

# amāzo

## ENTRANTES / STARTERS

TARTAR AMAZÓNICO DE AGUACATE, MANGO Y TOMATE CON ANACARDOS TOSTADOS. AMAZONIAN TARTAR WITH AVOCADO, MANGO, TOMATO AND TOASTED CASHEWS.	18.00 €
TARTAR DE ATUN BALEGO Y PAN DE GAMBAS. BALEGO TUNA TARTAR WITH PRAWNS CRISPS.	26.00 €
USUZUKURI TEMPLADO DE PULPO CON GAMBA ROJA, TRUFA Y PIÑONES. OCTOPUS CARPACCIO WITH RED PRAWNS, TRUFFLE AND TOASTED PINE NUTS.	21.00 €
CEVICHE CLÁSICO DE LUBINA FRESCA SALVAJE. CLASSIC SEA BASS CEVICHE.	22.00 €
NUESTRA ENSALADILLA DE GAMBA CRISTAL Y TOBIKO. OUR RUSSIAN SALAD WITH SHRIMP AND TOBIKO.	18.00 €
VIERAS ASADAS SOBRE SALSA DE TIRADITO. ROASTED SCALLOP WITH TIRADITO SAUCE.	21.00 €
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 €
WOK DE VERDURAS DE TEMPORADA, QUINOA CON SALSA TERIYAKI Y NUEZ DE MACADAMIA. SEASONAL VEGETABLE WOK AND QUINOA WITH TERIYAKI SAUCE.	15.00 €
LANGOSTINOS KATAIFI CRUJIENTES CON SALSA KABAYAKI. KATAIFI CRISPY PRAWNS WITH KABAYAKI SAUCE.	26.00 €
TACOS DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO PIBIL CON 5 ESPECIAS CHINAS. IBERIAN PORK TACOS MARINATED WITH CHINESE FIVE SPICES.	20.00 €
PAN BAO RELLENO DE CERDO NEGRO CON ENCURTIDOS Y SALSA BARBACOA KOREANA. BAO BREAD FILLED WITH BLACK PORK AND KOREAN BARBECUE SAUCE .	22.00 €
GYOZAS CASERAS DE PATO ESTILO AMÀZO AL VAPOR Y SALSA DE CIRUELAS. STEAMED DUCK GYOZAS SERVED WITH A PLUM SAUCE.	19.00 €

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

# amāzO

## DE LOS MARES / FROM THE SEA

LUBINA ASADA SOBRE PURE DE PATATA AL AJÍ AMARILLO. GRILLED SEA BASS & MASHED POTATO WITH YELLOW PEPPER .	33.00 €
RODABALLO AL KAMADO , ACEITE TRUFA BLANCA, CHALOTAS Y CREMA DE COLIFLOR. GRILLED TURBOT WITH ONIONS, WHITE TRUFFLE OIL AND SHALLOTS AND CAULIFLOWER CREAM.	31.00 €
ALETA DE RAYA CON SALSA MACHA, CREMA LIGERA APTIO NABO Y ALCAPARRAS E HINOJO MARINO. RAY FIN WITH MACHA SAUCE, POTATOE LIGHT CREAM, CAPERS AND SEA FENNEL.	29.00 €
CALAMAR ASADO SOBRE USUZUKURI DE SEPIA AL AJILLO EN SU TINTA. ROASTED SQUID ON CUTTLEFISH CARPACCIO IN ITS OWN INK.	30.00 €

## DE LA TIERRA / FROM FARM

CANELÓN RELLENO DE PATO Y PULARDA EN SU PROPIO JUGO. CANNELONI STUFFED WITH DUCK AND POLLARD IN ITS OWN JUICE.	29.00 €
SECRETO IBÉRICO CON HUMMUS, FRUTOS SECOS EN ACEITE DE VAINILLA Y REDUCCIÓN DE PX. IBERIAN SECRET PORK WITH HUMMUS DRIED FRUITS IN VANILLA OIL AND SWEET WINE REDUCTION.	31.00 €
JARRETE DE CORDERO ASADO EN SU JUGO CON SETAS, CREMA DE BROCOLI LIGERA Y TERIYAKI DE FRESAS. ROAST LAMB SHANK IN ITS JUICE WITH MUSHROOMS, LIGHT BROCCOLI CREAM AND CHERRY TERIYAKI.	33.00 €
LOMO DE VACA JAPONÉS CLANDESTINO TXOGITXU CON SELECCIÓN DE VERDURAS Y MANZANA ASADA. CLANDESTINE JAPANESE BEEF WITH SELECTION OF VEGETABLES AND ROASTED APPLE.	38.00 €

## MENU NIÑOS

MINI NUGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS O WOK DE VERDURAS. MINI CHICKEN NUGGETS WITH FRIED POTATOES OR VEGETABLE WOK .	14.00 €
POSTRE; HELADO DE CHOCOLATE O VAINILLA DESSERT; CHOCOLATE ICE CREAM OR VANILLA ICE CREAM.	

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

# amāzO

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

# amāzO

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.