



**Dos grandes amigos, ya indisociables
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

Mini causita del día

PSM €

Tartare de atún rojo a la pimienta de *Espelette* sobre
arroz de sushi crujiente

4,90 € (unidad)

Tosta crujiente de langostino tigre acebichado,
aguacate, yuzu kosho y granada

5,50 € (unidad)

Croquetica a la *soupe d'oignons*

3,50 € (unidad)

Croissant de steak tartare

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 €

Más las infaltables propuestas del día

Entrantes

Ensalada estival

PSM €

Huevo Les Amis

(Sujeto a lo que nos ofrece el mercado)

PSM €

Atún rojo en cebiche de aceitunas verdes, sus
esferas, salsa criolla, pepino y albahaca

22 €

Carpaccio de pulpo, aguacate, aceituna botija y
helado de tomate

22 €

Más las infaltables propuestas del día

Mar y Tierra

Nuestro pescado del día

PSM €

Atún rojo a la brasa, piperrada, cremoso de pimiento verde y pimienta *Espelette*

25 €

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

26 €

Boeuf Bourguignon

24 €

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

31 €

Más las infaltables propuestas del día

Los postres de Edu

Dessert surprise: nuestra propuesta dulce del día

PSM €

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

10,50 €

Caramel Exotique: chocolate de leche, mango-pasión, vainilla y caramelo de jengibre

10,50 €

Gâteau de chocolate *Alain Chapel* con crema helada de naranja

10,50 €

Más las infaltables propuestas del día

Vinos dulces

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

BENAVIDES DULCE DE ELÍAS
MORA
(Valladolid/Castilla y León)
Tinta de Toro
7 €

CHÂTEAU GRILLON
(A.O.C. Sauternes/France)
Semillon, Muscadelle,
Sauvignon blanc
9 €

MENADE DULCE ORGANIC
(V.T. Castilla y León)
Sauvignon blanc
5,5 €

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

MONCALVILLO MEADERY
Hidromiel de alta montaña
dulce
(Daroca de Rioja)
Miel de brezo
8 €

Vinos dulces

MR de TELMO RODRÍGUEZ
(D.O. Málaga)
Moscatel de Alejandría
7 €

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

RAFA CAÑIZARES MISTELA
(Alicante)
Moscatel
5 €

J. SANZ DULCE DE INVIERNO
(La Seca/Valladolid)
Verdejo, Gorda de Moldavia
7 €

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

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

TOKAJI SZAMORODNI GRÓF
DEGENFELD BIO
(Tokaj-Hegyalja/Hungría)
Furmint
8,5 €

