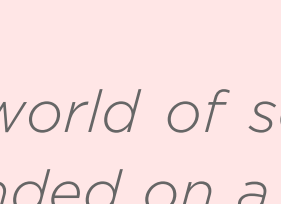


Amélie

MAISON D'HUITRES

Puerto Banús - Summer 2020



Maison Amélie

La Maison Amélie es una invitación a un mundo de sensaciones y elegancia, producto de un legado de savoir-faire que resulta en un instante de perfección.

La Maison Amélie is an invitation to a world of sensations, a symbol of elegance and the product of a legacy of savoir-faire. Founded on a heritage of prestige, Amélie harvests the finest oysters in the world in the renowned region of Marennes Oléron.

La Maison Amélie - это приглашение в мир ощущений и элегантности, результат наследуемых знаний и опыта, ведущий к моменту совершенства.

Amélie oysters

Amélie oysters degustación

20 €

Degustación de 4 ostras Amélie a elegir

Tasting of 4 Amélie oysters to choose

Дегустация 4 устриц Amélie на выбор

+

1 Bebida a elegir (cava, champagne*, vino...)

1 Drink to choose (cava, champagne, wine...)*

1 напиток на выбор (кава, шампанское*, вино ...)

* champagne/шампанское, 27€



Amélie Spéciale de Claire N°3

3 + Cava (copa/glass/Бокал)

16,5 €

3 + Champagne (copa/glass/Бокал)

21 €

1 Amélie Spéciale N°3

3,9 €

Amélie Spéciale de Claire N°2

3 + Cava (copa/glass/Бокал)

18,5 €

3 + Champagne (copa/glass/Бокал)

23 €

1 Amélie Spéciale N°2

4,5 €

Amélie Spéciale de Claire N°1

3 + Cava (copa/glass/Бокал)

20 €

3 + Champagne (copa/glass/Бокал)

24 €

1 Amélie Spéciale N°1

5 €

Amélie Cocktail

3 + Cava (copa/glass/Бокал)

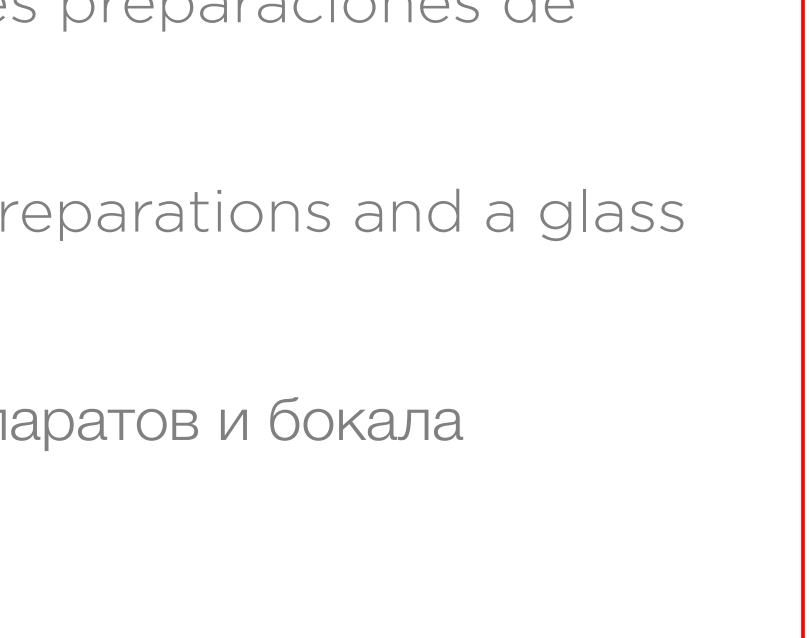
17,1 €

3 + Champagne (copa/glass/Бокал)

25,1 €

1 Amélie Cocktail

4,2 €



Amélie Experience

28 €

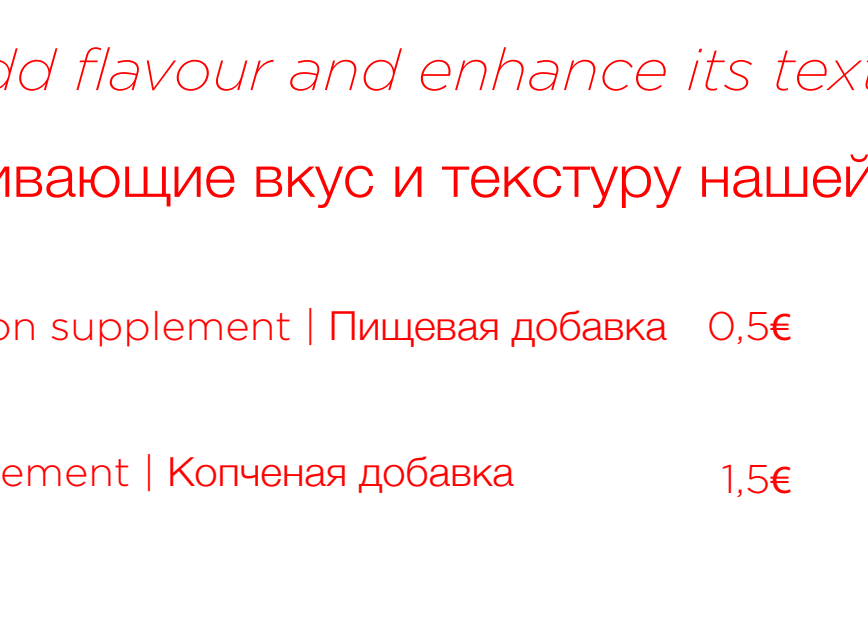
Una invitación a un mundo de sensaciones gustativas compuesta de tres preparaciones de ostras y una copa de Champagne

An invitation to a world of taste sensations composed of three oyster preparations and a glass of Champagne

Приглашение в мир вкусовых ощущений, состоящий из трех устричных препаратов и бокала шампанского



Caviar con aire de cítricos
Caviar with citrus aroma
Икра с ароматом цитрусовых



Ahumada
Smoked
Копчение



Vaporizada
Vaporisée
Выпаривание

Amélie Sensations

7 €

Creaciones con nuestro producto para potenciar el sabor y realzar su textura

Creations with our products to add flavour and enhance its texture

Креативные комбинации, подчеркивающие вкус и текстуру нашей продукции

Suplemento vaporización | Vaporization supplement | Пищевая добавка 0,5€
Gin / Whiskey / Sake / Vodka

Suplemento ahumado | Smoked supplement | Копченая добавка 1,5€



Amélie Spéciale N°2, ponzu, maracuyá y pepino
Amélie Spéciale N°2, ponzu, passion fruit and cucumber /
соус Понзу, маракуйя и огурец



Amélie Spéciale N°2, mignonette y cítricos
Amélie Spéciale N°2, mignonette sauce and citrus fruit /
соус Миньонет и цитрусовые



Amélie Spéciale N°2 a la llama con toque asiático y guindilla
Amélie Spéciale N°2, grilled with an Asian touch and chili pepper /
опаленная пламенем, с азиатскими нотками и острым перцем гиндилья



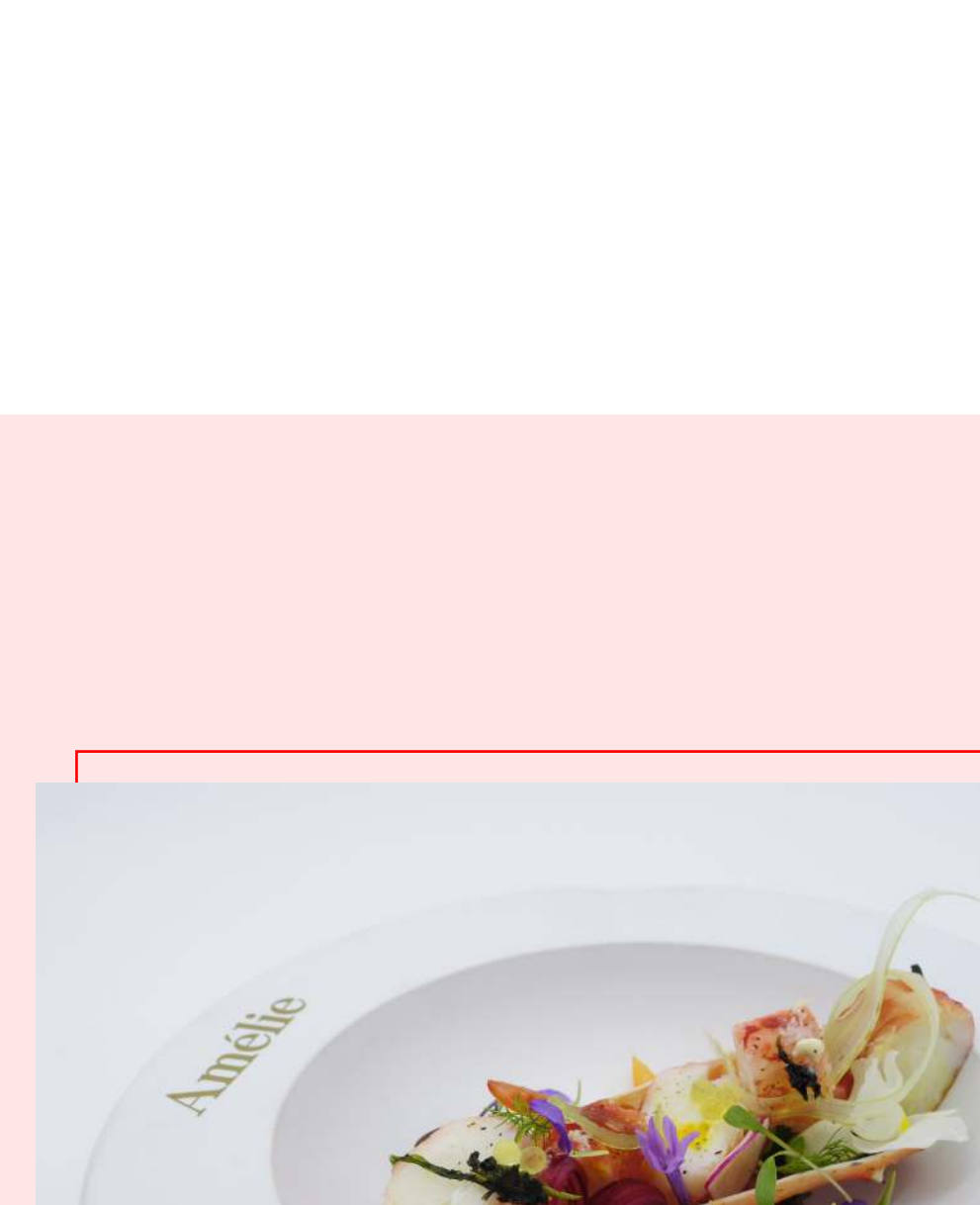
Amélie Spéciale N°2 marinada y acidulada
Amélie Spéciale N°2, marinated and acidified /
маринованная, с легкой кислинкой



Amélie N°2 Spéciale, manzana verde, menta y caviar de Módena
Amélie N°2 Spéciale, green apple, mint and balsamic caviar /
зеленое яблоко, мята и бальзамическая икра



Amélie N°2 Spéciale, gelée de chardonnay y piel de cítricos
Amélie N°2 Spéciale, Chardonnay jelly and citrus peels /
желе из Шардоне и цитрусовая цедра

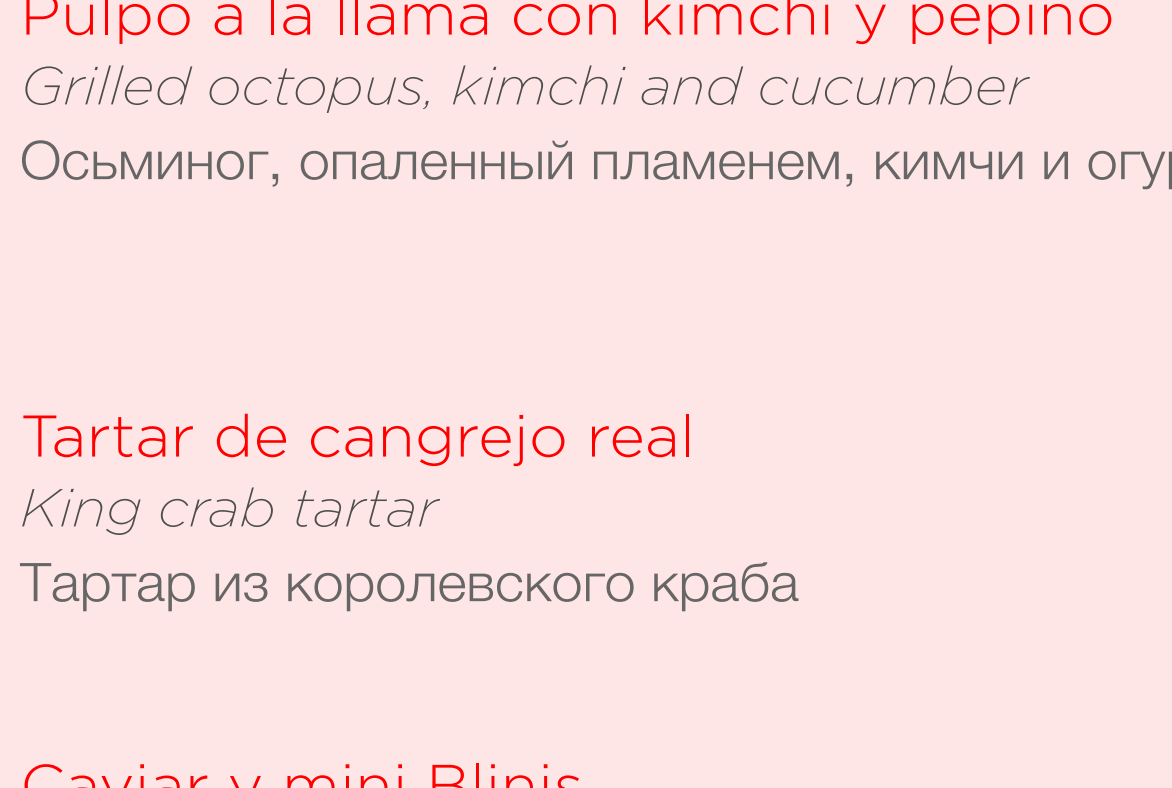


Amélie N°2 Spéciale, bloody mary y apio
Amélie N°2 Spéciale, Bloody Mary and celery /
«Кровавая Мэри» и сельдерей



Amélie N°2 Spéciale, yuzu y pepino
Amélie N°2 Spéciale, yuzu and cucumber /
юдзу и огурец

Sea Delicatessen



Ceviche de ostra Amélie
Amélie oyster in ceviche
Amélie устрица севиче

15,5 €

Salmón ahumado en roble, miel de trufa negra y crujientes
Oak-smoked salmon, black truffle honey and crispy pieces

Лосось, копченый на дубовых углях, мед с ароматом черного трюфеля и хрустики

8,5 €

Pulpo a la llama con kimchi y pepino
Grilled octopus, kimchi and cucumber
Осьминог, опаленный пламенем, кимчи и огурец

28 €

Tataki de salmón ahumado con su piel crujiente
Smoked salmon tataki with crispy skin

Татаки из копченого лосося с его хрустящей кожей

15,5 €

Tartar de cangrejo real
King crab tartar
Тартар из королевского краба

24 €

Caviar
Caviar
Икра

108 €

Caviar y mini Blinis
Caviar & mini Blinis
Икра, мини Блини

65 €

Amélie menú degustación

120 €

2 Ostras Amélie naturales 2 Natural Oysters Amélie 2 натуральные устрицы Amélie

4 Ostras Amélie Experience 4 Oysters Amélie Experience 4 устрицы Amélie Experience

2 Creaciones Amélie 2 Oysters Amélie Creations 2 устрицы Amélie Creations

Tartar de salmón Tartar de salmon Тартар из лосося

Bogavante Lobster Богаванте

Cangrejo real King crab Король Краб

4 Trufas 4 Truffles 4 трюфеля

2 Champagne (copas/glasses/Бокал) Moët & Chandon

Para 2 personas

Take Away

4 € - 8 €

Tabascos

12,5 €

Pack Caviaroli 3 sabores / flavor / ароматизаторы

26,5 €

Caviaroli 1 unidad / unit / единица

10 €

Fórmula Breakfast

6,9 €

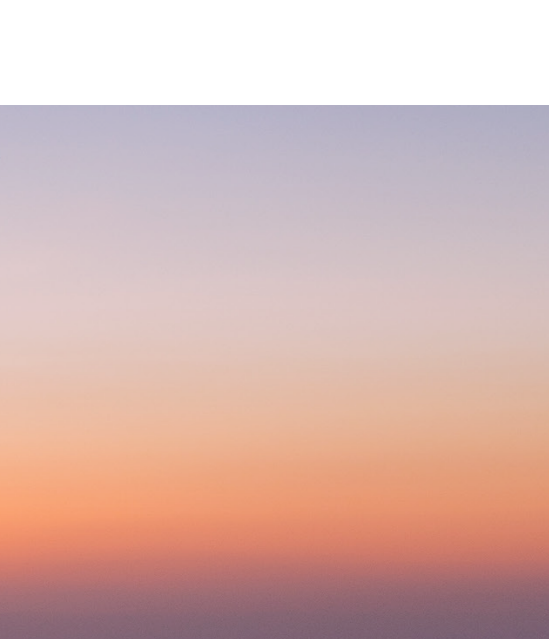
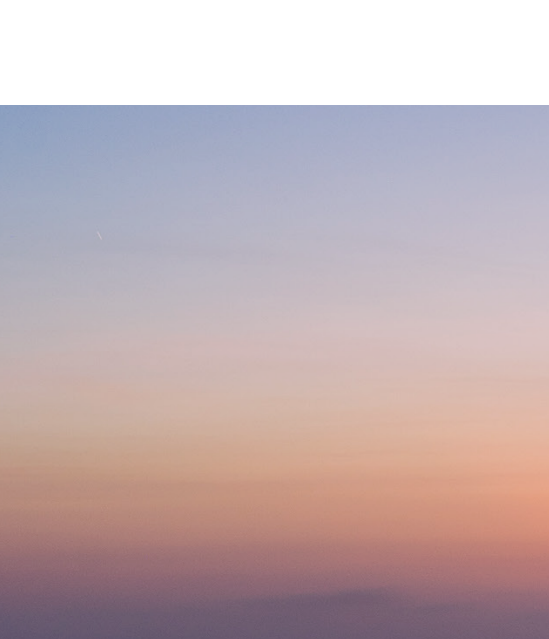
Café / Cortado / Capuccino

Café / Macchiato / Capuccino
Кофе / Кортато / Капучино

+

Sugerencia del chef (dulce o salado)

Chef's suggestion (sweet or savory)
Предложение шеф-повара (сладкое или соленое)



Drinks

Café 2,3 €

Cortado 2,6 €

Capuccino 3,5 €

Agua con gas (33CL) 3,1 €

Agua sin gas (33CL) 2,9 €

Refresco 2,7 €

Cerveza Alhambra - Reserva 1925 3,5 €

Gin Tonic 10 €

Vino Blanco Miranda d'Espiells 4,5 € 26,5 €

Louis Robin Petit Chablis 5,5 € 30 €

Juvé & Camps Reserva de la Familia Brut Nature 5 € 30 €

Moët & Chandon - Champagne 12,5 € 73,5 €

Imperial 14,5 € 85,5 €

Moët & Chandon - Champagne Imperial Rose



Amélie
MAISON D'HUITRES