



AMIMI

Entrantes

Pan de Ajo

Pan artesanal horneado con mantequilla de ajo y hierbas frescas.

6€ *con queso +1,5*

Sopa del día

Creación del chef elaborada con ingredientes de temporada.

8€

Langostinos Pil-Pil Clásico

Langostinos cocinados en su cazuela de barro con una emulsión de aceite de oliva, ajo y guindilla.

11€

Amimi Pil-Pil

Langostinos cocinados en su cazuela de barro con tequila, parmesano rallado y un toque de lima y cilantro fresco.

13,5€

Tartar de Salmón

Dados de salmón fresco aliñados servido sobre una cama de delicioso aguacate.

16,5€

Tartar de Atún

Atún rojo marinado acompañado de mango fresco.

23€

Tataki de Ternera Black Angus

Finos cortes de ternera sellados al estilo japonés en salsa BBQ japonesa, servidos con verduras en crudité.

19,5€

Vol au Vent de Pollo

Hojaldre relleno de pollo en salsa cremosa de setas.

14,5€

Mejillones en salsa

Media concha de mejillón en cremosa salsa de vino blanco, ajo y cebollino.

15€

Roseta de Salmón Curado

Finas lonchas de salmón curado en remolacha y cítricos, decorada con hojas de cogollo rellenas de encurtidos y tostas para acompañar.

16€

Carpaccio de Ternera

Carpaccio de ternera con vinagreta de limón y mostaza, rúcula y parmesano rallado.

20€

Notas

Un buen entrante es la mejor excusa para brindar, reír y abrir el apetito.

Ensalada de Burrata

Cremosa burrata con mermelada de higos, trocitos de pistacho y salsa de pesto.

18€

Ensalada Cabramelizada

Deliciosa ensalada con mix de lechugas, acompañada de queso de cabra, cherrys, pepino, cebolla roja, piña y nueces, aliñada con una vinagreta de miel y jengibre.

14€

Ensalada César

Corazones de lechuga, acompañada de cherrys huevo cocido, parmesano rallano, bacon y crujientes picatostes, bañada en deliciosa salsa césar casera.

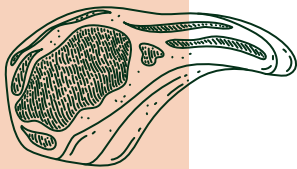
Pollo 14€

Langostinos 15,5€

te damos a elegir



Ensaladas



Solomillo de Ternera

Tierno solomillo de ternera acompañado de patatas salteadas, tomate cherry y champiñones.

31€

Entrecôte Ternera Black Angus 250gr

Deliciosa carne acompañada de patatas salteadas, tomate cherry y champiñones.

25€

Jarrete de Cordero

Jarrete de cordero cocinado a baja temperatura con salsa de tomillo, puré Robuchon y verduras salteadas.

25€

Pollo al Estragón

Pollo al estragón servido con arroz salteado con verduras.

16,5€

Strogonoff de Ternera

Estofado cremoso de ternera al estilo ruso, servido con arroz y verduras salteadas.

22€

Costillas de Cerdo BBQ

Tiernas costillas de cerdo bañadas en salsa BBQ, con una torre de aros de cebolla en tempura con guarnición de patatas fritas y coleslow.

21€

Pollo al Limón y Jengibre

Tierna pechuga de pollo de corral con salsa de limón, jengibre y soja acompañada de ensalada de mango y piña.

19€

Amimi Burger

Burger de ternera seleccionada al punto deseado con tomate, lechuga, cebolla roja, queso cheddar y mayo-chipotle.

16,5€

Chateau Briand 500gr (mín. 2 pax)

Corte de ternera premium acompañado de patatas salteadas, tomate cherry y champiñones.

30€ p.p

Carnes

Notas

Para algunos, un plato. Para nosotros, una declaración de amor por la cocina.



Salsas

Pimienta 2,5€
Queso azul 2,5€
Setas 2,5€



Pescados

Langostinos al Vodka

Jugosos langostinos flambeados al vodka acompañados de arroz aromático y un colorido salteado de verduras frescas.

18€

Salmón Teriyaki

Lomo de salmón glaseado en salsa teriyaki, servido con arroz tres delicias al estilo oriental.

21€

Bacalao Confitado

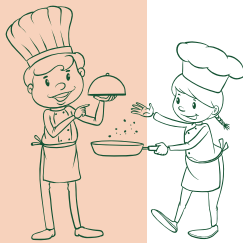
Bacalao cocinado a baja temperatura sobre Ratatouille de verduras coronado con langostinos y acompañado de una delicada salsa de champán rosé.

25,9€

★ Lomo de Lubina

Lomo de lubina con escamas de patatas a la plancha, acompañado de una emulsión de azafrán.

21€



Para los mini chefs

Amimi Mini Burger

Mini burger de ternera con queso y patatas fritas.

8€

Pollo empanado

Pollo empanado con patatas fritas.

8€

Pescado empanado

Pescado empanado con patatas fritas.

8

Spaguettis Boloñesa

8€

Spaguettis con salsa de tomate

7€



Postres

Brownie de Chocolate

Bizcocho templado de chocolate intenso, acompañado con pistachos y helado de vainilla.

9€

Tarta de Queso

Suave y cremosa, con base de galleta crujiente y horneado delicado. Acompañada de topping de caramelo y una bola de helado de vainilla.

9€

Tiramisú

Clásico italiano con capas de bizcocho de café y amaretto y deliciosa crema mascarpone.

9€

Piña Asada

Piña caramelizada al horno con un toque tropical, acompañada de topping de maracuyá y helado de coco.

9€

Notas

Un postre casero, el broche de oro de una velada inolvidable.



AMIMI



@aminirestaurant

