Les
AMIS

“

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

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

Brandada de bacalao ligeramente ahumada, *Fleur de Maviar* y toques cítricos
4,50 € (unidad)

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

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

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

Brioche *Croque Monsieur*: pastrami de Black Angus, queso Brie, mostaza de Dijon y cebolla caramelizada
6,50 € (unidad)

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

ENTRANTES

Tartaleta provenzal de tomates confitados en casa, *tapenade*, anchoas y albahaca
16 €

Huevo Les Amis
Sujeto a lo que nos ofrece el mercado
17 €

Carpaccio de pulpo, aceituna botija, aguacate y helado de rúcula al aceite de oliva
19 €

¡Qué bonito cebiche del norte! ... inspirado en una *Gilda*: leche de tigre de piparras, salsa criolla y esféricos de aceituna verde
18 €

Steak tartare de buey *Charolais*, coulis de yema de huevo ligeramente curada
20 €

MAR Y TIERRA

Gâteau de buey de mar, migas cítricas de panko y salsa Nantua
22€

Pez limón, puerro confitado, limón negro, romesco de pimiento y anacardos
24€

Rodaballo marinado en teriyaki y a la brasa, jugo de alubias ligeramente ahumado
24€

Magret de pato de Las Landas *à l'orange*
25€

Solomillo Rossini: salsa *Périgueux*, foie gras y puré de patatas homenaje a Joël Robuchon
26€

LOS POSTRES DE EDU

Dessert surprise: nuestra propuesta dulce del día
9€

Cremoso de nuez pecán, sablé de chocolate, rosas y fresas en texturas
9€

Mi versión de la *Tarte citron*: Yuzu, estragón y limón
9€

Xocolatl: 7 texturas de chocolate Millot, lúcuma y café
9€

VINOS DULCES

AMATUS 2021
(D.O. Jumilla)
Monastrell
4€

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 FONTEBRIDE 2017
(A.O.C. Sauternes/France)
Semillon, Muscadelle, Sauvignon blanc
6,50€

EL DULCE DE TARIMA 2019
(D.O. Vinos de Alicante)
Moscatel de Alejandría
3,5€

J. SANZ VINO DULCE DE INVIERNO vendimia tardía 2019
(La Seca/Valladolid)
Verdejo, Gorda de Moldavia
6,5€

MICAELA PX
(D.O. Jerez)
Pedro Ximénez (PX)
4€

MR DE TELMO RODRÍGUEZ 2020
(D.O. Málaga)
Moscatel de Alejandría
6€

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

SIDRA DE HIELO VALVERÁN 20 MANZANAS 2019
(Concejo de Sariego/Comarca de la sidra, Asturias)
6€

SAUTERNES CUVÉE 79 2019
(A.O.C. Sauternes/France)
Semillon
6€