AMAR : Del lat. *Amāre*

Sentimiento intenso de los seres humanos:
deseo de unión que nos complementa, alegra y da energía
para convivir, comunicarnos y crear.

MAR: Del lat. *Mare*

Masa de agua salada que cubre aproximadamente
las tres cuartas partes de la superficie terrestre
y que nos regala deliciosos productos.

AMAR
BARCELONA

Restaurante en el que se experimenta un sentimiento intenso de amor por el mar Mediterráneo,
por Barcelona, su cultura y gastronomía

AMAR EL PICOTEO

PORQUE AMAMOS LA CULTURA MEDITERRÁNEA

Adoramos la cultura mediterránea, nuestra pasión por disfrutar y compartir platos del centro de la mesa.

Anchoas y *coca* hojaldrada con aguacate
32€ / 4 unidades

Carpaccio de cigalitas, homenaje a El Bulli 1995
34€

Merluza y kokotxa
36€

Cóctel de gambas clásico con salsa rosa
26€

Láminas de ventresca de atún al natural
37€
74 € / con su tartar y caviar

Salteado de almejas al Fino Quinta y Portobellos
42€

AMAR LAS OSTRAS

HOMENAJE A ALBERT ADRIÀ

Con estas ostras de Marines Olerón pretendemos homenajear a Albert Adrià, pionero en crear un lenguaje y un recorrido entorno a ellas.

Ostra al natural
7€

Ostra ponzu
8€

Ostra Perú
8€

Ostra en vinagreta de Estragón
8€

Ostra encurtidos
8€

Ostra Bloody Mary
8€

AMAR EL CAVIAR

LA DEMOCRATIZACIÓN DEL CAVIAR

No utilizamos el caviar como producto principal, sino como ingrediente para realzar los sabores de cada plato.
El fetiche de Rafa Zafra.

Tostada de pan brioche, mantequilla y caviar
22€

Bikini de salmón ahumado y caviar
110€

Langosta beurre blanc y caviar
30€ / 100 gr

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

Erizo, tartar de gamba con caviar *(en temporada)*
38€ / unidad

El trikini de bogavante, salmón ahumado y caviar
170€

Merluza al vapor con salsa de champagne y caviar
45 €

Rigatoni a la crema con caviar
120€ / ración
70€ / ½ ración

AMAR & MONTAÑA

GASTRONOMÍA CATALANA

Esa costumbre tan nuestra de atrevernos a mezclar los productos del mar y de la montaña en la misma receta.

Guisantitos con tripa de bacalao, *bull* negro y trufa (en temporada)
95€ / ración
60€ / ½ ración

Mongetes de Santa Pau con morrillo de atún y panceta ibérica
42€ / ración
28€ / ½ ración

Huevo de 7 yemas, gambitas, panceta y caviar
95€

Canelón de centolla, jugo de pollo y su piel crujiente
60€ / ración
38€ / ½ ración

AMAR LOS CLÁSICOS

HOMENAJE AL RITZ

Recuperamos algunos de los platos que se han servido en el que a día de hoy es El Palace Barcelona, todos ellos con una clara influencia francesa.

Lenguado a la Meunière clásica
15€ / 100 gr

Langosta *a la cardinale*
29€ / 100 gr

Steak tartar a la manera tradicional
46 €

Solomillo Rossini
48€

AMAR EL MAR

SIMPLICIDAD Y RESPETO POR EL PRODUCTO

En honor a la Cofradía de Pescadores de Roses y al Restaurante Estimar, el primero en cocina de pescados a la brasa. El pescado se sirve como pieza entera, con un peso variable según el día, siempre a partir de 900gr.

Gamba de Roses XXL
19€ / unidad

Lubina
12 € / 100 gr

Rodaballo
12 € / 100 gr

Langosta a la brasa
26€ / 100 gr

Cabracho
12€ / 100 gr

Gallo San Pedro
12€ / 100 gr

Cigalas de Isla Cristina
Brasa 26 € / 100 gr
En 3 cocciones 28€ / 100 gr

Pata de cangrejo real y mojo rojo
125€ / unidad

Pescado de roca a la catalana
39€ / ración

AMAR LAS CARNES

CARNES DE PRIMERA CALIDAD

Seleccionamos las mejores piezas para ofrecerle una experiencia de sabor única.

Lomo alto de buey a la brasa y mantequilla Café París
27€ / 100 gr (mínimo 300 gr)

Espaldita de cabrito con hummus y cous-cous
57€

Milanesa *Orecchio di elefante* con huevo poché
48€ (Suplemento trufa de temporada 4€/gr)

Láminas de rubia gallega, regañás caseras y crema agria ahumada
36€

AMAR LA HUERTA

PORQUE AMAMOS NUESTRA TIERRA

Honramos nuestra despensa, los frutos de nuestra tierra y a nuestros agricultores.

Patatas fritas hechas en casa
16 €

Ensalada fresca de tomates variados y albahaca (en temporada)
18€

Berenjena en adobo Sanluqueño
18€

Espárragos a la brasa y su pil pil
27€

Lechuga viva, kumquat y rabanitos
18€

*Servicio de pan y aperitivos · 7,5€