

AMAPOLA

restaurant

Estimado comensal:

Es un honor darle la bienvenida a Amapola, un espacio donde la tradición y la innovación se encuentran para ofrecerle una experiencia culinaria única. Aquí, cada plato es una fusión que nace del respeto por la rica herencia gastronómica de esta tierra, realzada con las técnicas más sofisticadas de la alta cocina.

En Amapola, nuestro compromiso con la sostenibilidad es el eje de todo lo que hacemos. Hemos seleccionado cuidadosamente los mejores productos de proximidad, respetando la estacionalidad y la calidad de cada ingrediente, minimizando así nuestro impacto en el medio ambiente.

De este modo, buscamos no solo honrar el sabor auténtico de nuestra región, sino también proteger los recursos que la hacen única para las futuras generaciones.

Confío en que cada bocado despierte sus sentidos y convierta su experiencia en una velada verdaderamente especial.

Bienvenido a Amapola.

Dear Guest,

It is an honor to welcome you to Amapola, a space where tradition and innovation come together to offer you a unique culinary experience. Here, each dish is a fusion born from respect for the rich gastronomic heritage of this land, enhanced by the most sophisticated techniques of haute cuisine.

At Amapola, our commitment to sustainability is at the heart of everything we do.

We have carefully selected the finest locally sourced ingredients, respecting seasonality and quality, thereby minimizing our environmental impact. In this way, we strive not only to honor the authentic flavors of our region but also to preserve the resources that make it unique for future generations.

I trust that every bite will awaken your senses and make your experience truly special.

Welcome to Amapola.

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

Menú degustación

Tasting menu

Ensalada de remolacha y colores de la Huerta
Salad of beetroot and colours from the garden

Mar y tierra de tartar de cigala con sobrasada y emulsión de perejil (c, l)
Sea and land of langoustine tartare with sobrasada sausage and parsley emulsion (c,l)

**Arroz negro de chipirones, alioli de azafrán
y huevas de trucha con cebollino (p, c, h)**
Black rice with cuttlefish, saffron aioli and trout roe with chives (f, c, e)

**Lomo de merluza marinado con alga Kombu, salsa de su colágeno, pesto de guisantes,
gamba roja y aire de salsa verde (p, c, s)**
*Marinated hake loin with Kombu seaweed and its collagen sauce, pea pesto, red
prawns and green sauce air (f, c, s)*

**Solomillo de vaca a la parrilla, textura de remolacha con cremoso de patata, verduritas a
la parrilla, espuma de soubise y emulsión de pimiento del piquillo asados a la brasa (l)**
*Grilled beef tenderloin, beetroot texture with creamy potato, grilled vegetables,
soubise foam and emulsion of grilled piquillo peppers (l)*

Peras de Jumilla en texturas (l)
Jumilla pears in textures (l)

Trilogía de chocolate con toffee y sal Maldón (g, l)
Chocolate with different textures and Maldon salt (g, l)

Precio / Price
95 €

Todos los precios incluyen IVA | All prices included VAT

Menú degustación con maridaje *Tasting menu with wine pairing*

Ensalada de remolacha y colores de la Huerta
Salad of beetroot and colours from the garden
Leiras 2023 (Albariño), D.O. Rías Baixas

Mar y tierra de tartar de cigala con sobrasada y emulsión de perejil (c, l)
*Sea and land of langoustine tartare with sobrasada sausage
and parsley emulsion (c,l)*
Ars Collecta Grand Rosé (Pinot Noir, Xarel·lo, Trepat), D.O. Cava

**Arroz negro de chipirones, alioli de azafrán
y huevas de trucha con cebollino (p, c, h)**
Black rice with cuttlefish, saffron aioli and trout roe with chives (f, c, e)
Juan Gil 4 meses 2022 (Monastrell), D.O. Jumilla

**Lomo de merluza marinado con alga Kombu, salsa de su colágeno,
pesto de guisantes, gamba roja y aire de salsa verde (p, c, s)**
*Marinated hake loin with Kombu seaweed and its collagen sauce, pea pesto, red p
rawns and green sauce air (f, c, s)*
Castañó Macabeo 2023 (Chardonnay), D.O. Yecla

**Solomillo de vaca a la parrilla, textura de remolacha con cremoso de patata, verduritas a la
parrilla, espuma de soubise y emulsión de pimiento del piquillo asados a la brasa (l)**
*Grilled beef tenderloin, beetroot texture with creamy potato, grilled vegetables, soubise foam and
emulsion of grilled piquillo peppers (l)*
Petit Mas Oliu 2020 (Garnacha Tinta y Syrah), D.O. Empordà

Peras de Jumilla en texturas
Jumilla pears in textures
Amatus Dulce (Monastrell), D.O. Jumilla

Trilogía de chocolate con toffee y sal Maldón (g, l)
Chocolate with different textures and Maldon salt (g, l)
Amatus Dulce (Monastrell), D.O. Jumilla

Precio / Price
125 €

Todos los precios incluyen IVA || All prices included VAT

AMAPOLA

restaurant

Pescado (p) / Fish (f)
Soja (s) / Soya bean (s)
Lactosa (l) / Lactose (l)
Frutos de cáscara (fc) / Nuts (n)
Huevo (h) / Egg (e)
Gluten (g)
Crustáceo (c) / Crustaceans (c)
Apio (a) / Celery (c)
Molusco (m) / Molluscs (m)
Sulfitos (sf) / Sulfites (sf)

GRAND | HYATT™

LA MANGA CLUB
GOLF & SPA

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.

If you have any food allergies, please tell us when ordering, as some of the ingredients we use are not specified in the menu.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Establishment with information available about allergies and food intolerances. Ask our staff for information.

Todos los precios incluyen IVA. / All prices include VAT.