

AMÓS

by Jesús Sánchez

TRADICIONALES PARA COMPARTIR

Buñuelos de bacalao con alioli de piquillos 19

Croquetas de cocido con velo de papada ibérica 19

Ensaladilla de bonito del Cantábrico con encurtidos 20



La tortilla tradicional de Amós 20

Steak tartar de vaca 25 *suplemento de caviar 40

Tosta de pan de aceite con tartar y anchoa 15/ud

Rabas de calamar 24

Biquini de solomillo de vaca, queso Granja la Sierra y pimiento confitado 24



Anchoas de Cantabria costera 2023 servidas con aceite y mantequilla 28

ENTRANTES



Ostra tibia con espinaca salteada, a la mantequilla blanca con caviar 14/ud

El tomate de nuestra barra con cecina de vaca, aliño de salmorejo y aceite virgen 22

Gazpacho verde de aguacate con lubina ahumada y aliño de salpicón 23

Sopa de cebolla con huevo y trufa 26

Picaña madurada y curada en casa con pimiento confitado y mostaza choricera 26

Alcachofas rellena de marisco con salsa de erizos 29

Carabinero crujiente con ensalada de escarola y brotes de invierno 29

Cazuela de alcachofas en salsa verde con borraja y berberechos 27

Fideos al azafrán con almejas y callos de bacalao al "pil-pil" 29





Las pochas de temporada con perdiz estofada y foie 31

DEL CANTÁBRICO

Albóndigas de bacalao con salsa de hongos confitados y cocochas 35

Rape a la barquereña con almejas y espárragos de temporada 37


 Merluza en salsa verde de algas, berberechos de la ría y hojas picantes 36

 Bogavante con ravioli de marisco y salsa de cigalas 42

Cocochas al pilpil de codium con legumbres y verduras estofadas 39

Pescado del día al horno, pieza entera S/M

DE NUESTRA TIERRA

 Los callos de Amós con su punto de picante 25

Morcilla de jabalí con estofado de caricos y vegetales 37

Solomillo de vaca, salsa de queso Picón Bejes-Tresviso y cogollo braseado 37


Pichón asado con su propio jugo, setas de temporada y buñuelo de foie 39

Pularda rellena de setas y foie al jugo del Tostadillo de Liébana 39

POSTRES

Chocolate en texturas con helado de café 14

Crema de calabaza, sobao pasiego, naranja, yogur y teja de leche 14

 Tarta cremosa de almendra con helado de caramelo salado 16

Flan pasiego de sobao con helado de nata 14

Tabla de quesos del cantábrico 27 ½ ración 17

En el restaurante Amós ofrecemos productos de la más alta calidad apostando por agricultores, ganaderos y productores locales y de cercanía. Nuestros pescados proceden del Mar Cantábrico

Disponemos de café con certificado de sostenibilidad y una selección de infusiones diseñados en exclusiva por un Tea Sommelier



Pan selección de Amós 4€ por persona IVA incluido



Los que no te puedes perder de Jesús Sánchez ***

Por favor no dude en indicarnos si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, o si necesita información sobre alguno de los ingredientes.

Todos los precios son en € e incluyen el 10% de IVA

Para una experiencia más exclusiva, los clientes del restaurante AMÓS al hacer su reserva, podrán disfrutar de servicio de **valet parking** y 2 horas de **parking gratuito** a su llegada a la recepción del hotel