

24 DE DICIEMBRE · DECEMBER 24TH

## Nochebuena · *Christmas Eve*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Roxanne Brut D.O. Cava (Requena-Valencia)

### **ENTRANTES · STARTERS**

Croqueta de boletus con huevas de mar · Boletus croquette with sea roe

Tomate Raff de foie · Foie tomato garden

Vieira curada con leche de tigre · Scallop with tiger's milk

### **PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES**

Tartar de gamba roja con sabayón y su jugo  
Red shrimp tartare with zabayon and its juice

Suquet de pulpo al kamado  
Octopus "suquet" cooked at low temperature kamado style

Jarrete de cordero glaseado a baja temperatura  
Low temperature glazed lamb shank

### **POSTRE · DESSERT**

Trampantojo de tiramisú en maceta de flores · Tiramisu trompe l'oeil in flower pot

Dulces Navideños · Christmas Sweets

### **BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

Viña Lidón Barrica D.O. Pago Vera de Estenas

**Vino Tinto · Red Wine**

Martué Crianza D.O. Pago Campo de la Guardia

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**95 €**

IVA incluido · VAT included

**Chef Carlos Julián**





**Ampar**  
RESTAURANTE

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

## Navidad · *Christmas*

**COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Cava Reserva Real Cuvée de Prestige

**ENTRANTES · STARTERS**

Jamón ibérico de bellota con su pan cristal

Acorn-fed iberian cured ham with its glass bread

Croqueta de setas y trufa · Mushrooms and truffle croquette

Anchoa 00 con caviar de agua de tomate · Anchovy 00 with tomato water caviar

**PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES**

Cocochas de bacalao con velo ibérico · Codfish cheeks' with iberian ham

Caldo de Navidad · Christmas broth

Merluza en su jugo a la llama con salsa de azafrán

Hake in its own juice on the flame with saffron sauce

**POSTRE · DESSERT**

Torrija brioche con helado de mango

Brioche French toast with mango ice cream

Dulces Navideños · Christmas Sweets

**BODEGA · CELLAR**

Vino Blanco · White Wine

Blanco Nieva D.O. Rueda

Vino Tinto · Red Wine

La Poda Roble D.O. Ribeira Sacra

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**80 €**

IVA incluido · VAT included

**Chef Carlos Julián**



# Ampar

RESTAURANTE

31 DE DICIEMBRE · DECEMBER 31ST

## Fin de Año · *New Year's Eve*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Taittinger Brut Réserve A.O.C. Champagne

### **ENTRANTES · STARTERS**

Selección de embutidos ibéricos Joselito · Joselito Iberian sausages' selection

Croqueta de boletus y trufa · Boletus and truffle croquette

Vieira curada en tempura · Scallop with tempura

### **PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES**

Carabinero con sabayón y tomillo · Red prawn with sabayon and thyme

Lenguado con titaina valenciana y ravioli de mango

Sole with valencian "titaina" and mango ravioli

Lomo de ternera a la brasa madurado 45 días

Grilled beef tenderloin matured for 45 days

### **POSTRE · DESSERT**

Cre moso de limón e hibiscus · Lemon and hibiscus cream

Dulces Navideños, Uvas de la suerte & Champagne

Christmas Sweets, Lucky grapes & Champagne

### **BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

Blanc d'Enguera D.O. Valencia

**Vino Rosado · Rosé Wine**

Marqués de Riscal V.T. 3 Riberas

**Vino Tinto · Red Wine**

Casa Don Ángel Bobal Reserva D.O. Utiel-Requena

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**150 €**

IVA incluido · VAT included

**Chef Carlos Julián**

1 DE ENERO · JANUARY 1ST

## Año Nuevo · *New Year*

### **COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Castillo de Perelada Brut Reserva D.O. Cava

### **ENTRANTE · STARTER**

Tomate Raff de foie

Foie tomato garden

### **PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES**

Merluza en sabayón y azafrán

Hake with zabayon and saffron

Arroz de buey de mar con alcachofas

Spider crab rice with artichokes

### **POSTRE · DESSERT**

Hojaldre de chocolate negro y gianduja

Dark chocolate and gianduja puff pastry

Dulces Navideños

Christmas Sweets

### **BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

Blanco Nieva D.O. Rueda

**Vino Tinto · Red Wine**

Estenas Madurado en Barrica D.O. Utiel Requena

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**55 €**

IVA incluido · VAT included

**Chef Carlos Julián**

5 DE ENERO · JANUARY 5TH

## Noche de Reyes · Epiphany Eve

**COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Castillo de Perelada Brut Reserva D.O. Cava

**ENTRANTES · STARTERS**

Ensalada de pollo braseado con parmesano y tomate cassé  
Braised chicken salad with parmesan cheese and cassé tomato

Croquetas de jamón ibérico y sus contrastes

Iberian ham croquettes

**PLATO PRINCIPAL · MAIN DISH**

Panceta ibérica a baja temperatura con huevos de mar  
Iberian bacon cooked at low temperature with sea roe

**POSTRE · DESSERT**

Cítricos en texturas

Citrus in textures

Dulces Navideños & Roscón de Reyes

Christmas Sweets & Roscón de Reyes

**BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

Estenas Blanco D.O. Utiel Requena

**Vino Tinto · Red Wine**

Estenas Madurado en Barrica D.O. Utiel Requena

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones  
Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**50 €**

IVA incluido · VAT included

**Chef Carlos Julián**



6 DE ENERO · JANUARY 6TH

## Día de Reyes · Epiphany

**COPA DE BIENVENIDA · WELCOME DRINK**

Castillo de Perelada Brut Reserva D.O. Cava

**ENTRANTES · STARTERS**

Selección de embutidos ibéricos Joselito

Joselito Iberian sausages' selection

Croqueta de boletus y trufa

Boletus and truffle croquette

**PLATO PRINCIPAL · MAIN DISH**

Arroz de bogavante con colmenillas

Lobster rice with morels

**POSTRE · DESSERT**

Flan de queso con espuma de cremaet y pistachos

Cheese flan with "cremaet" foam and pistachios

Dulces Navideños & Roscón de Reyes

Christmas Sweets & Roscón de Reyes

**BODEGA · CELLAR**

**Vino Blanco · White Wine**

Estenas Blanco D.O. Utiel Requena

**Vino Tinto · Red Wine**

Estenas Madurado en Barrica D.O. Utiel Requena

Agua, refrescos, cervezas y selección de café, té e infusiones

Water, soft drinks, beers and selection of coffee, tea and infusions

**50 €**

IVA incluido · VAT included

**Chef Carlos Julián**

25 DE DICIEMBRE · DECEMBER 25TH

## Menú Infantil · *Children's Menu*

**Croquetas de boletus y trufa**  
Boletus and truffle croquette

**Selección de embutidos ibéricos Joselito**  
Joselito Iberian sausages' selection

**Tournedó de lomo de ternera con chalotas y patatas**  
Tournedo of veal loin with shallots and potatoes

**Hojaldre de chocolate negro y gianduja**  
Dark chocolate and gianduja puff pastry

**Dulces navideños**  
Christmas sweets

**Agua y Refrescos**  
Water and soft drinks

**40 €**

IVA incluido · VAT included



**Chef Carlos Julián**