Hay
llaves
que abren
puertas



otras
despiertan
historias

2026

Menús Nochevieja

Amazónico

MENÚ ESPECIAL

Cóctel de bienvenida

Crema de cigalas

Caviar Oscietra 20 g, mantequilla ahumada, crème fraîche de hierbas y chile

Ensalada de bogavante con vinagreta cítrica

Bacalao negro de Alaska, glaseado en sedosa salsa de miso & maracuyá

Solomillo de Wagyu con crema de boniato

Postre

Crujiente de Dulcey, mousse de vainilla, cremoso de palomita, gel de pasión, helado de dulce de leche y cacao

Bodega

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Springfield Estate Méthode Ancienne CharDomnay 2020, Robertson, Sudáfrica

Tinto: Numanthia 2020, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

SPECIAL MENU

Welcome cocktail

Langoustine cream

20 g Oscietra caviar, smoked butter, herb crème fraîche and chilli

Lobster salad with citrus vinaigrette

Alaskan black cod, glazed with light miso & passion fruit sauce

Wagyu tenderloin with sweet potato cream

Dessert

Dulcey crisp, vanilla mousse, creamy popcorn, passion fruit gel, dulce de leche and cocoa ice cream

Wine selection

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Springfield Estate Méthode Ancienne CharDomnay 2020, Robertson, South Africa

Red: Numanthia 2020, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

690€

Amazónico

MENÚ PREMIUM

Cóctel de bienvenida + Ostra Especial Nº2

Crema de cigalas

Caviar Oscietra 20 g, mantequilla ahumada, crème fraîche de hierbas y chile

Ensalada de bogavante con vinagreta cítrica

Angulas al estilo tradicional

Bacalao negro de Alaska, glaseado en sedosa salsa de miso & maracuyá

Solomillo de wagyu con crema de boniato

Postre

Crujiente de Dulcey, mousse de vainilla, cremoso de palomita, gel de pasión, helado de dulce de leche y cacao

Bodega

Espumoso: Champagne Dom Pérignon 2017

Blanco: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, Sudáfrica

Tinto: Termanthia 2018, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

PREMIUM MENU

Welcome cocktail + Special Oyster Nº2

Langoustine cream

20 g Oscietra caviar, smoked butter, herb crème fraîche and chilli

Lobster salad with citrus vinaigrette

Traditional-style baby eels

Alaskan black cod, glazed with light miso & passion fruit sauce

Wagyu tenderloin with sweet potato cream

Dessert

Dulcey crisp, vanilla mousse, creamy popcorn, passion fruit gel, dulce de leche and cocoa ice cream

Wine selection

Sparkling: Champagne Dom Pérignon 2017

White: DeMorgenzon Chenin Blanc 2022, Stellenbosch, South Africa

Red: Termanthia 2018, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

890€

Amazónico

MENÚ VEGETARIANO

Cóctel de bienvenida

Crema de chirivía, crocante de boniato
y trufa rallada

Boletus salteados con huevo poché

Uramaki de palmito, seta shimeji,
chipotle y caviar cítrico

Curry de verduras
con arroz basmati salteado

Salteada al wok
con verdura y tofu

Postre

Piña asada con helado de coco

Bodega

Espumoso: Champagne R Ruinart Mg

Blanco: Springfield Estate Méthode Ancienne
CharDomnay 2020, Robertson, Sudáfrica

Tinto: Numanthia 2020, D.O. Toro

Agua mineral, refrescos

VEGETARIAN MENU

Welcome cocktail

Parsnip cream, crispy sweet potato
and grated truffle

Sautéed boletus with poached egg

Heart of palm uramaki, shimeji mushroom,
chipotle and citrus caviar

Vegetable curry
with sautéed basmati rice

Wok-fried
with vegetables and tofu

Dessert

Roasted pineapple with coconut ice cream

Wine selection

Sparkling: Champagne R Ruinart Mg

White: Springfield Estate Méthode Ancienne
CharDomnay 2020, Robertson, South Africa

Red: Numanthia 2020, D.O. Toro

Mineral water, soft drinks

690€

Amazónico

MENÚ INFANTIL

Croquetas de chistorra

Penne rigate con salsa pomodoro

Cachopo de solomillo relleno de cecina Wagyu y queso tetilla

Postre

Chocolate al Moctezuma con helado de vainilla

CHILDREN'S MENU

Chistorra croquettes

Penne rigate with tomato sauce

Tenderloin cachopo filled with Wagyu cecina and Tetilla cheese

Dessert

Moctezuma-style chocolate with vanilla ice cream

150€

Amazónico

Condiciones de reserva

La reserva se hará efectiva a recepción del pago completo de la misma.
Todos los menús incluyen cotillón. Otras bebidas disponibles a la carta con coste adicional.
Rogamos no llegar después de las 21.00h.

Política de cancelación

Hasta el 15 de diciembre de 2026: se devolverá el 100% del importe de la reserva.
Desde el 16 de diciembre hasta el 26 de diciembre: se devolverá el 50% del importe de la reserva.
A partir del 27 de diciembre de 2026, no se aceptarán devoluciones.



Amazónico

Reservas:

670 712 656 | amazonicorestaurant.com