

¿Te gusta comer?

Les ofrecemos para la celebración de su boda, unos Menús ***Todo Incluido*** *(Sin sorpresas) Cóctel de Bienvenida, Menú elaborado en nuestra cocina, todos ellos con tres entrantes de primero y después Pescado o Carne a elegir al momento (Lo más triste de una boda es que la gente salga con hambre o con la sensación de que había poca comida, eso en un restaurante Gallego sería inconcebible) más Música y Barra Libre durante 2 horas.*

Aparte de estos se les puede organizar ***cualquier otro*** *menú personalizado, súper completos preparados por nuestra cocina (****No somos catering****) creemos en la* ***calidad y la cantidad****, para nosotros es una prioridad absoluta que todos nuestros clientes cuando salgan de Amarras recuerden lo bien que han comido y el trato que se les ha dado en cada momento, para que desde el principio se sientan como en casa.*

En nuestros menús les ofrecemos un cóctelde bienvenida con un aperitivo abundante y variado, el cóctel de entrada se puede servir en el exterior del restaurante al aire libre, posteriormente la comida o la cena se serviría en nuestro salón en exclusiva (Solo damos una boda al día) después de la comida o cena continuaremos con la Música y la Barra Libre.

Ese es el ***espíritu de Amarras****, estar a tu lado en todo lo que necesite, transmitiendo ese cariño y empeño en lo que hacemos día a día, para hacer que se encuentren como en casa, en ese ambiente tan familiar que a todos nos gusta, mientras disfrutan de los mejores Productos que nos ofrecen la* ***Tierra y los Mares de Galicia****.*

Reciban un cordial saludo

Equipo Amarras

Todo Incluido nº 1

Coctel de Entrada

Taciña de Garbanzos Amarras
Queso Semicurado de Oveja
Ensalada de Cangrejo
Croquetas Caseras de Jamon Iberico
Calamares a la Romana
Delicias Amarras
Tartaleta de Centollo
Ribeiro, Rioja Crianza
Cerveza y Refrescos….

.....

Xoubas Abiertas (de Coruña) con Pimientos de Padrón



Croquetas Caseras de Jamón Ibérico



Huevos de Corral con Gulas y Lacon a la Gallega



Bacalao Confitado al Horno con Pasas

o

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla



Sorbete de Limón al Cava



Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Crema a la Canela (o Tartade Boda con Helado)



Albariño Castiñeira (D.O. Rías Baixas)
Rioja Crianza - (D.O.Rioja)
Café, Cava Amarras
Aguardiente de Hierbas, Licor Café, Pacharán

****

Incluido :

(Mínimo 55 personas Adultos):

Barra Libre y Música : durante dos horas.

**Nuestros productos llegan todos los días de la Lonjas Gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este seria suplido por otro de similares características. Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta. Los precios no incluyen el IVA correspondiente. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslo saber. Precios vigentes durante el año 2027.*

Todo Incluido nº 2

Coctel de Entrada

Taciña de Garbanzos Amarras

Queso Semicurado de Oveja

Ensalada de Cangrejo

Croquetas Caseras de Jamon Iberico

Calamares a la Romana

Delicias Amarras

Tartaleta de Centollo

Ribeiro, Rioja Crianza

Cerveza y Refrescos….

.....

Croquetas Caseras de Gamba y Bogavante



Chipirones de Marín (Pontevedra) Encebollados



Gamba Blanca de Huelva a la Plancha



Merluza de Pincho, de Burela (Lugo)

Gratinada al Horno

o

Lomo de VacaGallega Madurado a laParrilla



Sorbete de Limón al Cava



Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Crema a la Canela (o Tartade Boda con Helado)



Albariño Castiñeira (D.O. Rias Baixas)

Rioja Crianza - (D.O.Rioja)

Café, Cava Amarras

Aguardiente de Hierbas, Licor Café, Pacharán

****

Incluido :

(Mínimo 55 personas Adultos):

Barra Libre y Música : durante dos horas.

**Nuestros productos llegan todos los días de la Lonjas Gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este seria suplido por otro de similares características. Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta. Los precios no incluyen el IVA correspondiente. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslo saber. Precios vigentes durante el año 2027.*

Todo Incluido nº 3

Coctel de Entrada

Taciña de Garbanzos Amarras

Queso Semicurado de Oveja

Ensalada de Cangrejo

Croquetas Caseras de Jamon Iberico

Calamares a la Romana

Delicias Amarras

Tartaleta de Centollo

Ribeiro, Rioja Crianza

Cerveza y Refrescos….

.....

Pulpo a la Gallega con Patatas

Huevos de Corral al Ajillo con Lacon y Gambas

Almeja Fina de Marín (Pontevedra) a la Marinera

Rodaballo al Horno con Patatas Confitadas

o

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla

Sorbete de Limón al Cava

Crujiente de Manzana al Azúcar Glass

Filloas de Crema a la Canela (o Tartade Boda con Helado)

Albariño Castiñeira (D.O. Rías Baixas)

Rioja Finca Navalcaida (Crianza - D.O.Rioja)

Café, Cava Amarras

Aguardiente de Hierbas, Licor Café, Pacharán

****

Incluido :

(Mínimo 55 personas Adultos):

Barra Libre y Música : durante dos horas.

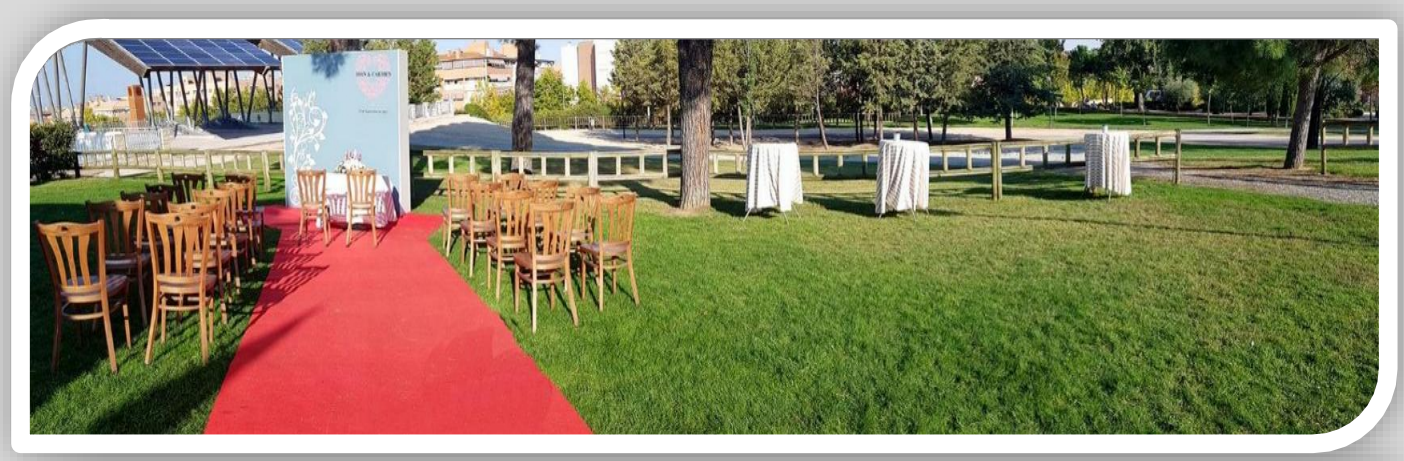
**Nuestros productos llegan todos los días de la Lonjas Gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este seria suplido por otro de similares características. Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta. Los precios no incluyen el IVA correspondiente. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslo saber. Precios vigentes durante el año 2027.*

¿Como quieres que sea tu Boda?

Haremos realidad tus Sueños

***Amarras** le ofrece un acogedor ambiente donde se trasmite la paz y tranquilidad de la ubicación en la que se encuentra, **en una zona única de Alcobendas**, en medio de un gran parque, donde podrá disfrutar de los **mejores productos** de la Gastronomía Gallega.*

*Disponemos de **Terrazas**, tanto **para Verano** como **para Invierno** y magníficas vistas, rodeados de **zonas verdes**, **Parking Propio, Wifi,** para celebrar **cualquier tipo de Evento**, Bodas, Coctel, Reuniones de Empresa y Familiares, **según susnecesidades.***







Contacto: email: amarras@amarras.es - www.amarras.es - Telf.: 91.827 83 98 – 91.827 84 19 (María)

Amarras Hostelera S.L© Copyright2027