



Les ofrecemos para la celebración de su boda, unos **Menus Todo Incluido** (Sin sorpresas, Coctel 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 coctel de bienvenida con un aperitivo abundante y variado, el coctel 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

### Cóctel 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



Empanada Tradicional Gallega de Bacalao con Pasas



Huevos de Corral con Gulas y Jamon Ibérico



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 Tarta de 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.

Estos menús estarán vigentes durante el año 2022.

## Todo Incluido nº 2

### Cóctel 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

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 Tarta de 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.**

Estos menús estarán vigentes durante el año 2022.



## Todo Incluido nº 3

### Cóctel 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 Tarta de 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.**

Estos menús estarán vigentes durante el año 2022.



## ¿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.*

*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 sus necesidades.*



Contacto: email: [amarras@amarras.es](mailto:amarras@amarras.es) - [www.amarras.es](http://www.amarras.es) - Telf.: 91.827 83 98 – 91.827 84 19 (María o Miguel)

Amarras Hostelera S.L © Copyright 2022