

# AMÓS

by Jesús Sánchez

## MENÚ DE NOCHEBUENA *Christmas Eve Menu*

### APERITIVOS WELCOME COCKTAIL

Anchoa de Cantabria Costera 2023 con Mantequilla Ahumada de Pimiento del Cristal  
*Anchovy from Coastal Cantabria 2023 with Smoked Glass Pepper Butter*

Perfecto de Foie con Perla de Manzana Asada y Pan de Oro  
*Foie Parfait with Roasted Apple Pearl and Gold Leaf*

La Tortilla de Amós con Trufa Negra  
*Amós' Spanish Omelette with Black Truffle*

Colita de Cigala en Gabardina con Salsa de Yema Curada  
*Norway Lobster Tail in Batter with Cured Egg Yolk Sauce*

---

Salpicón de Bogavante con Velo de Estragón, Mariscos y Huevas de Salmón  
*Lobster Salpicon with Tarragon Veil, Seafood and Salmon Roe*

Lomo de Rodaballo sobre Fondo de Espinacas y Emulsión Cítrica  
*Turbot Loin on a Bed of Spinach and Citrus Emulsion*

Timbal de Cordero Lechal con Salsa de Trufa  
*Suckling Lamb Timbale with Truffle Sauce*

Cremoso de Chocolate con Núcleo Fundente y Helado de Café  
*Creamy Chocolate Cream with Melted Core and Coffee Ice Cream*

### BODEGA WINE SELECTION

Billecart Salmon Blanc de Blancs | A.O.C. Champagne

Pazo Barrantes | D.O. Rías Baixas

Le Domaine Abadía Retuerta | D.O.P. Abadía Retuerta

Malleolus Valderramiro | D.O. Ribera del Duero

Noé VORS | Pedro Ximénez

Billecart Salmon Blanc de Blancs | A.O.C. Champagne

Precio 480€ por persona | 10% IVA incluido.

*Price 480€ per person | 10% VAT included.*