





“

Dos grandes amigos, ya indisolubles e incondicionales, Eduardo y Valentina, quieren compartir su entrañable sueño con vosotros: Les Amis.

Una ilusión. Un afán. Una fantasía. Un espacio que busca unir, enlazar, sintetizar su savoir faire para dar forma y desatar sus sensibilidades, sus afectos, sus hechizos e imaginación y ofrecer esta propuesta gastronómica.

Les Amis encierra la paradoja de la contención y la audacia; la mesura y la intrepidez. Les Amis arranca como una apuesta para seducir y conquistar a aquellos que disfrutan del tesoro intrínseco del hacer gastronómico.

Para avenir inquietudes y agitarlas. Para ser parte de éste,  
nuestro pequeño universo de placer.

”



## MINIS

Canelón de aguacate, cangrejo de las nieves, hinojo y un toque de wasabi  
4,50 € (unidad)

Tartare de atún rojo a la pimienta de *Espelette* sobre arroz de sushi crujiente  
4,50 € (unidad)

Tostadita de carpaccio de presa de Black Angus, salsa *Foyot*, encurtidos,  
queso Beaufort  
4,90 € (unidad)

Croquetica de pollo de Las Landas asado, tocineta y queso Reblochon  
3,50 € (unidad)

Croissant a la trufa negra, puerro y queso Comté  
6,90 € (unidad)

Brioche *Croque Monsieur*: pastrami de Black Angus, queso Brie, mostaza de  
Dijon y cebolla caramelizada  
6,90 € (unidad)

Mantequilla bretona a la sal de Guérande (30g)  
2,50 €



## ENTRANTES

Huevo Les Amis  
Sujeto a lo que nos ofrece el mercado  
PSM €

Alcachofas à la *barigoule, parmentier* con sus tallos, trufa negra  
24 €

Cebiche de atún rojo sutilmente picante y ahumado, pepino y cítricos  
21 €

*Steak tartare* de buey *Charolais*, coulis de yema de huevo ligeramente curada  
22 €





## MAR Y TIERRA

Ragout de pulpo a la pimienta de *Espelette* con pasta fresca del día  
22 €

Tataki tibio de atún rojo con aire francés  
26 €

Rodaballo marinado en teriyaki y a la brasa, jugo de alubias ligeramente ahumado  
25 €

Canelones *Maison*: pato confitado, foie gras, setas y queso Comté  
22 €

Solomillo Rossini: salsa *Périgueux*, foie gras y puré de patatas homenaje a *Joël Robuchon*  
28 €

Solomillo de ciervo en mantequilla de bosque  
28 €



## LOS POSTRES DE EDU

*Dessert surprise*: nuestra propuesta dulce del día  
9,50 €

Mi versión de la *Tarte Citrón*: yuzu, estragón y limón  
9,50 €

Doña Pera: crema *diplomate*, peras confit, caramelo de Cognac  
9,50 €

*Xocolatl*: texturas de chocolate Millot, lúcumas y café  
9,50 €



## VINOS DULCES

AMATUS 2021  
(D.O. Jumilla)  
Monastrell  
5 €

ARIMA vendimia tardía 2019  
(Consejo Regulador Txakoli de Bizkaia)  
Hondarrabi Zuri Zerratia  
6 €

BENAVIDES DULCE DE ELÍAS  
MORA  
(Valladolid/Castilla y León)  
Tinta de Toro  
6 €

CHÂTEAU GRILLON 2019  
(A.O.C. Sauternes/France)  
Semillon, Muscadelle, Sauvignon  
blanc  
8 €

EL DULCE DE TARIMA 2019  
(D.O. Vinos de Alicante)  
Moscatel de Alejandría  
5 €

J. SANZ VINO DULCE DE  
INVIERNO 2019 vendimia tardía  
(La Seca/Valladolid)  
Verdejo, Gorda de Moldavia  
6,50 €

MICAELA PX  
(D.O. Jerez)  
Pedro Ximénez (PX)  
5 €

MR de TELMO RODRÍGUEZ 2021  
(D.O. Málaga)  
Moscatel de Alejandría  
6,50 €

OPORTO QUINTA DO NOVAL  
10 years *Old Tawny*  
8 €

SIDRA DE HIELO VALVERÁN 20  
MANZANAS 2021  
(Concejo de Sariego/Comarca de  
la sidra, Asturias)  
7 €

TOKAJI OREMUS ASZÚ 3  
puttonyos 2017 de Vega Sicilia  
(Tokaj-Hegyalja/Hungría)  
Furmint, Hárslevelü, Zéta y  
Sárgamuskotály  
10 €

TOKAJI SZAMORODNI GRÓF  
DEGENFELD BIO 2020  
(Tokaj-Hegyalja/Hungría)  
Furmint  
8 €

