



Tapas Y Picoteo

ACEITUNAS MARINADAS 20.200 de la casa con vegetales encurtidos	PAPA CRIOLLA BOYACENSE AL CABRALES 29.500 Crema de queso cabrales, manzana y nuez
GUACAMOLE RÚSTICO 34.000 Con acevichado de camarón y su chicharrón	YUCAS LLANERAS 36.800 Con salsa brava mediterranea
TIRADITO DE SALMÓN CURADO 38.000 Con cremoso de yogurt y sus anisados	SALPICÓN DE PULPO A LA GALLEGA 47.300 Papa cocida, vinagreta y pimentón de la vera
CEVICHE AMAZÓNICO 43.000 De pesca blanca, frutos y ají amarillo	CALAMARES FRITOS 42.500 A la andaluza
ÀMMA STEAK TARTARE 43.000 Clásico Steak tartare con chips	LANGOSTINOS AL AJILLO 52.200 Arroz de coco con langostinos, ajo, guindilla y sidra
CORONA DE AGUACATE LLANERO (Tartare salmón) 39.000 Con quinoa y suero costeño del atlántico	MEJILLONES A LA MARINERA 47.900 Salsa marinera de la casa al jerez, con papa francesa
BRIE ASADO AL CARBÓN 42.300 Con chutney valluno de frutos amarillos	

Ensaladas

ENSALADA DE VENTRESCA 36.300 Con tomates ecológicos.	ENSALADA VERDE DE LA CASA 29.400 Lechugas, aguacate, pepino, tomates encurtidos, cebollita y aceitunas marinadas ADICION: Pollo / Salmón / Camarón
ENSALADA DE COGOLLOS DE TUDELA 37.600 Queso en migas, sandía, aguacate, cebolla encurtida, tomates cherry, huevo cocido, arándanos y nueces.	ENSALADA DE QUESO DE CABRA (GRATINADA) 34.300 Melocotón y nuez (lechugas y verduras asadas)
BURRATA TRUFADA 38.300 Tomates ecológicos, cebolla encurtida, pepino, aguacate y vegetales escalibados.	

Verduras

PALMITO ECO DEL PUTUMAYO 32.900 Naturales al carbón	BERENJENA AL CARBÓN 32.400 Con jalea del valle
ESPARRAGOS VERDES 29.400 Sabaneros al carbón	ALCACHOFAS DE LA SABANA 33.400 En tres cocciones, y mayonesa de estragón

Sopas Caseras

CREMITA CASERA DE LENTEJAS

Estofadas con chorizo criollo | 28.000

SOPA DE TOMATE PROVENZAL

Tomates tatemados, aguacate, y albahaca | 25.000

CREMA VERDE DE ESPARRAGOS

Espinaca, palmito y alcachofa | 26.000

Adicionales

ENSALADA DE ACOMPAÑAMIENTO	10.800
ESPARRAGOS AL CARBÓN	16.300
PAPA FRANCESA	10.800
AGUACATE	6.500
POLLO (125 gr)	13.900
SALMÓN (120 gr)	18.900
CAMARÓN (70 gr)	13.900
LANGOSTINOS (60 gr)	18.900
HUEVO	3.400
TOCINETA	7.500
PROSCIUTTO	18.300
VEGETALES DE TEMPORADA	11.800



Comprometido, sostenible
& eco-organico



Arroces

Mediterraneos

PAELLA MEDITERRANEA DEL "SEÑORET"	58.200
De pescados y mariscos	
FIDEUÁ AL ESTILO DE DENIA (VALENCIA-ESPAÑA)	56.600
De pescados y mariscos	
ARROZ DE LA HUERTA (CON VEGETALES)	49.500
Vegetales escalibados, espárragos, palmito berenjena, setas, tomate	
ARROZ CALDOSO DE LANGOSTINOS	58.500
Cremoso de morcilla, setas de temporada y ají dulce	
ARROZ MELOSO DE RES ESTOFADA	57.700
Virutas ibéricas, alcachofa y espárragos trigueros	

Pastas de la casa

100% artesanales, hechas en casa

PAPARDELLE ALFREDO (SETAS Y VEGETALES)	29.000
Adición: Camarón, langostinos, salmón, pollo, chorizo	
SPAGHUETTI BOLOGNESA CASERA	38.900
En Ragout napolitano	
RAVIOLI DE AHUYAMA ASADA (CAPPELLETTI)	39.900
Queso de cabra, espinaca y setas	
FAGGOTINI TRUFADO DE RABO DE TORO	42.400
Parmesano, manzana, y praliné de avellana	

BURGERS & FRITES

BURGER #ÁMMALOVERS (250gr)	43.400
Carne seleccionada y marinada, cebolla caramelizada y queso gruyère	
BURGER #CUARTOFRIO (250gr)	44.400
Carne seleccionada y marinada, cremoso de cabra, arándanos y tomatitos	

Acompañadas con papas francesas



PESCA SOSTENIBLE DEL PACÍFICO (CORTES DEL DÍA)

63.400

Corvina, mero, salmón
Asados a leña y carbón, con verduras al natural

cortes especiales (según peso) \$ Consulte precio y peso

Cortes Especiales del día

PREMIUM CHOISE

Consulta maduración y disponibilidad en nuestra vitrina Dry-aged

ENTRECOTE (Strip Lone 300 gr)	78.600
RIB EYE (400 gr)	147.500
CHULETÓN (Cowboy 1k)	296 (x gr según peso)
TOMAHAWK (1,2K)	318.000 (x gr según peso)

Grandes Asados

CHORIZO CRIOLLO	28.000	FILET MIGNON AL ESTILO DJON	63.400
Con su mojo y papa rostizada		Con miel mostaza y estragón.	
ENTRAÑA MARCADA AL CARBÓN	64.900	CHATEAUBRIAND (420gr)	90.900
Con papa criolla y chimichurri Boyacense		A las tres pimientas del putumayo	
ALITAS DE POLLO CAMELIZADAS	38.500	RABO DE TORO ESTOFADO (al tinto de borgoña)	69.900
Con jalea de tamarino, marañón y hierbas de azotea		Con pure de papa criolla, plátano y berenjena	
POLLO DE GRANJA AL CARBÓN	58.300	PALETILLA DE CORDERO BRESEADA (1.1kg)	86.900
Al natural en cocción lenta		En sus jugos, con papa criolla, mojo y vegetales	
LOMO DE RES GRILLÉ (225gr)	61.300	COCHINILLO (1/4 de pieza, 1,5kg)	146.900
Vegetales asados y papa francesa		Cochinillo lechal, asado al estilo tradicional de Segovia, compartir	

Postres

TORRIJA MIRANDA	19.500	FLAN DE QUESO FRESCO Y AREQUIPE	19.300
Crema de amaretto, crumble y helado de vainilla		Ron Zacapa	
CHURROS MADRILEÑOS	18.400	SOUFLE ALASKA AL ESTILO ÁMMA	24.000
Con chocolate a la taza o arequipe		Flambeado Buchanan's	
TIRAMISÚ DE BAILEYS	18.900		
Mascarpone y cacao chocoano			

Precios con el 8% de impuesto