



## Entrantes/Hasierakoak

Paletilla de bellota con tostas de pan y tomate | 24€

Croquetas Amama de langostino al ajillo | 15€

Croquetas de Jamón | 13€

Salmón curado en casa con crema de queso aromatizada con lima y vainilla | 11€/ 22€

Ensalada templada de langostinos tigre con vinagreta de frambuesas | 20€

Tartaleta de txangurro a la donostiarra con migas crujientes | 12€/24€

Arroz meloso con almejas | 12/ 23€

Terrina artesana de foie con chutney de ruibarbo, gel roto de P.X y tosta de nueces y pasas | 13€/ 25€

Carpaccio de vieiras con jugo de tomate y lima | 20€

Ezkur- iberikoaren beso txigortua, ogi eta tomatearekin | 24€

Amama kroketa otarrainxka baratxuriarekin | 15€

Urdaiazpiko kroketa | 13€

Etxean ondutako Izokina limoi eta bainailla zaporedun gazta krematsuarekin | 11€/ 22€

Otarrainxka entsalada epela mugurdi ozpin-olioarekin | 20€

Txangurro tartaleta donostiar erara apur kurruskariekin | 12€/24€

Arroz melosoa txirlekin | 12/ 23€

Foie terrina artisaua ruibarbo chutneyarekin, P.X gel hautsia eta intxaur eta mahaspasen tosta | 13€/ 25€

Bieirazko karpazzioa tomate eta limoi zukuarekin | 20€



## Pescados/ Arrainak

Lomo de merluza en salsa verde con almejas | 27€

Legatza saltsa bedean txirlekin | 27€

Filetes de gallo a la florentina estilo "Panier Fleuri" | 24€

Oilar-xerra "panier fleuri" florentina estiloan | 24€

Pulpo asado al estilo "Atari" | 24€

Olagarroa erreta "Atari" erara | 24€

Taco de bacalao al pil-bil de piquillos con verduras salteadas | 22€

Bakailao takoa pikillo pil bil erara barazki salteatuekin | 22€

Calamares troceados en su tinta con arroz basmati | 12€/ 23€

Txipiroi zatituak bere tintan basmati arrozarekin | 12€/ 23€

## Carnes/ Haragiak

Cordero deshuesado asado en su jugo, cous cous y pure de apionabo con manzana | 24€

Hezurrik gabeko arkume errea bere zukuan, cous cous eta apianabo purea sagarrarekin | 24€

Carrilleras de ternera guisadasal vino tinto con pure de patata | 11€/ 21€

Ardo beltzean gisatutako txahal masaila patata purearekin | 11€/ 21€

Solomillo asado con jugo de carne, yuca frita y zanahoria salteadas | 25€

Azpirun errea haragi zukua, juka frijitua eta azenario salteatuekin | 25€

Confit de pato con pure de calabaza | 19€

Ahate konfita kalabaza- purearekin | 19€

Callos al estilo AMAMA | 10€/ 19€

Tripakiak AMAMA erara | 10€/ 19€



AMAMA

## Pastres/Pastreak

Arroz con leche caramelizado con helado de canela | 8€

Torrija de brioche con helado de vainilla | 8€

Sagardotegi (manzana asada con crumble de nueces y helado de queso) | 8€

Limoia ber bi | 8€

Sorbete | 8€

Arroz- esne karamelizatua kanelazko izozkiarekin| 8€

Brioxezko torrija banillazko izozkiarekin| 8€

Sagardotegi (sagar errea intxaur krumblea eta gaztazko izozkiarekin) | 8€

Limoia ber bi | 8€

Sorbetea | 8€

## Espumasas

Recaredo terrers brut nature gran reserva | 40€

Pascal doquet horizon blan de blanc brut | 80€

Pommery brut apannage (Pinot noir, chardonnay, pinot meunier | 80€

## Rosados

Rioja - La lomba finca lalinde ( Garnacha, Viura) | 40€

Navarra Umea ( Garnacha) 3€ | 22€

Provence -Cuvee magali ( Syrah, cinsaultu garnacha, carbenet) | 25€



**AMAMA**

## Blancas

Menorca -Torralbenc ( Sauvignon blanc, chardonay, viognier) | 35€

Rias Baixas Granbazan limousin | 40€

Rias Baixas Mar de frades | 30€

Ribeiro Sanclodio ( Treixadura albariño, godello) | 25€

Valdeorras Gaba do xil ( Godello) | 25€

Rioja Jade Gross Chiguita ( Tempranillo blanco, Garnacha blanca) | 55€

Rueda Basa ( Verdejo, Viura) 4€ | 21€

Somontano ( Chardonnay) 4€ | 21€

Bourgogne guy amiot et fils cuvee flavie (Chardonnay) 45€

Alsace Zusslin les chapelles ( Riesling) 35€

Txakoli Hernio | 4€ / 27€

MR (Moscatel) | 32€

## Tintas

Bierzo - Parajes ( Mencia, Garnacha tintorera) | 30€

Cerebros - La Viña de ayer | 4€ / 22€

Priorat - Clos Fonta ( Garnacha, Carñena) | 80€

Ribera del duero Lucero Cruz de Alba (Tempranillo) | 5€/ 28€

Ribera del duero Mantallana ( Tempranillo) | 80€

Rioja - Erre punto ( Tempranillo, Garnacha viura, Malvasia) | 4€/26€

Rioja - Corriente ( Tempranillo, Graciano, Garnacha) | 5€ /28€

Rioja - Jarrete crianza abel mendoza (Tempranillo) | 32€

Rioja - Phinca hapa ( Tempranillo, Graciano) | 40€

Rioja - Baigorri reserva | 40€

Rioja - Ramon Bilbao Gran reserva | 50€

Bourgogne Faiveley ( Pinot Noir) | 50€

RHONR Chateneuf du page telegramme ( Garmacha, Cinsault, Mouvedre) | 75€