

Amargo

place to be



*** ÍNDICE ***

- Brunch*
-
- Combo Brunch*
-
- Cocteleria*
-
- Para Continuar*
-
- Para Compartir*
-
- Bebidas*
-
- Meriendas*
-
- Fotos Cócteles*
-
- Fotos Comida*
-
- Fotos Local*



Coconut Bowls

Bowls servidos en cocos naturales

Salados

Poke de salmón original o vegano con aguacate, wakame, aguacate y salsa teriyaki
9€

✓ Green Detox con espinacas, remolacha, pepino, guacamole, manzana verde, quinoa negra, tofu de albahaca y salsa pesto
8,5€

♥ Griego con pollo marinado, pepino, queso feta, pimiento, espinaca, aceituna, huevo y salsa tzatziki
9€

Nachos con guacamole
6,5€

Dulce

✓ Bowl de açai con granola casera y frutos rojos, mango y plátano
7€

✓ ♥ Bowl de coco y mango con granola casera y frutos rojos
7€

Yogurt Griego con miel y granola casera
4,5€

✓ Yogurt de soja con agave y granola casera
4,5€

Huevos

Huevos revueltos con aguacate, tomate y pan tostado
6,5€

Huevos benedict con muffin Inglés casero y salsa holandesa (Opción : Jamón, salmón o aguacate)
8,5€

♥ Tortilla de patata (Opc. ✓) con setas trufadas, caramelizada y con alioli casero
6,5€

Enrollados

Burrito de pollo desmechado (Opc. ✓) con espinacas, arroz, judías negras, guacamole, queso y salsa barbacoa
8,5€

♥ Giro de pollo marinado (Opc. ✓) con brotes tiernos, pepino, tomate, pimiento, cebolla encurtida y salsa tzatziki
8,5€

✓ Wrap Detox con espinacas, pepino, guacamole, manzana verde, quinoa negra, tofu de albahaca y salsa pesto
8€

Pancakes y Cakes

♥ Tortitas con crema de oreo, helado de vainilla y virutas de chocolate
7€

✓ Tortitas con sirope de agave, plátano y chocolate
5,5€

✓ Tortita con crema de cacahuete y helado de frutos rojos
6,5€

Cheescake con confitura de frutos
4,5€

✓ Torrija de mi abuela la vegana con leche de almendra
5€

✓ Tarta de mango y coco con chili y frutos rojos
4,5€

Brownie con helado de vainilla
5€

Tostas 5,5€

♥ Tosta de cremoso de burrata, tomate casero, jamón serrano tomate seco

Tosta de aguacate con queso cheddar, huevo, tomate, jamón serrano y semillas

✓ Tosta de aguacate con queso vegano, tomate seco y semillas

Cocktails

Mimosa 4€

Bloody Mary 6,5€

Mojito 6€

Bubble Cava 6€

Mojilux 6,5€

Aperol Spritz 6€

Zumo Natural

Naranja 3€

Limonada 3€

Naranja, fresa y mango 4€

Naranja, mango y pifia 4€

Green Detox 4€

• COMBOS BRUNCH • BY AMARGO

Griego 14,5€

Original :

ZUMO Y CAFÉ +

Giro de pollo desmechado con brotes tiernos, queso feta, pepino, cebolla y salsa tzatziki

+

Ensalada o patatas fritas

+

Yogurt Griego con miel, granola casera y frutas

Vegano :

ZUMO Y CAFÉ +

Giro de seitán con pepino, tomate, brotes tiernos, pimiento, cebolla encurtida y vegana de mostaza.

+

Ensalada o patatas fritas

+

Yogurt de soja con agave, granola casera y frutas

Hawaiano 16,5€

Original :

ZUMO Y CAFÉ +

Poke de salmón, pepino, wakame, aguacate, mango, arroz japo, cebolla encurtida y salsa teriyaki

+

Ensalada o patatas fritas

+

Bowl de coco y mango con granola casera y frutos rojos

Vegano :

ZUMO Y CAFÉ +

Poke de salmón vegano, pepino, wakame, aguacate, mango, arroz japo, cebolla encurtida y salsa teriyaki

+

Ensalada o patatas fritas

+

Bowl de coco y mango con granola casera y frutos rojos

TODAS NUESTRAS PREPARACIONES SON CASERAS 100%

Mexicano 15,5€

Original :

ZUMO Y CAFÉ

Burrito de pollo desmechado con espinacas, arroz, judías negras, guacamole, queso y salsa barbacoa

+

Nachos

+

Tarta de mango coco con chili y chocolate

Vegano :

ZUMO Y CAFÉ

Burrito de pollo vegano de seitán con espinacas, arroz, judías negras, queso, guacamole y sala barbacoa

+

Nachos

+

Tarta de mango coco con chili y chocolate

Español 14,5€

Original :

ZUMO Y CAFÉ

Tortilla de patata con setas trufadas y caramelizadas con alioli casero

+

Pan con salmorejo y jamón serrano

+

Torrija de mi abuela de leche de almendras y helado de limón

Vegano :

ZUMO Y CAFÉ

Tortilla de patata con setas trufadas y caramelizadas con alioli casero

+

Pan con salmorejo y tomate seco

+

Torrija de mi abuela la vegana de leche de almendras y helado de limón

Inglés 15€

Original :

ZUMO Y CAFÉ

Huevos benedictine con muffin inglés casero y salsa Holandesa (Opción: Jamón, salmón o aguacate)

+

Ensalada o patatas fritas

+

Cheese cake con confitura de frutos rojos

Vegano :

ZUMO Y CAFÉ

Revuelto de patatas con salchichas sabor barbacoa con muffin inglés casero y veganesa de mostaza

+

Ensalada o patatas fritas

+

Tortitas con sirope de agave, plátano v chocolate

✓ Detox 16€

ZUMO Y CAFÉ

+

Wrap Detox con espinacas, pepino, guacamole, manzana verde, quinoa negra, tofu de albahaca y salsa pesto

+

Ensalada

+

Bowl de açai con granola casera, frutos rojos, mango y plátano

• COCTELERÍA • BY AMARGO

Con Ron

- **Mojito Amargo 9€**
Flor de caña, Kraken, lima, azúcares, menta y soda
- **Old fashioned ron 10,75€**
Diplomático reserva, Torres 15, cítricos, angostura y Saint Germain
- **Piña colada 9,5€**
Flor de caña manga roca, cachaça, coco, piña y canela
- **Fog Cutter 11,75€**
Santa Teresa, Seagrams, Torres 10, px, limón, naranja y orgeat
- **Moji Lux 8,5€**
Flor de caña, champagne, lima y hierbabuena
- **El Viajero 8,5€**
Santa Teresa, Rioja, Vermut, naranja, lima y amargo de naranja
- **Mai Thai 9€**
Flor de caña, Campari, Magdala, orgeat, limón y amargo de chocolate

Con Vodka

- **La Fresca 8,5€**
finlandia, Shake, lima, pepino y menta
- **Crazy Bloody Married 9,5€**
Finlandia, oloroso, tomate, tabasco, perrins, amargo de celery, limón, naranja y sal del Himalaya
- **Moscow Mule 8€**
Finlandia, Ginger beer y cítricos
- **Cosmopolitan 8,5€**
finlandia, zumo de arándanos, cítricos, granada ácida y magdala

Con Gin

- **Amargo Tonic 10,75€**
Hendricks, Albariño, amargo de pepino, tónica, pimienta rosa y licor Saint Germain
- **Unusual Negroni 9€**
Saphire, Vermut blanco y Aperol
- **Singapore Sling 9,5€**
saphire, cherry, magdala benedictine, zumo de piña, limón, granada y angostura
- **Gin Maguro 9€**
Saphire, Sake, lychee y tónica pimienta rosa
- **Malasana Mule 8,5€**
Seagrams, cerveza, limón, benedictine y jengibre macerado
- **Lucky Luke 8,5€**
Seagrams, cerveza, limón, pomelo y jengibre

• COCTELERÍA • BY AMARGO

Con Tequila

- **Palomudo 9€**
Sauza, soda de pomelo rosa, sal del Himalaya
- **Spiced Mango 9€**
Sauza, Sake, mango, chile y escarchada de tajin
- **Margarita 8,5€**
Sauza, Lychee, Magdala, limón

Sin Alcohol

- **Apple Pie 7€**
Manzana verde, naranja, lima, clara de huevo y arándano
- **Choco-Loco 7€**
Chocolate blanco, pomelo, naranja, fresas y fruta de temporada
- **Crazy Passion 7€**
Fruta de la pasión, lima, naranja, arándanos y frutas del bosque

Con Whisky

- **Whisky sweet and Sour 9€**
Jack Daniels, naranja, limón, clara de huevo y azúcar
- **New York Wine 9€**
Jack Daniels, Rioja, Px, magdala, romero y piel de naranja

- **Jack in Red 9€**
Jack Daniels, Rioja, lima, fruta del bosque, perrin pomelo rosa y amargo de naranja
- **La naranja mecanica 9€**
White label, cointreau, z.naranja y limón, pomelo rosa, clara de huevo y rioja

Otros Licores

- **Aperol Spritz 9€**
Aperol, Campari, soda, cava y naranja
- **Pisco Sour 8,5€**
Pisco, lima, clara de huevo, angostura y azúcar
- **Sangría Malasaña 9,75€**
rioja, Vermut, Torres 10, Magdala, soda, naranja y fruta de la pasión
- **Bubble Rose 8,5€**
vino rosado, cava, Champagne, lima y hierbabuena
- **Caipirinha 8€**
Cachaza, lima, jarabe de azúcar
- **Caipirinha passion 9€**
Cachaza, pasoa, fruta de la pasión y lima



• PARA CONTINUAR • BY AMARGO

Hemos creado un cóctel para cada plato, vive la experiencia.

Carnes :

	PLATO	PLATO + SU CÓCTEL
Lomo de vaca vieja con setas y trufada	18€	PLATO + New York wine 24,5€
Entrañas de chimichurri y batata asada	13,5€	PLATO + Jack in Red 20€
Burger de lomo de vaca vieja con tres quesos	13,5€	PLATO + Malasaña Mule 20€
Steak tartar con tuétano y helado con mostaza	17,5€	PLATO + Crazy Bloody Married 24€
Costillas a fuego lento con nuestra barbacoa	16€	PLATO + Palomudo 22,5€
Chicken-Katsu con curry Thai y arroz Japo	13,5€	PLATO + Caipirinha 20€

Pescados :

	PLATO	PLATO + SU CÓCTEL
Ceviche orgasmoléptico by Amargo	14€	PLATO + Margarita 20,5€
Tataki de atún con concassé de tomate y ajo blanco	17€	PLATO + Gin Magno 23,5€
Tataki de salmón con wakame y crujiente de arroz	16€	PLATO + Moscow Mule 22,5€
Tartar de atún con aguacate, fresa y nube de wasabi	16,5€	PLATO + La Fresca 23€
Tartar de salmón con aguacate, mango y nube de wasabi	15,5€	PLATO + Caipirinha 22€
Burger de sushi	14,5€	PLATO + Spicy mango 21€

Pastas & Arroces

	PLATO	PLATO + SU CÓCTEL
Arroz negro salvaje con marisco	15,5€	PLATO + Amargo Tonic 22€
Risotto con gambón parmesano	15,5€	PLATO + Pisco Sour 22€
Pad Thai	13,5€	PLATO + El Viajero 20€
Curry Thaiandes	13,5€	PLATO + Coco Loco 20€
Tagliolini negro con tataki de salmón	16€	PLATO + bubble Rose 22,5€

Veggie & Vegan

	PLATO	PLATO + SU CÓCTEL
Veggie Burger	12,5€	PLATO + Lucky Luke 19€
Pad Thai vegano	13,5€	PLATO + El Viajero 20€
Fetuccini con setas y trufada	13,5€	PLATO + Buble Rose 20€
Vegan-Katsu con curry Thai y arroz Japo	13,5€	PLATO + Caipirinha Passion 20€

• PARA COMPARTIR • BY AMARGO

En el Salón Viernes, Sábado, víspera de festivo y festivo, no se sirven tapas

Del Campo :

	TAPA	RACIÒN
Gyozas de cordero lechal en su salsa	5,5€	10€
Huevos rotos a nuestro estilo	6,5€	10,5€
Tacos mex de pollo marinado	6,5€	9,5€
Tacos mex de costilla mechada y barbacoa ♥	7€	10€

Veggie & Vegan :

	TAPA	RACION
Croquetas de boletus y trufa	5,5€	10€
Bravas by Amargo ✓	5,5€	10€
Tortilla de patata setas trufada y cebolla caramelizada ♥	6,5€	10€
Salmorejo (Opción Vegana)	6€	
Hummus al wok ✓	5,5€	
Albóndigas en salsa japo-española ✓	6€	11€

Del Mar :

	TAPA	RACIÒN
Croquetas de chipirones en su tinta	5,5€	10€
Pulpo asado con papa violeta y aire de pimentón		18€
Gambones al carbón con concassé	6,5€	12€
Tacos mex de gambón	7€	10,5€
Taco asiático de salmón y aguacate ♥	6,5€	9€
Ensaladilla rusa de mariscos y wasabi	6€	11,5€
Calamares de mi prima la andaluza asiática	6€	10,5€

Ensaladas :

Burrata by Amargo ♥	12,5€
Ensalada de queso de cabra con cebolla caramelizada y frutos rojos	11€
Ensalada Griega con pollo, queso feta y salsa tzatziki	11,5€

• BEBIDAS • BY AMARGO

Cervezas

- Tercio Mahou 3,5€
- Ipa 4,5€
- Doble 3,5€
- Alhambra 3,5€
- Jamonera 4€

Vinos

- | | COPA | BOTELLA |
|------------|------|---------|
| - Ribera | 3,8€ | 23,5€ |
| - Rioja | 3,8€ | 22€ |
| - Rueda | 3,8€ | 22€ |
| - Albariño | 4€ | 24,5€ |
| - Rosado | 3,8€ | 22€ |

Vermú

- De la casa 4€
- Martini 5€
- Belsazar 8€

Refrescos

- Coca Cola 3€
- Cola Zero 3€
- Nestea 3€
- Acuarios Limón 3€
- Sprite 3€
- Tónica 3€
- Schweppes 3€
- Soda 3€

Copas

	GINEBRA	RON	VODKA	WHISKY	TEQUILA
ESTANDAR Copa 8€ Chupito 4€					
MEDIUM Copa 9€ Chupito 5€	<ul style="list-style-type: none"> - Bombai Sapphire - Bols Genever - Puerto de Indias 	<ul style="list-style-type: none"> - Havana 7 - Legendario - Sailor Jerry - Plantation 		<ul style="list-style-type: none"> - Jack Daniels - Bullet Rye - Glenfiddich 	<ul style="list-style-type: none"> - José cuervo
PREMIUN Copa 11,5€ Chupito 7€	<ul style="list-style-type: none"> - Hendricks - Beefeater 24 - Brockmans - Tanqueray 10 - Plymouth - G. Vine - Martin Miller - Nordes Gin 	<ul style="list-style-type: none"> - S.T 1796 15 años - Appleton Estate - Brugal extra viejo - Kraken 	<ul style="list-style-type: none"> - Beluga Noble - Grey Goose 	<ul style="list-style-type: none"> - Black Label - Mc Callan - Glenfiddich 15 	
ULTRA PREMIUN Copa 15€	<ul style="list-style-type: none"> - Monkey 47 	<ul style="list-style-type: none"> - Diplomático Single Vintage 	<ul style="list-style-type: none"> - BelugaAllure 	<ul style="list-style-type: none"> - Woodford Reserve 	<ul style="list-style-type: none"> Julio Reposado Herradura Reposado

• POSTRES Y MERIENDAS • BY AMARGO

Postres

- MACETA by Amargo 8€ ♥

Trampantojo de macetero con capas de tierra de oreo, mousse de chocolate, helado de vainilla, coulis de frutos rojos, crujiente de chocolate, fresas, arándanos, frambuesa y tierra de cookies

- TARTA DE MANGO Y COCO ✓ 6,5€

Mango natural con crema de coco, corazón de frutos rojos, crujiente de chocolate y frambuesas

- AMAR EL CHOCOLATE 8€

Mousse de chocolate, brownie de choco-plátano y nueces, cúpula de chocolate y flambeado de chocolate a la naranja con helado de vainilla y frutos rojos

- I LOVE CHEESE 7,5€

Tarta ricotta, helado de queso de cabra, mousse de mascarpone, crujiente de parmesano y tierra de gorgonzola

Café

- | | | | |
|-------------|------|-------------------|------|
| - Solo | 1,5€ | - Cortado | 1,5€ |
| - Con Leche | 1,8€ | - Capuccino | 2,5€ |
| - Americano | 1,8€ | - Carajillo | 3,5€ |
| - Irlandés | 7€ | - Expreso Martini | 8€ |

Té y Infusiones

- | | |
|--|------|
| - Té verde, Té rojo, Té negro | 2,5€ |
| - Manzanilla, poleo menta y rooibos con canela | 2€ |

Meriendas

Dulces Tardes

- | | |
|--|----|
| - Tarta de mango | 4€ |
| - Tarta de queso y frutos rojos | 4€ |
| - Tarta de Zanahoria | 4€ |
| - Brownie de chocoplátano y helado de vainilla | 5€ |

