

¿Te gusta comer?

La cocina no es sólo el espacio doméstico en el que se procesan y se transforman los alimentos, sino que ocupa el centro de las relaciones familiares.

Es el cariño con el que en Galicia se habla de las antiguas lareiras se desvela la relación íntima de estos espacios de refugio familiar.....más allá de la propia gastronomía.

Disponemos de Terrazas, tanto para Verano como para Invierno y magníficas vistas, rodeados de zonas Verdes, Parking Propio, para celebrar cualquier tipo de Evento, Bodas, Presentaciones, Reuniones de Empresa y Familiares, según sus necesidades.

Ese es el espíritu Amarras, el poder estar a su lado en todo lo que necesite, transmitiendo ese cariño y empeño en lo que hacemos día a día, para hacer que se encuentre como en su casa, en ese ambiente tan familiar que a todos nos gusta.

Por encima de todo no seremos clientes, sino Amigos, mientras disfrutamos de los mejores productos que nos ofrecen la Tierra y los Mares de Galicia.

Reciban un cordial saludo.

Equipo Amarras

Menú Alcobendas nº 1

Taciña de Garbanzos Amarras

Croquetas Caseras de Jamón Ibérico

Lacon a la Gallega con Patatas

Gamba Blanca de Huelva a la Plancha

Arroz Amarras con Capón de

Villalba (Lugo) y Almeja Fina

Sorbete de Limón al Cava

Tarta de Manzana al Horno

Ribeiro Amarras, Rioja, Agua Mineral

Café y Aguardientes Gallegos

Menú Alcobendas nº 2

Taciña de Garbanzos Amarras

Xoubas Abiertas de Coruña
con Pimientos de Padrón

Huevos Camperos al Ajillo con
Jamón Ibérico

Merluza de Pincho de Celeiro (Lugo)

A la Gallega

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla

Sorbete de Limón al Cava

Filloas de Nata al Caramelo
Filloas de Crema a la Canela

Ribeiro Amarras, Rioja, Agua Mineral

Café y Aguardientes Gallegos

**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 sería suplido por otro de similares características. Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta e Incluyen: (1 Jarra de Ribeiro o 1 Botella de Rioja, cada 2 Personas) Agua Mineral, Postre, Café y Aguardientes Gallegos. El Menú incluye las Bebidas desde el Inicio de la Comida o Cena (Entrantes) hasta Fin de la misma (Cafés). Cualquier otro producto se Facturará Aparte. Las Consumiciones que se tomen antes o después se consideran Extras y, por lo tanto, se Abonarían Aparte. *Con un día de Antelación será necesario confirmar los Comensales o se Facturará por el nº indicado al hacer la Reserva. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslo saber. Estos menús estarán vigentes durante el año 2027*

Menú Alcobendas nº 3

Taciña de Garbanzos Amarras

Empanada Tradicional Casera

Chipirones de Marin Encebollados

Revuelto de Bacalao con Cebolla Confitada

Merluza de Pincho, de Celeiro (Lugo)

Gratinada al Horno

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla

Sorbete de Limón al Cava

Tarta de Platano al Horno

Ribeiro Amarras, Rioja, Agua Mineral

Café y Aguardientes Gallegos

Menú Alcobendas nº 4

Taciña de Garbanzos Amarras

Croquetas Caseras de Marisco

Calamar de Potera a la Romana

Huevosde Corralcon Gulas y Jamón Ibérico

Bacalao al Horno con Pasas

y Patata Confitada

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla

Sorbete de Limón al Cava

Tarta de Manzana al Horno

Ribeiro Amarras, Rioja, Agua Mineral

Café y Aguardientes Gallegos

**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 sería suplido por otro de similares características. Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta e Incluyen: (1 Jarra de Ribeiro o 1 Botella de Rioja, cada 2 Personas) Agua Mineral, Postre, Café y Aguardientes Gallegos. El Menú incluye las Bebidas desde el Inicio de la Comida o Cena (Entrantes) hasta Fin de la misma (Cafés). Cualquier otro producto se Facturará Aparte. Las Consumiciones que se tomen antes o después se consideran Extras y, por lo tanto, se Abonarían Aparte. *Con un día de Antelación será necesario confirmar los Comensales o se Facturará por el nº indicado al hacer la Reserva. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslo saber. Estos menús estarán vigentes durante el año 2027*

Menú Galicia nº 1

Taciñade Garbanzos Amarras



Xoubas de Coruña Abiertas

Con Pimientos de Padrón



Revuelto de Foie con Jamón Ibérico



Gamba Blanca de Huelva a la Plancha



Bacalao Confitado al Horno con Pasas

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla



Sorbete de Limón al Cava



Tarta de Plátano al Horno



Ribeiro Especial Amarras

Rioja Crianza, Agua Mineral

Cervezas, Refrescos



Café y Aguardientes Gallegos

Menú Galicia nº 2

Taciña de Garbanzos Amarras



Croquetas Caseras

de Gamba y Bogavante



Revuelto de Bacalao con Cebolla Caramelizada



Almeja Fina de Marin a la Marinera



Merluza de Pincho, de Celeiro (Lugo) a la Gallega

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla



Sorbete de Limón al Cava



Tarta de Manzana al Horno



Ribeiro Especial Amarras

Rioja Crianza, Agua Mineral

Cervezas, Refrescos



Café y Aguardientes Gallegos

* *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 sería suplido por otro de similares características. Menús mínimo para Cuatro Personas. Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta e Incluyen: (Ribeiro, Rioja Crianza, Cerveza, Refrescos, Agua Mineral, Postre, Café y Aguardientes Gallegos). El Menú incluye las Bebidas desde el Inicio de la Comida o Cena (Entrantes) hasta Fin de la misma (Cafés). Cualquier otro producto se Facturará Aparte. Las Consumiciones que se tomen antes o después se consideran Extras y por lo tanto, se Abonarían Aparte. *Con un día de Antelación será necesario confirmar los Comensales o se Facturará por el nº indicado al hacer la Reserva. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslosaber. Estos menús estarán vigentes durante el año 2027*

Amarras nº 1

Taciña de Garbanzos Amarras



Crepes de Langostinos
Con Tempura de Verdura



Xoubas Abiertas de Coruña
Con Pimientos de Padrón



Gamba Blanca de Huelva a la Plancha



Merluza de Pincho, de Burela (Lugo)
Al Horno con Almejas

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla



Sorbete de Limón al Cava



Filloas de Crema a la Canela
Tarta de Plátano al Horno



Albariño Amarras
Rioja Crianza, Agua Mineral
Cervezas, Refrescos



Café y Aguardientes Gallegos

Amarras nº 2

Taciñade Garbanzos Amarras



Pulpo a la Gallega con Patatas



Revuelto de Bacalao
Con Cebolla Caramelizada al Oporto



Langostinos a la Parrilla



Rodaballo a la Gallega
Con Patata Cocida

O

Lomo de Vaca Gallega Madurado a la Parrilla



Sorbete de Limón al Cava



Filloas de Nata con Caramelo
Tarta de Manzana al Azúcar Glas



Albariño Amarras
Rioja Crianza, Agua Mineral
Cervezas, Refrescos



Café y Aguardientes Gallegos

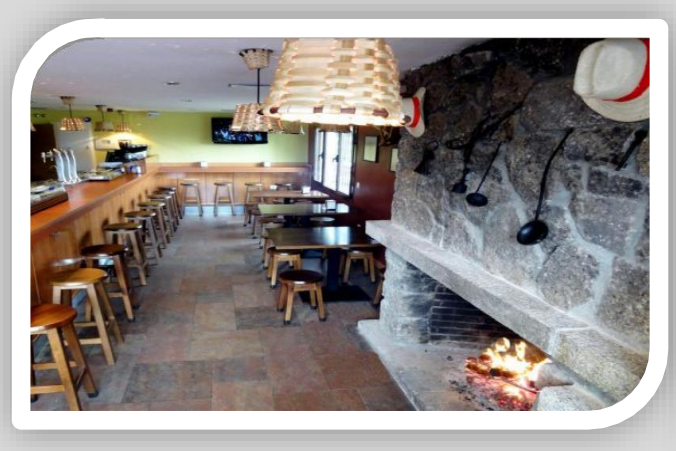
** Nuestros productos llegan todos los días de la Lonjas Gallegas, si por falta de entrada en las mismas, no se pudiese traer algún producto, este sería suplido por otro de similares características . Menús mínimo para Cuatro Personas . Estos Menús serán servidos por Mesa Completa el Mismo Menú, pudiéndose modificarse previa consulta e Incluyen : (Albariño , Rioja Crianza , Cerveza , Refrescos , Agua Mineral, Postre, Café y Aguardientes Gallegos). El Menú incluye las Bebidas desde el Inicio de la Comida o Cena (Entrantes) hasta Fin de la misma (Cafés). Cualquier otro producto se Facturará Aparte. Las Consumiciones que se tomen antes o después se consideran Extras y por lo tanto, se Abonarían Aparte. *Con un día de Antelación será necesario confirmar los Comensales o se Facturará por el nº indicado al hacer la Reserva. Si tiene alguna Intolerancia Alimentaria, háganoslosaber.Estos menús estarán vigentes durante el año 2027 .*

¿Qué necesita?

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.*

Apostamos día a día por la transparencia, cantidad, calidad y precio para conseguir que cualquiera pueda disfrutar de una agradable comida o cena, sintiéndose como en casa hasta conseguir que se momento sea recordado como una reunión de Amigos.

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, Cóctel, Reuniones de Empresa y Familiares,* ***según sus necesidades.***













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

Amarras Hostelera S.L© Copyright 2027