





“

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
4,50 € (unidad)


Tosta crujiente de langostino tigre acebichado, aguacate, yuzu kosho y granada
4,50 € (unidad)

Croquetica de calçots a la brasa con romescu de piñones
3,50 € (unidad)

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

Más las infaltables propuestas del día

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



ENTRANTES

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 €

Alcachofas a la brasa, velouté de hierbas, papada ibérica y salsa de trufa
negra
24 €

Centollo desmigado y guisado con tostaditas al tomillo
21 €

Más las infaltables propuestas del día





MAR Y TIERRA

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 €

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

23 €

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

29,50 €

Carbonade flamande (carrilleras estofadas en cerveza negra)

25 €

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 €

Goxua Les Amis: cremoso de turrón, frutos rojos, *financier* y crema
pastelera a la vainilla
10,50 €

Xocolatl: texturas de chocolate Millot, lúcumas y café
10,50 €

Más las infaltables propuestas del día



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 €

