

AMÓS

by Jesús Sánchez

Menú de Nochevieja - 31 de diciembre 2023

Cóctel Bienvenida

Bombón de ensaladilla rusa con huevas de salmón

Steak tartar de Tudanca con anchoa de Cantabria y caviar

Buñuelo de pichón estofado con trufa y crema de ajo negro

Menú

Ostra con caldo de cocido clarificado al aroma de citronela

Bogavante con ravioli de marisco, cítricos, umami cántabro y crujiente de tinta

Merluza sobre changurro de marisco, en salsa verde de algas y hojas picantes

Solomillo de vaca y trufa, con la emulsión del jugo de las brasas

El coctel de fin de año, mandarina y fruta de la pasión, como pre-postre

Chocolate etéreo con corazón de cacao, helado de café y lámina de oro

Dulces Navideños

Bodega

Mestres Clos Damiana / D.O. Cava

Mauro Godello / V.T. de Castilla y León

Chivite Colección 125 / D.O Navarra

200 monjes. / D.O. Ca Rioja

Tokaji Aszú Oremus 5 Puttonyos / Hungría

Bollinger "La Grande Année" / A.O.C.Champagne

Precio 795€ por persona.

Música en vivo.

Barra Libre 400€

C/ José Ortega y Gasset, 2

(O acceso por el Hotel Rosewood Villa Magna - Pº de la Castellana, 22). Madrid

Restaurante Amós - Rosewood Villa Magna - Chef Jesús Sánchez***