

AMÓS

by Jesús Sánchez

E S E N C I A

Un paseo por la tradición y la esencia de nuestra cocina

SNACKS Y APERITIVOS

&òíÊ:íí:!!ø×óýø: ÑþÖÊíÊ:â: "ÊßòÊÛ

La Tortilla de Amós versión 2025

Perfecto de Foie

ENTRANTES

Bonito Ahumado con Gazpachuelo de Aguacate, Salazones y Encurtidos

Setas de Temporada con Espuma de Yema

Chipirones Rellenos en su Tinta

PESCADO

La Famosa Merluza en Salsa Verde de Algas

CARNE

2þÛÛÏÖÊ:íí:/òÏÑ×: ÛÊíø:î×:Ûþ:ÛÛøÛø:óþø:ìø×:2ÊòÛíê:â:\$ÛÛò×ÊÛÛ

PRE-POSTRE SORPRESA

Un juego con la tradición

POSTRE

Escabeche de Melocotón, Albaricoque y Fruta de la Pasión

Helado de Vainilla de Madagascar y Crujiente de Leche

140€ IVA incluido

Opción de Maridaje Exclusivo 100€

Opción de Menú Esencia Reducido (5 pases) 97€

Únicamente para mesas completas

AMÓS

by Jesús Sánchez

E S E N C I A

A journey through the tradition and essence of our cuisine

SNACKS AND APPETIZERS

Smoked Bonito "Gilda" with Caviar

The Traditional Spanish Omelette of Amós 2025 Version

Foie Parfait

STARTERS

Smoked Tuna, Avocado "Gazpachuelo", Salt Cured Fish, and Pickles

Seasonal Mushrooms with Egg Yolk Foam

Baby Squid Stuffed in Their Ink

FISH

Our Famous Hake in Green Seaweed Sauce

MEAT

Roasted Pigeon Breast, Jus with Salsify and Spinach

SURPRISE PRE-DESSERT

A Game with Tradition

DESSERT

Peach, Apricot and Passion Fruit Escabeche

Madagascar Vanilla Ice Cream with Milk Crumble

140€ VAT included

Exclusive Wine Pairing option 100€

Reduced Esencia Menu (5 course) 97€

Only served for complete tables