

COMPARTAMÓS LA TRADICIÓN

	Gilda de Bonito Ahumado, Caviar y Perlas de AOVE (2 uds) 🍷	16
🍷	Anchoas de Cantabria Costera 2025 servidas con Aceite y Mantequilla 🍷 🍷	30
	Ensalada de Tomates con Base de Salmorejo, Crema de Queso y Albahaca 🍷 🍷	24
	Steak Tartar de Vaca con Tostas de Pan de Aceite 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷	29
	La Tortilla Tradicional de Amós 🍷	22
🍷	Rabas de Calamar al estilo de Santander 🍷	25
	Croquetas de Cocido con Velo de Papada Ibérica 🍷 🍷 🍷 🍷	20

UNOS ENTRANTES Y COMENZAMÓS

	Ostras con salsa Ponzu Cantabra 🍷 🍷 🍷	8€/ud.
	Bonito Ahumado con Gazpachuelo de Aguacate, Salazones y Encurtidos 🍷 🍷 🍷 🍷	28
	Bikini de Solomillo de Vaca, Queso "Granja La Sierra" y Pimientos Confitados 🍷 🍷 🍷 🍷	29
	Verdinas con Cocotxas de Merluza, Pil-Pil y Piparras 🍷 🍷	30
	Extra de Caviar +20€	

Pan selección de Amós 5€ por persona IVA incluido.

En el restaurante Amós ofrecemos productos de la más alta calidad apostando por agricultores, ganaderos y productores locales y de cercanía. Nuestros pescados proceden del Mar Cantábrico.

Para una experiencia más exclusiva, todos los clientes del restaurante Amós pueden disfrutar del servicio de aparcacoches y de 2 horas de estacionamiento gratuito al llegar a la recepción del hotel.

LOS ARROCES DE AMÓS

-  Arroz con Maganos en Paella, Huevo Frito y Caviar (2 pax) 🌿 🐟 🍳 ☆ 62
- Arroz Seco de Rabo de Toro con Pimientos Asados y Alioli Cítrico (2 pax) 🌿 🍷 52

LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE ENCONTRAMOS

-  La Famosa Merluza en Salsa Verde de Algas 🌿 🐟 🌊 38
-  Chipirones Rellenos en su Tinta con Pil Pil de Pescado 🐟 🍷 🍷 32
- Lubina con Salsa de Cítricos, Toque de Mantequilla Pasiega y Caviar 🌊 🍷 🐟 🍷 40
- Tacos de Merluza Frita con salsa Tártara y Mayonesa de Mar 🐟 🌿 36

POR VALLES Y MONTAÑAS ANDAMOS

-  Los Callos de Amós con su Punto Picante 🍷 28
- Solomillo de Vaca con Milhojas de Patata y salsa de Queso Picón Bejes-Tresviso 🍷 🍷 38
- Suprema de Pichón Asado en su propio jugo con Salsifí y Espinacas 🍷 🌿 🍷 40
- Paletilla de Cabrito Asada, Pimientos Confitados y Puré de Patata 34
- Pularda Rellena de Foie y Setas con su Jugo al Tostadillo de Liébana 36



Los que no te puedes perder de Jesús Sánchez***

🌿 Gluten 🐟 Marisco 🐟 Pescado ☆ Huevo 🍷 Soja 🌿 Mostaza
🍷 Lactosa 🌿 Nueces 🍷 Sulfitos 🌊 Moluscos 🍷 Sulfitos 🌿 Sostenible

AMÓS

by Jesús Sánchez

CON EL POSTRE YA ACABAMÓS

Flan Tradicional con
Helado de Nata Pasiega 🍰🌟🌿

15

🍰 Tarta Cremosa de Almendras
con Helado de Caramelo 🍦🍰🌿🌟

16

Escabeche de Melocotón, Albaricoque y Fruta de la Pasión
Helado de Vainilla de Madagascar
y Crujiente de Leche 🍰🍷

15

Ganache y Helado de Chocolate
con Crujiente de Cacao

16

Nuestra Versión de la Tarta de Manzana
con Helado de Manzana Asada 🌿🍰🍷

15

Disponemos de café con certificado de sostenibilidad. ☕

También, de una selección de infusiones diseñadas en exclusiva por nuestra Tea Sommelier.

Todos los precios son en € y llevan un 10% de IVA incluido

AMÓS

by Jesús Sánchez

VINOS DULCES

Néctar PX González Byass D.O. Jerez-Xérès-Sherry	10
Solera 1847 Oloroso Dulce D.O. Jerez-Xérès-Sherry	10
Sidra Valverán 20 Manzanas I.G.P Asturias	10
Château Laribotte A.O.C. Sauternes	10
LBV 2015 Quinta do Noval Oporto	14
Tawny 10yr Quinta do Noval Oporto	16
Noé 30 años González Byass D.O. Jerez-Xérès-Sherry	16
Apóstoles VORS Palo Cortado	19
Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos 2017 Tokaj-Hegyalja	24
Château d'Yquem	150

DESTILADOS

WHISKY

Jhonnie Walker Black Label	20
The Macallan Double Cask 12 Años	24
Oban 14 Años	26
Hibiki Harmony	34

COGNAC Y BRANDY

Carlos I Imperial XO	20
Torres 20 Años Hors D'Age	22
Hennessy XO	55
Remy Martin Louis XIII	500

RON

Santa Teresa 1796	22
Zacapa XO	55
Flor de Caña 25 Años	65