



**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

Causita de ventresca de bonito a modo de  
ensaladilla

6,50 €

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

5,50 € (unidad)

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

5,90 € (unidad)

*Croissant* de steak tartare

6,90 € (unidad)

Brioche *Croque Monsieur*: pastrami de Black Angus,  
queso Brie, mostaza de Dijon y cebolla caramelizada

7,90 € (unidad)

Mantequilla bretona a la sal de Guérande (30g)

2,50 €

*Más las infaltables propuestas del día*

# Entrantes

Cebiche del día

PSM €

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

23 €

Huevo Les Amis

(Sujeto a lo que nos ofrece el mercado)

PSM €

Carpaccio de picaña madurada, cremoso de  
mostaza Dijon, encurtidos y pan a la brasa

19 €

*Más las infaltables propuestas del día*

# Mar y Tierra

Nuestro pescado del día

PSM €

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

28 €

*Boeuf Bourguignon (receta tradicional de la cocina  
francesa. Sus ingredientes vitales: vino y carne)*

24 €

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

33 €

*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  
11,50 €

*París Brest*: una pieza dulce típicamente parisina  
(praliné y helado de mantecado)  
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 €

