

amāzo

ENTRANTES / STARTERS

TARTAR AMAZÓNICO DE AGUACATE, MANGO Y TOMATE CON ANACARDOS TOSTADOS. AMAZONIAN TARTAR WITH AVOCADO, MANGO, TOMATO AND TOASTED CASHEWS.	19.00 €
TARTAR DE ATUN BALEGO Y PAN DE GAMBAS. BALEGO TUNA TARTAR WITH PRAWNS CRISPS.	27.00 €
USUZUKURI TEMPLADO DE PULPO CON GAMBA ROJA, TRUFA Y PIÑONES. OCTOPUS CARPACCIO WITH RED PRAWNS, TRUFFLE AND TOASTED PINE NUTS.	22.00 €
CEVICHE CLÁSICO DE LUBINA FRESCA SALVAJE. CLASSIC SEA BASS CEVICHE.	24.00 €
NUESTRA ENSALADILLA DE GAMBA CRISTAL Y TOBIKO. OUR POTATO AND SHRIMP CAKE WITH TOBIKO CAVIAR.	19.00 €
VIERAS ASADAS SOBRE SALSA DE TIRADITO (3 UNIDADES). ROASTED SCALLOP WITH TIRADITO SAUCE.	23.00 €
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.	17.00 €
LANGOSTINOS KATAIFI CRUJIENTES CON SALSA KABAYAKI (4 UNIDADES). KATAIFI CRISPY PRAWNS WITH KABAYAKI SAUCE.	26.00 €
TACOS DE CERDO IBÉRICO EN ADOBO PIBIL CON 5 ESPECIAS CHINAS (4 UNIDADES). IBERIAN PORK TACOS MARINATED WITH CHINESE FIVE SPICES.	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 .	24.00 €
GYOZAS CASERAS DE PATO ESTILO AMÀZO AL VAPOR Y SALSA DE CIRUELAS (4 UNIDADES). 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 .	35.00 €
RODABALLO AL KAMADO , ACEITE TRUFA BLANCA, CHALOTAS Y CREMA DE COLIFLOR. GRILLED TURBOT WITH ONIONS, WHITE TRUFFLE OIL AND SHALLOTS AND CAULIFLOWER CREAM.	33.00 €
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.	31.00 €
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 CON TRUFA NEGRA Y SETAS. CANNELONI STUFFED WITH DUCK AND POLLARD IN ITS OWN JUICE WITH BLACK TRUFFLE.	31.00 €
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.	33.00 €
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.	35.00 €
LOMO DE VACA JAPONÉS CLANDESTINO TXOGITXU CON SELECCIÓN DE VERDURAS Y MANZANA ASADA. CLANDESTINE JAPANESE BEEF WITH SELECTION OF VEGETABLES AND ROASTED APPLE.	42.00 €

MENU NIÑOS

MINI NUGETS DE POLLO CON PATATAS FRITAS O WOK DE VERDURAS. MINI CHICKEN NUGGETS WITH FRIED POTATOES OR VEGETABLE WOK .	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 €

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 CON LECHE DESCAFFEINATED COFFEE 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 ROOTIBOS VAINILLE. ROOTIBOS TEA VAINILLE. (SPECIAL WITH MILK).	3.50 €
TÉ ROJO PU-ERH. RED TEA PU-ERH.	3.50 €
TÉ VERDE GUNPOWDER GREEN TEA SENCHA WITH CHERRIES.	3.50 €
TÉ NEGRO BREAKFAST. BREAKFAST BLACK TEA. (SPECIAL WITH LEMON).	3.50 €
MANZANILLA / MENTA POLEO CAMOMILE / MENTHE POIVRÉE	3.50 €

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

amāzO

COCKTAILS- LIQUEUR

	COPA/GLASS
SPRITZCELLO	12,00 €
CUBAN NEGRONI	12,00 €
MOSCOW MULE	12,00 €
EXPRESSO MARTINI	12,00 €
APEROL SPRITZ / SPRITZ APEROL	12,00 €
MARGARITA / CLASSIC MARGARITA	12,00 €
PISCO SOUR	12,00 €
DON ZOILO PX	5,00 €
OPORTO FINE TAWNY (D.O VINO DE OPORTO). TINTA CAO, RORIZ, TOURIGA FRANCA Y NACIONAL.	5,00 €
LICOR DE HIERBAS DULCES O SECAS MALLORQUINAS / HERBAL LIQUEUR	4,50 €
VERMOUT BLANCO O TINTO LOBEIROS (D.O GALICIA). MUSTELA DE MOSCATEL 100 %. 30 DIAS DE CRIANZA EN ROBLE FRANCÉS.	6,00 €

PREMIUM

WHISKY	COPA/GLASS	RON	COPA/GLASS
(D.O JAPÓN) NIKKA FROM BARREL.	15,00 €	(D.O MALLORCA) JUNGLA.	11,00 €
(D.O ESCOCIA) CHIVAS 12 AÑOS.	11,00 €	(D.O JEREZ) DOS MADERAS.	12,00 €
(D.O ESCOCIA) GLENMORANGE NECTAR D'OR	22,00 €	(D.O CUBA) EMINENTE.	14,00 €
(D.O ESCOCIA) ARDBERG 10 YEARS.	20,00 €	BRANDY	
(D.O ESCOCIA) GLENMORANGE LA SANTA.	20,00 €	(D.O MALLORCA) SUAU 25 AÑOS	22,00 €
		SUAU 50 AÑOS	30,00 €
		SUAU 100 AÑOS	50,00 €
GINEBRA		TEQUILA	
(D.O JAPÓN) NIKKA COFFEY.	16,00 €	(D.O MÉXICO) CRISTALINO	15,00 €
(D.O MALLORCA) SUAUI MAIOR	12,00 €	(D.O MÉXICO) REPOSADO	10,00 €
(D.O ESPAÑA) CUBICAL	13,00 €	(D.O MÉXICO) VOLCAN XA	35,00 €
(D.O FRANCIA) CITADELLE JARDIN D'ETE	12,00 €	VODKA	
(D.O ESPAÑA) RAIGIN	12,00 €	(D.O JAPÓN) NIKKA COFFEY.	15,00 €
(D.O LONDON) TANQUERAY	9,00 €	(D.O JEREZ) ABYSSAL.	17,00 €
HENDRICK'S	10,00 €	(D.O FRANCIA) BELVEDERE.	16,00 €
BEEFEATER	9,00 €		

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.

amāzO

TENEMOS A SU DISPOSICIÓN FICHAS DE ALÉRGENOS.