxelación neve carbónica. Antonio Montero

Espumosos/Sparkling Wine

Adernats Reserva Brut Nature 2,80 € 14,50 €
Macabeu, Xarelo e Parellada. D.O. Cava

DESTILADOS PARA CONTINUAR

Gin tonics e espirituosos

Tanqueray Ten
Lima, limón e enebro

Hendricks
Cogombro e enebro

Platú
Laranxa, canela

Martin Millers
Lima e enebro

Ginabelle
Mazá e limón

Vanagandr
Pementa rosa e lima

Ginabelle
Mazá e limón

½ Gin tonic con escuma de tónica

Cubalibre

Vodka Tónico

Whisky Ginger Ale

Barceló Imperial
laranxa e canela



