AMAR : Del llatí *Amāre*

Sentiment intens dels éssers humans:
desig d'unió que ens completa, alegra i dóna energia per a conviure, comunicar-nos i crear.

MAR: Del llatí *Mare*

Massa d'aigua salada que cobreix aproximadament les tres quartes parts de la superfície de la terra
i que ens regala deliciosos productes.

AMAR
BARCELONA

Restaurant en el qual s'experimenta un sentiment intens d'amor pel mar Mediterrani,
per Barcelona, la seva cultura i gastronomia

AMAR EL PICA-PICA

PERQUÈ ESTIMEM LA CULTURA MEDITERRÀNIA

Adorem la cultura mediterrània, la nostra passió per gaudir i compartir plats del centre de la taula.

Anxoves i coca de pasta de full amb alvocat
32€ / 4 unitats

Carpaccio d'escamarlà, homenatge a El Bulli 1995
34€

Lluç i kokotxa
36€

Còctel de gambes clàssic amb salsa rosa
26€

Làmines de ventresca de tonyina al natural
37€
74 € / amb el seu tàrtar i caviar

Saltejat de cloïsses al Fino Quinta i Portobellos
42€

AMAR LES OSTRES

HOMENATGE A L'ALBERT ADRIÀ

Amb aquestes ostres de Marines Olerón pretenem retre homenatge a l'Albert Adrià, pioner en crear un llenguatge i un recorregut entorn a elles.

Ostra al natural
7 €

Ostra en vinagreta d'Estragó
8 €

Ostra ponzu
8 €

Ostra encurtits
8 €

Ostra Perú
8 €

Ostra Bloody Mary
8 €

AMAR EL CAVIAR

LA DEMOCRATITZACIÓ DEL CAVIAR

No utilitzem el caviar com a producte principal, sinó com a ingredient per a realçar els sabors de cada plat.
El fetitxe del Rafa Zafra.

Torrada de pa brioix, mantega i caviar
22 €

Bikini de salmó fumat i caviar
110 €

Llagosta al *beurre blanc* i caviar
30€ / 100 gr

Llauna de caviar
125€ / 30 gr 190€ / 50 gr
360€ / 100 gr

Garota, tàrtar de gamba amb caviar (en temporada)
38 € / unitat

El trikini de llamàntol, salmó fumat i caviar
170 €

Lluç al vapor amb salsa de champagne i caviar
45 €

Rigatoni a la crema amb caviar
120 € / ració
70 € / ½ ració

AMAR & MUNTANYA

GASTRONOMIA CATALANA

Aquesta costum tan nostra d'atrevir-nos a barrejar els productes del mar i de la muntanya a la mateixa recepta.

Pesolets amb tripa de bacallà, bull negre i tòfona de primavera (en temporada)
95 € / ració
60 € / ½ ració

Mongetes de Santa Pau amb *morrillo* de tonyina i cansalada
42 € / ració
28€ / ½ ració

Ou de 7 rovells, gambetes, cansalada i caviar
95 €

Caneló de cabra de mar, suc de pollastre i la seva pell cruixent
60€ / ració · 38€ / ½ ració

AMAR ELS CLÀSSICS

HOMENATGE AL RITZ

Recuperem alguns dels plats que s' han servit en el que avui és El Palace Barcelona, tots ells amb una clara influència francesa.

Llenguado a la Meunière clàssica
15€ / 100 gr

Llagosta *a la cardinale*
29€ / 100 gr

Steak tartar a la manera tradicional
46 €

Filet Rossini
48 €

AMAR EL MAR

SIMPLICITAT I RESPECTE PEL PRODUCTE

En honor a la Confraría de Pescadors de Roses i a Estimar, el primer restaurant en cuina de peix a la brasa.
El peix se serveix com a peça sencera, amb un pes variable segons el dia, sempre a partir de 900gr.

Gamba de Roses XXL
19 € / unitat

Llobarro
12 € / 100 gr

Turbot
12 € / 100 gr

Llagosta a la brasa
26€ / 100 gr

Escòrpora
12€ / 100 gr

Gall de Sant Pere
12 € / 100 gr

Escamarlans d'Isla Cristina brasa
Brasa 26 € / 100 gr
En 3 coccions 28 € / 100 gr

Pota de k*ing crab* i *mojo rojo*
125€ / unitat

Peix de roca a la catalana
39€ / ración

AMAR LES CARNS

CARNS DE PRIMERA QUALITAT

Seleccionem les millors peces per a oferir-li una experiència de sabor única.

Llom alt de bou a la brasa amb mantega Cafè de París
27€ / 100 gr (mínim 300 gr)

Espatlleta de cabrit amb hummus i cuscús
57€

Milanesa *Orecchio di elefante* amb ou poché
48€ (suplement tòfona de temporada 4€/gr)

Làmines de vaca rossa gallega, *regañás* casolanes i crema agra fumada
36€

AMAR L' HORT

PERQUÈ ESTIMEM LA NOSTRA TERRA

Honrem el nostre rebost, els fruits de la nostra terra i els nostres pagesos.

Patates fregides fetes a casa
16€

Amanida fresca de tomàquets variats i alfàbrega (en temporada)
18€

Albergínia en adob *Sanluqueño*
18€

Espàrrecs blancs a la brasa i el seu pil pil
27€

Enciam viu, kumquat,i ravenets
18€

*Servei de pa i aperitius · 7,5 €