



Picar y Compartir

Tiradito de Salmón Curado Con cremoso de yogurt y sus anisados.	\$38,000
Guacamole Rústico Con acevichado de camarón y su chicharrón.	\$34,000
Carpaccio de Res Mediterraneo Emulsión de frutos secos, parmesano, rúcula y alcaparra.	\$43,000
Yucas Llaneras Con salsa brava mediterranea.	\$36,800
Papa Criolla Boyacense al Cabrales Crema de queso cábrales, manzana y nuez.	\$29,000
Calamares Fritos Papa cocida, vinagreta y pimentón de la vera.	\$42,500

Sopa Casera

Sopa de Tomate Provenzal Tomates tatemados, aguacate y albahaca.	\$25,000
--	-----------------

Ensaladas & Verduras

Ensalada Verde de la Casa Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollitas y aceitunas marinadas. <i>Adición: Pollo / Salmón/ Camarón.</i>	\$29,400
Ensalada de Queso de Cabra Gratinada, con melocotón y nuez (lechugas y verduritas asadas).	\$34,300
Burrata Trufada Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados.	\$38,300
Ensalada de Cogollos de Tudela Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.	\$37,600
Espárragos Verdes Sabaneros al carbón.	\$29,400
Palmito Eco del Putumayo Naturales al carbón.	\$32,900

Arroces & Pastas

Papardelle Al Burro ó Pomodoro, con setas y vegetales Adición: Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo.	\$29,000
Fideuá al estilo de Denia (Valencia-España) De pescados y mariscos.	\$56,600
Paella Mediterranea del "Señoret" De pescados y mariscos.	\$58,200
Arroz Meloso de Res Estofada Virutas ibéricas, alcachofas y espárragos trigueros.	\$57,700

Burgers & Frites

Burger Ámmalovers Carne seleccionada y marinada (250gr), cebolla caramelizada y queso gruyère.	\$43,400
Burger Cuarto Frio Carne seleccionada y marinada (250gr), cremoso de cabra, arándanos y tomatitos.	\$44,400

*** Acompañadas con papas francesas ***

Pesca

Salmón asado a leña y carbón Con verduras al natural.	\$63,400
---	-----------------

Asados

Chorizo Criollo Con su mojo y papa rostizada.	\$28,000
Pollo de Granja al Carbón Al natural en cocción lenta.	\$58,300
Asado De Tira Con pure de papa criolla.	\$69,900
Chateaubriand (420gr) A las tres pimientos de Putumayo.	\$90,900

Postres

Torrija Miranda Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla.	\$19,500
Churros Madrileños Con chocolate a la taza o arequipe.	\$18,400
Flan de queso fresco y arequipe. Ron Zacapa.	\$19,300
Tiramisú de baileys Mascarpone y cacao chochoano.	\$18,900

*Precios con el 8% de imponible

@ammarestaurante

Experiencias
para
& Picar
& Compartir