

COMPARTAMÓS LA TRADICIÓN

 Anchoas de Cantabria costera 2024 servidas con Aceite y Mantequilla 🍷 🍴 30
Gilda de Bonito con Anchoas, Piparras, Caviar y Aceituna Kalamata (2 ud) 🍷 18
Tartar de Bonito del Cantábrico, Sopa de Tomate y nuestra Conserva de Tomate 🍷 26
Ensaladilla de Langostinos con Velo de Mayonesa de Estragón y Encurtidos 🍷 🍴 🌿 24
Brioche de “Perrito Marino”, Mayonesa de Mar, Toques Picantes y Caviar (2 ud) 🍷 🍴 🌿 🌿 🌿 24
Brandada de Bacalao con Pimientos y el Jugo de su Asado 🍷 🍴 22
 La Tortilla Tradicional de Amós 🌿 22
Rabas de Calamar al estilo de Santander 🌿 25
Croquetas de Cocido con Velo de Papada Ibérica 🍷 🌿 🍴 🌿 20

UNOS ENTRANTES Y COMENZAMÓS

Ajoblanco de Almendras, Bonito del Cantábrico, Uvas y Encurtidos 🍷 🌿 🍷 🍷 26
Tomates de Temporada con Gazpachuelo de Aguacate ,Lubina Ahumada y salazón 🍷 24
Ostras con salsa Ponzu Cántabra 🍷 🍴 🍷 6€/ud.
Revuelto de Setas de Temporada con Espinacas a la Crema 🌿 🍴 26
Verdinas con Berberechos en Salsa Verde Tradicional 🍷 🍷 29
Marmita de Bonito 🍷 🍷 27

Pan selección de Amós 5€ por persona IVA incluido.

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.

Para una experiencia más exclusiva, todos los clientes del restaurante Amós pueden disfrutar del servicio de aparcacoches y de 2 horas de estacionamiento gratuito al llegar a la recepción del hotel.

LOS PESCADOS Y MARISCOS QUE ENCONTRAMOS

	El Bogavante con Ravioli de Mariscos y Crema de Cigalas ☆ 🍷 🍷 🍷	44
	Arroz con Maganos en Paella, Huevo Frito y Caviar (2 pax) 🍷 🍷 🍷 ☆	62
🍷	La Famosa Merluza en salsa Verde de Algas 🍷 🍷 🍷	38
	Tacos de Merluza Frita con salsa Tártara y Mayonesa de Mar 🍷 🍷	34
🍷	Chipirones Rellenos en su Tinta con Pil Pil de Pescado 🍷 🍷 🍷	32
	Albóndigas de Bonito con salsa de Pollo Marino 🍷 🍷 🍷 ☆	30
	Rape a la “Barquereña” con Almejas y Espárragos 🍷 🍷 🍷 🍷	39

POR VALLES Y MONTAÑAS ANDAMOS

🍷	Bikini de Solomillo de Vaca, Queso “Granja La Sierra” y Pimientos Confitados 🍷 ☆ 🍷 🍷	30
	Arroz con Pollo de Corral, Tradicional en Cazuela (2pax) 🍷	50
	Los Callos de Amós con su Punto Picante 🍷	28
	Solomilo de Vaca con Milhojas de Patata y salsa de Queso Picón Bejes Tresviso 🍷 🍷	38
	Paletilla de Cabrito Asada, Pimientos Confitados y Puré de Patata 🍷 🍷	30
🍷	Pularda Rellena de Setas al jugo del Tostadillo de Liébana 🍷 🍷 🍷	35

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

🍷 Gluten 🍷 Marisco 🍷 Pescado ☆ Huevo 🍷 Soja
 🍷 Lactosa 🍷 Nueces 🍷 Sulfitos 🍷 Moluscos 🍷 Sulfitos 🍷 Sostenible

Todos los precios son en € y llevan un 10% de IVA incluido.

AMÓS

by Jesús Sánchez

CON EL POSTRE YA ACABAMÓS

Coulant frío de Chocolate con Helado de Café
y Teja de Cacao 🏠🍷🍷🍷

16

🍷 Tarta Cremosa de Almendras
con Helado de Caramelo 🍷🏠🍷🍷

16

Flan Pasiego de Sobao
con Helado de Nata 🍷🏠🍷🍷

14

Escabeche de Mango y Pasión con Frutas de Temporada,
Yogur Esférico y Helado de Vainilla 🍷🏠🍷

14

Tabla de Quesos

28 | 18 ^{1/2 ración}

Disponemos de café con certificado de sostenibilidad. 🍷

También, de una selección de infusiones diseñadas en exclusiva por nuestra Tea Sommelier.

Todos los precios son en € y llevan un 10% de IVA incluido

AMÓS

by Jesús Sánchez

VINOS DULCES

Néctar PX González Byass D.O. Jerez-Xérès-Sherry	10
Solera 1847 Oloroso Dulce D.O. Jerez-Xérès-Sherry	10
Sidra Valverán 20 Manzanas I.G.P Asturias	10
Château Laribotte A.O.C. Sauternes	10
LBV 2015 Quinta do Noval Oporto	14
Tawny 10yr Quinta do Noval Oporto	16
Noé 30 años González Byass D.O. Jerez-Xérès-Sherry	16
Apóstoles VORS Palo Cortado	19
Tokaji Oremus Aszú 5 Puttonyos 2017 Tokaj-Hegyalja	24
Château d'Yquem	150

DESTILADOS

WHISKY

Jhonnie Walker Black Label	20
The Macallan Double Cask 12 Años	24
Oban 14 Años	26
Hibiki Harmony	34

COGNAC Y BRANDY

Carlos I Imperial XO	20
Torres 20 Años Hors D'Age	22
Hennessy XO	55
Remy Martin Louis XIII	500

RON

Santa Teresa 1796	22
Zacapa XO	55
Flor de Caña 25 Años	65