

# Ampudia

## Restaurante

C/ General Ampudia, 18  
91 535 12 47 / 91 752 87 04

### MENÚ N°1

#### **Aperitivo de la Casa**

Croquetitas de la Casa  
Chupito de crema del día

#### **Entradas al centro**

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Ensalada de Tomate con Bonito escabechado y Cebolleta fresca

\*\*\*\*\*

Revuelto de Patatas y Foie

\*\*\*\*\*

Rabas de Calamar fritas al Limón

#### **Segundo Plato (a elegir)**

Lomo de Merluza a la Bilbaina

0

Lomo de Bacalao al horno con panaderas y Verduritas

0

Escalopines de Ternera blanca a la Pimienta

0

Carrillada Ibérica en salsa de Manzana

#### **Postre**

Tarta de Queso horneada con Mermelada de Frambuesas

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

#### **En Mesa**

Aguas Minerales

Vino Blanco de Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

35.00 €

10 % i.v.a. incluido

# Ampudia

## Restaurante

C/ General Ampudia, 18  
91 535 12 47 / 91 752 87 04

### MENÚ N°2

#### **Aperitivo de la Casa**

Croquetitas de la Casa  
Chupito de crema del día

#### **Entradas al centro**

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Ensalada de Salmón Ahumado sobre Tartar de Aguacate

\*\*\*\*\*

Alcachofas naturales fritas con lascas de Jamón y puntas de Trigueros

\*\*\*\*\*

Menestra de Setas con Huevo minuto

\*\*\*\*\*

Degustación de Arroz meloso con Rabo de Toro ( **Por Persona** )

#### **Segundo Plato (a elegir)**

Lomo de Merluza al horno con salsa marinera

0

Chipirones en su Tinta con Arroz

0

Entrecot de Vaca vieja con Panaderas y Pimientos de Padrón

0

Tacos de Solomillo de Vaca salteados con Ajos

#### **Postre**

Tocibizcocho de Cielo sobre sopa fría de Cacao

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

#### **En Mesa**

Aguas Minerales

Vino Blanco de Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

40.00 €

10 % i.v.a. incluido

# Ampudia

## Restaurante

C/ General Ampudia, 18  
91 535 12 47 / 91 752 87 04

### MENÚ N°3

#### **Aperitivo de la Casa**

Croquetitas de la Casa  
Chupito de crema del día

#### **Entradas al centro**

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Mixto Ibérico ( Jamón y Lomo ibérico, Chorizo Cular y Queso curado)

\*\*\*\*\*

Escalibada de verduras naturales templada con Queso de Cabra a la plancha

\*\*\*\*\*

Buñuelitos de Bacalao con Pimientos de Padrón

\*\*\*\*\*

Degustación de Fabada Asturiana con su compango ( **Por Persona** )

#### **Segundo Plato (a elegir)**

Lomo de Merluza relleno de Marisco en salsa marinera

0

Lomo de Bacalao en salsa de Sidra con Almejas y Langostinos

0

Cachopo de Ternera relleno de Jamón Ibérico y Queso curado

0

Rabo de Toro estofado al vino Tinto

#### **Postre**

Tarta de Tiramisú sobre natillas de Café

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

#### **En Mesa**

Aguas Minerales

Vino Blanco de Rueda Verdejo

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

45.00 €

10 % i.v.a. incluido

# Ampudia

## Restaurante

C/ General Ampudia, 18  
91 535 12 47 / 91 752 87 04

### MENÚ N°4

#### **Aperitivo de la Casa**

Croquetitas de la Casa  
Chupito de crema del día

#### **Entradas al centro**

Un plato a compartir para cada cuatro personas

Jamón Ibérico de Bellota D.O. Huelva

\*\*\*\*\*

Foie de Pato casero con compota de Pera y Pan de Miel

\*\*\*\*\*

Gambas Blancas de Huelva ¼ kg. a la plancha

\*\*\*\*\*

Degustación de Verdinas con Almejas ( **Por Persona** )

#### **Segundo Plato (a elegir)**

Atún Rojo a la plancha sobre Cebolla caramelizada y Soja

0

Cazuela de Rape a la marinera con Cachelos

0

Entrecot de Vaca vieja con Panaderas y Pimientos de Padrón

0

Solomillo de Vaca a la plancha con Sal Maldon y su Guarnición

#### **Postre**

A elegir de nuestra Carta

\*\*\*\*\*

Café o Infusiones

\*\*\*\*\*

#### **En Mesa**

Aguas Minerales

Vino Blanco Albariño

Vino Tinto de Rioja Crianza

Copa de Cava Brut Nature

Chupito de Licor

52.00 €

10 % i.v.a. incluido