

# amāzo

## ENTRANTES / STARTERS

TARTAR AMAZÓNICO DE AGUACATE, MANGO Y TOMATE CON ANACARDOS TOSTADOS. AMAZONIAN TARTAR WITH AVOCADO, MANGO, TOMATO AND TOASTED CASHEWS.	20.00 €
ENSALADA CESAR VERSION AMAZO. AMAZO CESAR SALAD.	19.00 €
NUESTRA ENSALADILLA DE GAMBA CRISTAL Y TOBIKO. OUR POTATO SALAD AND SHRIMP CAKE WITH TOBIKO CAVIAR.	21.00 €
CARPACCIO DE ANGUS CON QUESO MALLORQUÍN Y CONFITURA DE TOMATE AHUMADO. BEEF CARPACCIO WITH CANDIED TOMATO AND MALLORCAN CHEESE.	19.00 €
CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO Y YEMA DE HUEVO ( 4 UNIDADES ). IBERIAN HAM CROQUETTES ( 4 UNITS ).	18.00 €
TARTAR DE SALMON FRESCO Y PAN DE GAMBAS. FRESH SALMON TARTARE WITH GUACAMOLE AND PRAWNS CRISPS.	24.00 €
USUZUKURI TEMPLADO DE PULPO CON GAMBA ROJA, TRUFA Y PIÑONES. OCTOPUS CARPACCIO WITH RED PRAWNS, TRUFFLE AND TOASTED PINE NUTS.	24.00 €
LANGOSTINOS KATAIFI CRUJIENTES CON SALSA KABAYAKI ( 4 UNIDADES ). KATAIFI CRISPY PRAWNS WITH KABAYAKI SAUCE.	26.00 €
GYOZAS CASERAS DE PATO ESTILO AMÀZO AL VAPOR Y SALSA DE CIRUELAS ( 4 UNIDADES ). STEAMED DUCK GYOZAS SERVED WITH A PLUM SAUCE ( 4 UNITS ).	19.00 €
ARROZ CHAUFA AL WOK CON PATO MARINADO EN SU JUGO Y VERDURAS DE TEMPORADA. WILD CHAUFA RICE WOK WITH MARINATED DUCK IN ITS OWN JUICE.	19.00 €
TACOS DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO PIBIL CON 5 ESPECIAS CHINAS ( 4 UNIDADES ). IBERIAN PORK TACOS MARINATED WITH CHINESE FIVE SPICES ( 4 UNITS ).	20.00 €
PAN BAO RELLENO DE CERDO NEGRO CON ENCURTIDOS Y SALSA BARBACOA KOREANA ( 4 UNIDADES ). BAO BREAD FILLED WITH BLACK PORK AND KOREAN BARBECUE SAUCE ( 4 UNITS ).	24.00 €

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

# amāzO

## DE LOS MARES / FROM THE SEA

SALMON ASADO RELLENO DE LANGOSTINO SOBRE PURE DE PATATA Y MAÍZ CON CURRY. SALMON STUFFED WITH PRAWNS, POTATO AND CORN CREAM WITH YELLOW CURRY.	30.00 €
RODABALLO AL KAMADO , ACEITE TRUFA BLANCA, SHIMEJI Y CREMA DE COLIFLOR. GRILLED TURBOT WITH ONIONS, WHITE TRUFFLE OIL AND SHIMEJI WITH CAULIFLOWER CREAM.	34.00 €
ALETA DE RAYA CON SALSAS MACHA, CREMA LIGERA APTO NABO Y ALCAPARRAS E HINOJO MARINO. RAY FIN WITH MACHA SAUCE, POTATOE LIGHT CREAM, CAPERS AND SEA FENNEL.	32.00 €
MAR Y MONTAÑA DE SECRETO IBÉRICO Y SEPIA DEL MEDITERRANEO. SEA AND MOUNTAIN OF IBERIAN SECRET AND MEDITERRANEAN CUTTLEFISH.	33.00 €

## DE LA TIERRA / FROM FARM

CANELÓN RELLENO DE POLLO DE GRANJA Y SETAS EN SU PROPIO JUGO CON TRUFA NEGRA. CANNELONI STUFFED WITH FARM CHICKEN IN ITS OWN JUICE WITH BLACK TRUFFLE.	31.00 €
ALBÓNDIGAS DE CERDO NEGRO SOBRE PARMENTIER DE PATATA Y REDUCCIÓN DE PX. BLACK PIG MEATBALLS ON POTATO PARMENTIER AND PX REDUCTION.	33.00 €
JARRETE DE CORDERO ASADO EN SU JUGO CON SETAS Y CREMA DE BROCOLI LIGERA . ROAST LAMB SHANK IN ITS JUICE WITH MUSHROOMS AND LIGHT BROCCOLI CREAM.	35.00 €
LOMO DE VACA SOBRE SALSAS DE MOLE Y PATATA PAJA. BEEF LOIN WITH MOLE SAUCE AND POTATO STRAWS.	36.00 €

## MENU NIÑOS

MINI NUGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS O WOK DE VERDURAS O ENSALDA. MINI CHICKEN NUGGETS WITH FRIED POTATOES OR VEGETABLE WOK OR SALAD.	16.00 €
POSTRE; HELADO DE CHOCOLATE O VAINILLA DESSERT; CHOCOLATE ICE CREAM OR VANILLA ICE CREAM.	

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

# amāzO

## POSTRES / DESSERTS

RECOMENDAMOS MARIDAR TU POSTRE CON UNA COPA DE PEDRO XIMENEZ. WE RECOMMENDED PAIRING YOUR DESSERT WITH PEDRO XIMENEZ.	5.00 €
LEMON PIE DECONSTRUIDO CON MERENGUE. DECONSTRUCTED LEMON PIE WITH MERINGUE.	10.00 €
PIÑA ASADA AROMA DE VAINILLA Y PETA ZETA. ROASTED PINEAPPLE WITH VANILLA ICE CREAM.	9.00 €
CREME BRÛLÉE DE COCO - NIBS DE CACAO Y HELADO DE CHOCOLATE. COCONUT CREME BRÛLÉE WITH CHOCOLATE ICE CREAM.	10.50 €
CHOCOLATE TEMPLADO Y NUBE QUEMADA CON HELADO DE VAINILLA. (10 MÍN). HOT CHOCOLATE & MARSHMALLOWS.	11.00 €
TORRIJA Y HELADO DE CAMELO SALADO. FRENCH TOAST AND SALTED CARAMEL ICE CREAM.	10.50 €
SORPRESA 2021 SURPRISE 2021.	12.00 €
FLAN CASERO DE VAINILLA FRESCA. (SIN GLUTEN). HOMEMADE FRESH VAINILLA FLAN. (GLUTEN FREE).	9.50 €
TIRAMISO AMAZO TIRAMISO AMAZO	10.00 €

## CAFÉ / COFFEE

ILLY SELECCIÓN.

CAFÉ SOLO / EXPRESO COFFEE	2.75 €
CAFÉ CORTADO / SHORT MILK COFFEE	2.80 €
CAFÉ CON LECHE / COFFEE WITH MILK	3.25 €
CAFÉ CAPUCHINO / CAPPUCCINO COFFEE	3.50 €
CAFÉ DESCAFEINADO SOLO / DESCAFFEINATED COFFEE	2.75 €
CAFÉ DESCAFEINADO LECHE / DESCAFFEINATED WITH MILK	3.25 €

## INFUSIONES / INFUSIONS

INFUSIONES NATURALES SELECCIONADAS A MANO.  
HAND-SELECTED NATURAL INFUSIONS.

TÉ 4 FRUTOS ROJOS / 4 RED FRUITS TEA.	3.50 €
TÉ ROOIBOS VANILLA / ROOIBOS TEA VANILLE.	
TÉ ROJO PU-ERH / RED TEA PU-ERH.	
TÉ VERDE GUNPOWDER / GREEN TEA SENCHA WITH CHERRIES.	
TÉ NEGRO BREAKFAST / BREAKFAST BLACK TEA.	
MANZANILLA / MENTA POLEO	
CAMOMILE / MENTHE POIVRÉ	