

AMAPOLA
restaurant

AMAPOLA
restaurant

Menú Degustación Tasting Menu

Pescado (p) / Fish (f)

Frutos de cáscara (fc) / Nuts (n)

Crustáceo (c) / Crustaceans (c)

Sulfitos (sf) / Sulfites (sf)

Soja (s) / Soya been (s)

Huevo (h) / Egg (e)

Apio (a) / Celery (c)

Lactosa (l) / Lactose (l)

Gluten (g)

Molusco (m) / Molluscs (m)

Reglamento (UE) N 1169/2011 / Regulation (EU) No 1169/2011

Si es alérgico a cualquier ingrediente, por favor especifíquelo en el momento de efectuar su pedido, algunos ingredientes que utilizamos no están especificados en la carta. Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu. Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information. Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

Menú Degustación / Tasting Menu

Amuse bouche

Verónica de ostras / Oyster Verónica(c)

Quisquilla con escabeche de pimientos (c)
Cookeed shrimp with marinated peppers (c)

Alcachofas con foie y salsa de naranja (l)
Homemade artichokes with foie and orange sauce (m)

Rodaballo con salsa de cebolla, patata a la vainilla y aroma de olivo (p, s)
Turbot with onion sauce, potato flavored with vainilla olive wood smoke (f, s)

Cochinillo a baja temperatura con cremoso de pera y puerro, esponja de naranja y frutos rojos (l)
Low-temperature suckling pig with pear and leek cream, orange and red fruits sponge (l)

Huerta cítrica de apio, manzana, kéfir y crema agria (a, l)
Celery, apple, kefir and sour cream citrus garden (c, l)

Soufflè de grand manier (g, h, sf, l)
Grand manier soufflè (g, e, sf, l)

Milhojitas de Asiático con esfera de Licor 43 (l, sf)
Asiatico millefeuille with Licor 43 sphere (l, sf)

90€ por persona / per person
IVA incluido / VAT included

Menú degustación con maridaje / Tasting menu with wine pairing

Amuse bouche

Verónica de ostras / Oyster Verónica (c)
Ars Collecta Grand Rosé D.O. Cava

Quisquilla con escabeche de pimientos (c)
Cookeed shrimp with marinated peppers (c)
Espumoso Villa Galtea 2020, Campo de Cartagena

Alcachofas con foie y salsa de naranja (l)
Homemade artichokes with foie and orange sauce (m)
Chateau Dereszla, Tokaji Aszu 5 putonios 2019, Hungary

Rodaballo con salsa de cebolla, patata a la vainilla y aroma de olivo (p, s)
Turbot with onion sauce, potato flavored with vainilla olive wood smoke (f, s)
Rebels de Batea 2021, D.O. Terra Alta

Cochinillo a baja temperatura con cremoso de pera y puerro, esponja de naranja y frutos rojos (l)
Low-temperature suckling pig with pear and leek cream, orange and red fruits sponge (l)
La Vicalanda 2021, D.O. Ca. Rioja

Huerta cítrica de apio, manzana, kéfir y crema agria (a, l)
Celery, apple, kefir and sour cream citrus garden (c,l)
Mini Gin Tonic de Bombay Premier Cru

Soufflè de grand manier (g, h, sf, l)
Grand manier soufflè (g, e, sf, l)
Darimus Syrah 2020, Campo de Cartagena

Milhojitas de Asiático con esfera de Licor 43 (l, sf)
Asiático millefeuille with Licor 43 sphere (l, sf)

120€ por persona / per person
IVA incluido / VAT included