

## ENTRANTES FRÍOS

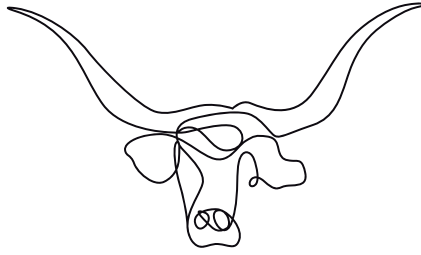
---

Cecina selección Amaren máxima infiltración, pan de cristal y tomate rallado.	22
Carpaccio de nuestros bueyes macerado al Oporto, emulsión de mostaza antigua y queso Parmesano Reggiano curado 30 meses.	15,90
Steak tartar de chuleta de buey, yema de huevo campero, esferificaciones de mango, mayo de lima y aliño tradicional.	23,50
Tartar de atún Alakrana, ajoblanco de coco, wakame y helado de coco y lima.	16,90
Ensalada de ventresca de Zallo, pimientos rojos asados al carbón, anchoas del Cantábrico y tomates cherry ahumados y confitados.	17,50
Ensalada de burrata Km 0, tartar de tomate y fresas encurtidas, tapenade de aceituna negra y anchoas e inyección de pesto de albahaca.	16,90

**AMAREN**

HAMBUEYSERÍA

(Precios IVA incluido)



## ENTRANTES CALIENTES

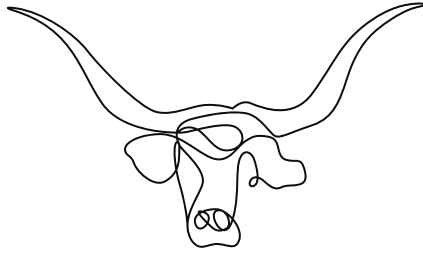
---

Chistorra 100% de vaca elaborada en casa a la brasa.	13
Gyozas de partes nobles de buey a la parrilla, salsa picantona napada y teriyaki de yogur.	12
Croquetas caseras extra cremosas de nuestros bueyes con toque picante.	12
Mollejas de ternera, boletus confitados, huevo a baja temperatura, cebolla caramelizada y aceite de trufa blanca italiana.	20,90
Alcachofas de Tudela I.G.P. al horno de brasa, papada de Euskal Txerri curada 4 meses a la llama y salsa romesco.	16,50
Boletus confitados en su jugo, parmentier de hongos y mantequilla de trufa negra.	18,50
Volandeiras al carbón, leche de tigre, piña encurtida y esferas de limón.	15

**AMAREN**

HAMBUEYSERÍA

(Precios IVA incluido)



# HAMBURGUESAS a la BRASA

---

Elige la carne, elige el pan  
y disfruta de una  
hamburguesa auténtica de buey

## ¿QUÉ CARNE TE GUSTA MÁS?

200gr de carne de nuestros bueyes certificados  
Puedes hacer tu hamburguesa con 400gr, suplemento 7€

200gr de carne de buey de las partes más nobles(\*)  
picada a diario en casa, suplemento 4€

200gr de carne de bueyes gallegos(\*) madurada entre  
1 y 4 años, suplemento 7€

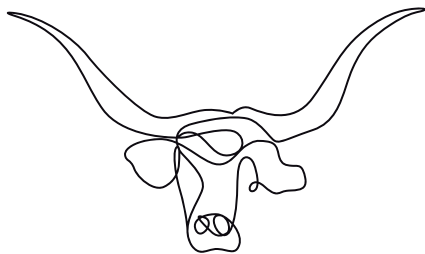
*(\*) CARNE SUJETA A DISPONIBILIDAD. ESTAS CARNES SALEN POCO HECHAS.*

## ¿QUÉ PAN PREFIERES?

Pan crujiente y ligero • brioche artesano.  
También tenemos pan sin gluten especial para burger,  
suplemento 2,50€

SI LO DESEA, DISPONEMOS DE GUANTES DESECHABLES PARA QUE DISFRUTE  
DE SU HAMBURGUESA SIN MANCHARSE

*Todo ingrediente que se añada o se sustituya, se cobrará a parte.*



# HAMBURGUESAS a la BRASA

---

## **BERRENDA COLORADA:**

100% carne de buey viejo, beicon extra crujiente de Euskal Txerri curado 4 meses, al horno de brasa, queso Cheedar, cebolla pochada y nuestra salsa burger.

14,90

---

## **VIANESA:**

100% carne de buey viejo, nuestro exclusivo beicon de vaca ahumado extra crujiente, queso Cheddar madurado 9 meses, cebolla pochada y mahonesa japonesa estilo Kempie.

16,90

---

## **RUBIA GALLEGA:**

100% carne de buey viejo, piquillos asados a la leña, Parmesano Reggiano madurado 30 meses, cebolla morada de Zalla, piparras Eusko Label encurtidas, rúcula y mahonesa de ajo negro.

15,50

---

## **MONCHINA:**

100% carne de buey viejo, Cheddar picante, piña encurtida, rúcula, salsa casera de tomate picante y pipeta de alegría riojana.

15,50

---

## **SIMMENTAL VERSIÓN MEJORADA 2.0:**

100% carne de buey viejo, nuestro exclusivo beicon de vaca ahumado extra crujiente, queso de vaca ahumado, inyección de Cheddar líquido y ketchup artesano.

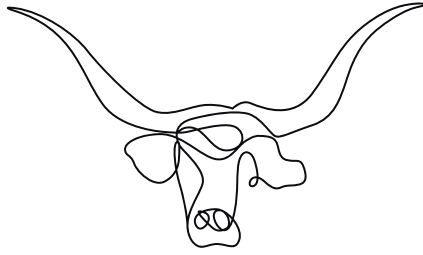
17,50

---

**AMAREN**

HAMBUEYSERÍA

(Precios IVA incluido)



# HAMBURGUESAS a la BRASA

---

## **PIRENAICA:**

100% carne de buey viejo, trufa negra italiana rayada en mesa, queso de vaca ahumado, huevo a la plancha, rúcula y crema de queso trufada.

---

17,50

## **TUDANCA:**

100% carne de buey viejo, boletus confitados, papada Euskal Txerri curada 4 meses a la llama, chalotas caramelizadas al Oporto y mayo de boletus.

---

16,50

## **ALISTANA:**

100% carne de buey viejo, mollejas de ternera, fritura de cebolla, rúcula y salsa emmy con manteca de buey emulsionada con yema de huevo.

---

16,90

## **MINHOTA:**

100% carne de buey viejo, pastrami de picaña de nuestros bueyes, queso raclette, tartar de tomate y fresas encurtidas, rúcula y mayo yakisoba.

---

16,90

**AMAREN**

HAMBUEYSERÍA

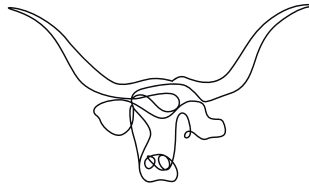
(Precios IVA incluido)

# CARNES a la BRASA

---

Entrecote de ganado mayor madurado 35 días con patata rústica y piquillos asados a la leña.	24
Chuletón deshuesado de ganado mayor madurado 35 días, patata rústica y piquillos asados a la leña (600gr para dos personas).	59,50
Chuleta de vaca selección Amaren, madurada 60 días, patata rústica y piquillos asados a la leña.	69€/ kg

---



## POSTRES

---

Hambrownie de chocolate y nueces con ganache de chocolate negro, chantillí de melocotón a la brasa y helado de dulce de leche.	7,90
Torrija caramelizada a la llama con crema de toffee y helado de arroz con leche.	8,50
Tarta de queso casera horneada, frutos rojos y mousse de queso fresco.	7,90
Helados artesanos: arroz con leche, chocolate, dulce de leche, mango y mojito.	7,90
Queso Parmesano Reggiano curado 30 meses con membrillo casero.	13,50

---

**AMAREN**  
HAMBUEYSERÍA

(Precios IVA incluido. Pan 1,20€. Pan celiaco 2,50€. Todas las medias raciones posibles tienen un precio del 60% de su total.)

Esto es solo una selección nuestros de vinos, pide la carta completa a tu camarero.  
*This is just a selection of our wines, ask your waiter for the full menu.*

Tintos D.O. Ca Rioja · Red wines D.O.Ca Rioja	
GAUDIUM MARQUÉS DE CÁCERES	60
EXCELLENS MARQUÉS DE CÁCERES CUVÉE	22
<b>PIÉROLA (VINO CRIANZA DE LA CASA)</b>	<b>22</b>
PIÉROLA RESERVA	28
<b>IMPERIAL (RECOMENDADO)</b>	<b>37</b>
VIÑA REAL RESERVA	27
AMAREN	25
ÁNGELES AMAREN	29
AMAREN 60 RESERVA	49,50
<b>MARQUÉS DE MURRIETA (VINO RESERVA DE LA CASA)</b>	<b>36</b>
LUIS CAÑAS RESERVA DE LA FAMILIA	38
POMAL	20
POMAL 500	25
LAN D12	26
MARQUÉS DE VARGAS	35
AZPILICUETA	21
ORUBE	20
Tintos Ribera del Duero · Red wine Ribera del Duero	
<b>CAPILLA CRIANZA (RECOMENDADO)</b>	<b>32</b>
CAIR CUVÉE	24,50
MALLEOLUS	52
VEGA SICILIA ÚNICO	495
EMILIO MORO	35
PENDÓN DE LA AGUILERA	275
TRASLASCUESTAS CRIANZA	32
VALNOGAL	24
CONDE SAN CRISTÓBAL	32
CAPILLA VS	46
Otras denominaciones · Other denominations	
<b>FINCA LA CAPILLA MERLOT (CASTILLA Y LEÓN) (RECOMENDADO)</b>	<b>37</b>
HABLA DEL SILENCIO (V.T. EXTREMADURA)	23,50

(Precios IVA incluido · VAT included)

Esto es solo una selección nuestros de vinos, pide la carta completa a tu camarero.  
*This is just a selection of our wines, ask your waiter for the full menu.*

Blancos · Whites	
EXC. SAUVIGNON BLANC M. DE CÁCERES (D.O. RUEDA)	21,50
CAPILLA VERDEJO (D.O. RUEDA)	26,50
MARQUÉS DE CÁCERES VERDEJO (D.O. RUEDA)	18,50
LA CHARLA VERDEJO (D.O. RUEDA)	19
<b>AMAREN BLANCO (RECOMENDADO) (D.O.CA RIOJA)</b>	<b>31</b>
POMAL FERMENTADO EN BARRICA (D.O.CA RIOJA)	20
MARQUÉS DE CÁCERES EXCELLENS (D.O.CA RIOJA)	18,50
GODELLO VEGA DE LUCÍA (D.O. MONTERREI)	22
ALBARIÑO PAZO SAN MAURO (D.O. RIAS BAIXAS)	30,50
ALBARIÑO MARTÍN CÓDAX (D.O. RIAS BAIXAS)	25,50
CHARDONNAY LAUS (BODEGAS ENATE) (D.O. SOMONTANO)	19
Txakolis	
GORKA IZAGIRRE (BIZKAIA)	21
<b>GORKA IZAGIRRE G22 (TXAKOLI DE LA CASA) (BIZKAIA)</b>	<b>26</b>
LAPAZARAN (BIZKAIA)	18,50
ARREGI (GETARIA)	19
Rosados · Pinks	
POMAL	18,50
Cava & Champagne	
<b>BOLLINGER (CHAMPAGNE DE LA CASA)</b>	<b>83</b>
CUVÉE PANOT GRAN RESERVA	23,50
<b>VIVANCO CUVÉE INÉDITA RESERVA EX. BRUT ROSADO (CAVA DE LA CASA)</b>	<b>34</b>
ANNA DE CODORNIU BLANC DE BLANCS	26
Botellas pequeñas · Small bottle	
LUIS CAÑAS RESERVA 0,50L	25
POMAL 0,50L	13
LEGARIS 0,50L (D.O. RIBERA)	27

(Precios IVA incluido · VAT included)