

AMAR

BARCELONA

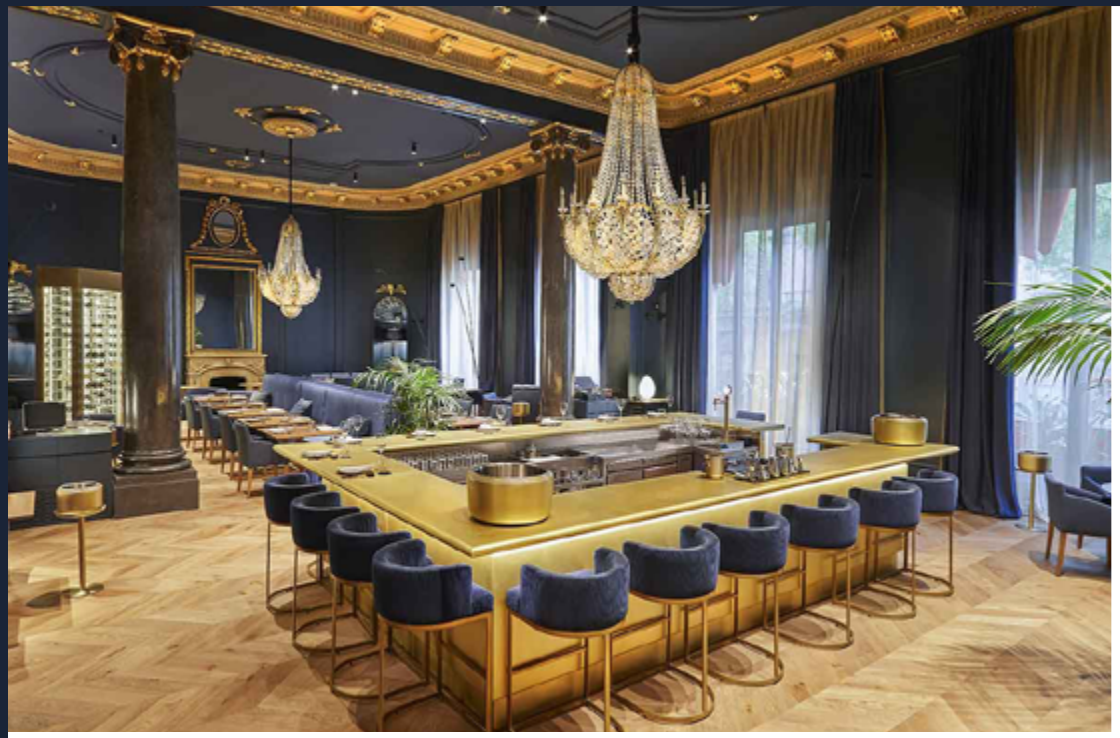
RAFA ZAFRA & EL PALACE BARCELONA



El chef sevillano Rafael Zafra ha vivido desde niño entre los fogones del negocio familiar y se ha formado en las mejores cocinas, trabajando entre otros con los reconocidos hermanos Ferràn y Albert Adrià, la clave del giro en su carrera, como chef ejecutivo en Heart Ibiza y colaborando con ElBulliLab. A los 26 años, Zafra gana y sigue manteniedo estrellas Michelin y dos Soles Repsol. Dirige actualmente Estimar, su proyecto más personal, en Barcelona y Madrid, Rural en Madrid, Casa Jondal en Ibiza y Per Feina en Barcelona.



Amar Barcelona nace de la voluntad del emblemático hotel El Palace Barcelona y del carismático chef Rafa Zafra, de apostar por un modelo en el que historia y modernidad evolucionen en paralelo. El restaurante toma el nombre del amor por la ciudad del cinco estrellas más antiguo de Barcelona, así como de la pasión de Zafra por los productos del mar. Y es que amar Barcelona es amar el mar, el Mediterráneo, nuestras culturas y tradiciones.

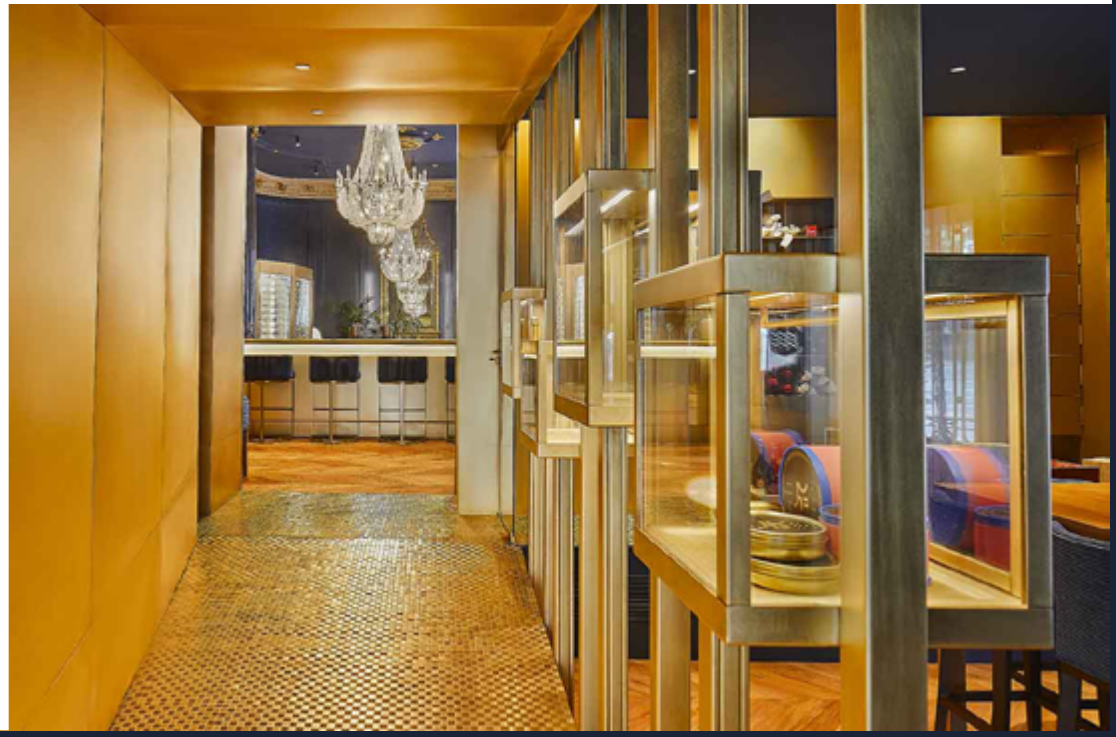




Amar EL ESPACIO











Amar LA GASTRONOMIA









Amar LA GASTRONOMIA







EL RESERVADO DE AMAR

El salón privado más exclusivo ubicado en la acogedora esquina de uno de los edificios más emblemáticos de la ciudad, con capacidad para reuniones, comidas y cenas privadas de hasta 12 personas.

La combinación perfecta entre lo mejor de la cocina de Rafa Zafra y el lujo renovado de El Palace Barcelona.

Amar LOS GRUPOS

¿En busca del equilibrio ideal entre el lujo y la honestidad de la cocina mediterránea para su velada?

Amar Barcelona ofrece menús de grupo basados en la filosofia de Rafa Zafra: menús de platos para **compartir** que incluyen una selección de sus platos más reconocidos.

Nuestro experto sommelierJuanma Holgado , le recomendará el mejor maridaje para su experiencia culinaria, escogido entre las más de 600 referencias que conforman la excepcional bodega de Amar Barcelona.





MENÚ CÓCTEL

Estación de jamón ibérico

Estación de ostras: con vinagreta de estragón y encurtidos

•

Anchoas y coca hojaldrada con aguacate

Tartaleta de ventresca de atún

Pañuelo de patata y steak tartar

Totopo de maíz con centolla y crema agria

Mollete de panceta y papada ibérica con mostaza

Tosta de pan brioche, mantequilla y caviar

Berenjena frita en tempura de azafrán

Merluza al vapor, beurre blanc de champagne y caviar

Arroz de montaña

Postres

Mini flan de huevo

Torre de profiteroles con nata y toffee

120€ /pp - Bebidas no incluidas

MENÚ DE GRUPOS 1

Buñuelos de bacalao y miel de caña

•

Láminas de rubia gallega, crema agria ahumada y *regañás* caseras

Anchoas y *coca* hojaldrada con aguacate

•

Láminas de ventresca de atún al natural

Ostra en vinagreta de estragón

•

Mongetes de Santa Pau con *morrillo* de atún y panceta ibérica

Canelón de centolla gallega con jugo de pollo y su piel crujiente

•

Pescado del día

Patatas fritas caseras

Pimientos del piquillo confitados

•

Pastel de queso tibio

Torre de profiteroles con nata y *toffee*

•

Petits fours

145€ /pp - Bebidas no incluidas





MENÚ DE GRUPOS 2

Buñuelos de bacalao y miel de caña

•

Láminas de rubia gallega, crema agria ahumada y *regañás* caseras

Anchoas y *coca* hojaldrada con aguacate

•

Carpaccio de cigalitas, homenaje a "El Bulli 1995"

Láminas de ventresca de atún al natural

Ostra con vinagreta de estragón

•

Gamba de Roses XXL a la brasa

•

Mongetes de Santa Pau con *morrillo* de atún y panceta ibérica

•

Pescado del día a la brasa

Patatas fritas caseras

Pimientos del piquillo confitados

•

Pastel de queso tibio

Milhojas de vainilla

•

Petits fours

165€ /pp - Bebidas no incluidas

MENÚ DE GRUPOS 3

Buñuelos de bacalao y miel de caña

•

Tostada de pan brioche, mantequilla y caviar

•

Láminas de rubia gallega, crema agria ahumada y *regañás* caseras

Anchoas y *coca* hojaldrada con aguacate

•

Carpaccio de cigalitas, homenaje a “El Bulli 1995”

Ostra con vinagreta de estragón

•

Gamba de Roses XXL a la brasa

•

Canelón de centolla gallega con jugo de pollo y su piel crujiente

•

Pescado del día a la brasa

Pimientos del piquillo confitados

•

Lomo alto de buey a la brasa y mantequilla Café París

Patatas fritas caseras

•

Torre de profiteroles con nata y *toffee*

Milhojas de vainilla

•

Petits fours

195€ por persona - Bebidas no incluidas





ARMONIA DE VINOS

Cada persona tendrá acceso a media botella de blanco y media de tinto, totalizando una botella completa por persona (blanco y tinto combinado)

OPCIÓN 1 • 60€ /pp *Jóvenes, redondos y afrutados. Vinos locales*

Leirana, Forja del Salnés – D.O. Rias Baixas (Albariño)

Gotes del Montsant, Alfredo Arribas – D.O. Montsant (Garnacha, Cariñena)

Agua, refrescos, cafés incluido

OPCIÓN 2 • 90€/pp *Vinos locales con crianza y de parcela, más complejidad y calidad*

Taleia, Castell d'Encus – D.O. Costers del Segre (Sauvignon Blanc)

Salanques, Mas Doix – D.O.Q. Priorat (Garnacha, Cariñena, Syrah)

Agua, refrescos, café incluido

OPCIÓN 3 • 130€/pp *Vinos locales con crianza y de parcela, producción limitada y calidad premium*

Aspriu Xarel.lo, Pardas – D.O. Penedès (Xarel.lo)

Prado Lobo, Pagos d'Anguix – D.O. Ribera del Duero (Tempranillo)

Agua, refrescos, café incluido

EXTRAS • (COPA DE BIENVENIDA O POSTRE)

Copa de CAVA (Gran Reserva o similar) · **18€ pp**

Usualmente Gran Reserva Juvé&Camps

Copa de CHAMPAGNE (blanco o rosado) · **35€ pp**

Usualmente Ruinart Blanc de Blancs o Charles Heidsieck Reserve Rosé

La selección de vinos está sujeta a cambios y puede ser substituida por alternativas de precio y calidad similares.

Nuestras armonías de vinos pueden ser diseñadas a medida para satisfacer el estilo, presupuesto o necesidades específicas del cliente. Para una selección personalizada, por favor, contacte a nuestro Head Sommelier en **sommelier@amarbarcelona.com.**

Adicionalmente, vinos premium exclusivos pueden maridarse con el menú de su elección. Para vinos de alta gama específicos o añadas seleccionadas, por favor, pónganse en contacto con nuestro Head Sommelier directamente en la misma dirección de correo electrónico.

CONDICIONES DE RESERVA:

- Para grupos de 5 o más personas se requiere aportar los datos de una tarjeta de crédito para garantizar su reserva, no se realizará ningún cobro o bloqueo inmediato; salvo no avisar con 24 horas de antelación en cuyo caso se aplicará un cargo de 50€ por persona.
- Menús válidos para grupos a partir de 8 comensales. El menú elegido se sirve a mesa completa (consultar excepciones con el restaurante).
- Deberá notificarse el menú elegido con una antelación mínima de 7 días antes del evento.
- Rogamos nos indique alergias o intolerancias alimenticias al efectuar su reserva, o al menos, con un mínimo de 48 h para poder adaptarnos a sus necesidades con la mayor profesionalidad.
- Disponemos de menús adaptados a diferentes alergias, intolerancias o restricciones alimentarias, adaptados a nuestra oferta gastronómica.
- Puede haber modificaciones en los menús según la estacionalidad del producto en la fecha del evento.
- Menú con bebida incluye 1/2 botella de vino por persona, agua y café. Nuestro Sommelier también puede ofrecerle una propuesta de bodega personalizada (con una antelación mínima de 2 semanas)
- El número de comensales por mesa es variable. Para grupos superiores a 14 personas se asignaran mesas separadas en grupos de 8 a 10 personas.
- La confirmación de la reserva se hará efectiva una vez abonada una paga y señal del 70% vía transferencia. El importe final restante se abonará 5 días antes del evento vía transferencia.
- Aceptación de condiciones una vez abonada la paga y señal.

POLÍTICA DE CANCELACIÓN:

- El número total de comensales debe ser confirmado con un mínimo de 48 horas previo a la reserva, de lo contrario se cobrará la totalidad de comensales inicialmente reservados. En caso de que finalmente se incremente el número de comensales, se cobrará la totalidad final en el restaurante.
- Para las reservas canceladas con 72 horas de antelación a la fecha del evento, se reembolsará el 100% de la totalidad del importe abonado
- Para las reservas canceladas con 48 horas de antelación a la fecha del evento, se reembolsará el 50% del importe total abonado
- Para las reservas canceladas con 24 horas de antelación a la fecha del evento, NO se realizará ningún reembolso.





AMAR
BARCELONA

CONTACTO Y RESERVAS:

reservas@amarbarcelona.com
+34 93 103 99 88
IG · @amarbarcelonarestaurant

HOTEL EL PALACE BARCELONA

Gran Via de les Corts Catalanes, 668
08010 Barcelona
+34 93 510 11 30
IG · @hotelpalacebarelona.com
www.hotelpalacebarcelona.com