



Ampar
RESTAURANTE

20-30
NOVIEMBRE

FESTIVAL CUINA OBERTA

MENÚ CENA · DINNER MENU

ENTRANTES A COMPARTIR · STARTERS TO SHARE

Salmón curado con holandesa de plancton
Cured salmon with plankton hollandaise sauce

Buñuelos de bacalao al pil-pil con piñones tostados
Cod fritters with pil-pil sauce and toasted pine nuts

PRINCIPAL A ELEGIR · MAIN COURSE TO CHOOSE

Merluza y sus mil caviares
Hake and its thousand caviars

O · Or

Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con brócoli y mostaza
Slow-cooked suckling lamb shoulder with broccoli and mustard

POSTRE · DESSERT

Caramelizado de mango y mascarpone
Caramelized mango and mascarpone

36 €

Precio por persona · IVA Incluido · Price per person · VAT included