

AMÓS

Me cuentan de mi abuelo Amós que era una persona menuda, campechana, dicharachera... Nació en Azagra (Navarra) y fue un hombre popularísimo.

Dicen también que era intrépido, fuerte, insensible al calor y al frío, sin temor a los ladrones que pudieran robarle en esos caminos que cruzaba muchas veces de noche. Su llegada era celebrada en cada pueblo como un acontecimiento, pues además de la sal para las matanzas y los frutos de su cosecha, siempre cargaba en su carro una samanta de regaliz que preparaba en trozos con los que obsequiaba a los chiquillos que salían a recibirle.

Derrochaba cordialidad... A la hora de la venta no le importaba dar docenas de trece pimientos ni exigía dinero. Sus clientes le pagaban muchas veces con huevos, trigo, cebada...

Era Amós cocinero de unas sopas de pimiento por la noche, preparador del desayuno con migas y animador de tertulias inolvidables. En su mente quedó la ilusión de poner una fonda, ilusión que jamás pudo alcanzar.

Fue su memoria la que nos inspiró para abrir en Cantabria en 1993 “Cenador de Amós”. Lo que se convertiría en el proyecto de una joven pareja, Marian y Jesús.

Seguro que jamás pensó que su espíritu llegase tan lejos ni que fuese a dar nombre a un sueño, que hoy es también un nuevo restaurante.

Jesús Sánchez
COCINERO

AMÓS

AMÓS MADRID

Memoria

*Elija entre nuestras propuestas para disfrutar un viaje
a la memoria del Cantábrico*

Entrante + plato principal+ postre

67€

En esta y otras propuestas, es posible añadir “Pequeños sincios”. Se trata de raciones basadas en productos y elaboraciones típicas del Cantábrico para poder compartir.

Esencia

Nuestra propuesta degustación, conectando con nuestra esencia culinaria

Únicamente mesas completas

87€

*Los precios de las diferentes opciones serán por persona y con el I.V.A. incluido.
En nuestras propuestas no está incluida la bodega.

