

“

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

Sablé de centeno, cangrejo de las nieves, aguacate, hinojo y un toque de wasabi

4,50 € (unidad)

Mini causa crujiente de gamba roja

4 € (unidad)

Mini éclair evocando una sopa de cebolla

4 € (unidad)

French toast con muuucha trufa negra

5,90 € (unidad)

Croquetica de pollo de Las Landas asado, tocineta y queso Reblochon

3,50 € (unidad)

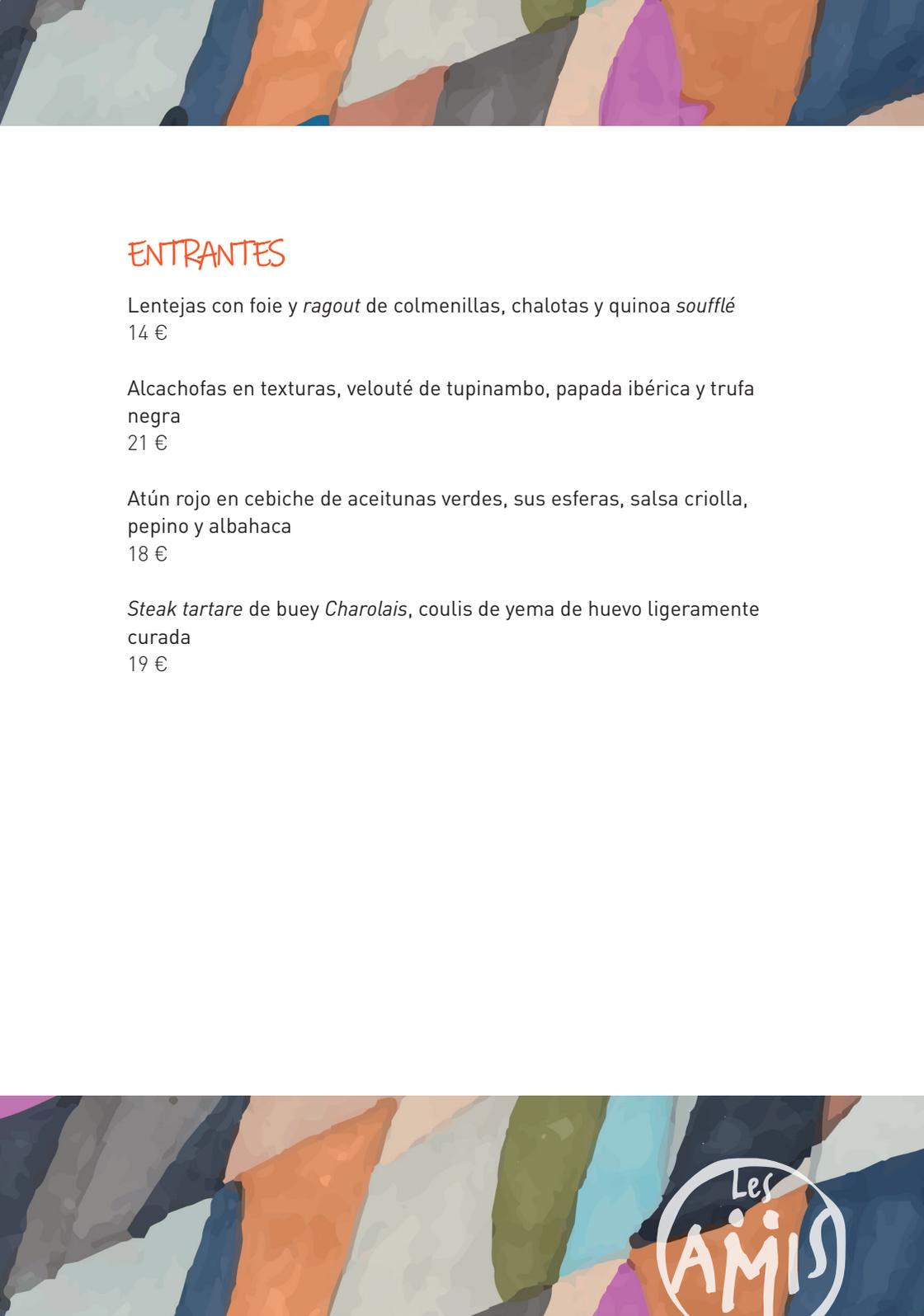
Brioche *Croque Monsieur*: pastrami de Black Angus, queso Brie, mostaza de Dijon y cebolla caramelizada

6,50 € (unidad)

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

Suplemento extra de trufa negra (3g)
5€





ENTRANTES

Lentejas con foie y *ragout* de colmenillas, chalotas y quinoa *soufflé*
14 €

Alcachofas en texturas, velouté de tupinambo, papada ibérica y trufa
negra
21 €

Atún rojo en cebiche de aceitunas verdes, sus esferas, salsa criolla,
pepino y albahaca
18 €

Steak tartare de buey *Charolais*, coulis de yema de huevo ligeramente
curada
19 €



MAR Y TIERRA

Pulpo a la provenzal ahumado en brasa, chimichurri de hierbas, patatitas en escabeche ligero de tomate, vino tinto
22€

Tataki tibio de atún rojo a la pimienta, piñones y salsa ponzu
24€

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

Canelones Maison: pato confitado, foie gras, setas, queso Comté y *jus rôti*
21€

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





QUESOS

Selección de quesos de Valentina

18 €

LOS POSTRES DE EDU

Dessert surprise: nuestra propuesta dulce del día

9€

Cake de zanahoria, cremoso de canela de Ceylán y cítricos

9€

Mi versión de la *Tarte Tatin*: mousse de mantequilla noisette, manzanas caramelizadas, mirin negro; granizado de sake y manzana verd

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€

