vinetur

AMMOS lleva Grecia a la Costa del Sol

El restaurante de METT Marbella–Estepona apuesta por mezze, pescado fresco y rituales festivos

martes 26 de mayo de 2026



AMMOS ha abierto su propuesta gastronómica en METT Marbella–Estepona con una carta inspirada en Grecia y pensada para compartir. El restaurante traslada a la Costa del Sol el espíritu de las islas helenas a través de platos que buscan unir producto fresco, cocina mediterránea y una forma de comer sin prisas, entre el almuerzo y la cena, en un entorno abierto al mar.

La propuesta se apoya en una idea clara: recuperar el placer de sentarse a la mesa en compañía. La casa presenta una experiencia que recorre aromas, texturas y sabores de la cocina griega, con recetas que combinan tradición y una lectura actual. El espacio está concebido para distintas ocasiones, desde una comida familiar entre semana hasta una celebración con amigos durante el fin de semana o una visita al atardecer.

El interiorismo acompaña esa intención. La sala está bañada por luz natural y combina paredes encaladas, suelos de piedra pulida y mobiliario rústico en tonos suaves. El resultado es un ambiente que cambia a lo largo del día: más relajado durante las horas de sol y con un aire más elegante cuando cae la tarde.

Los viernes, AMMOS activa OPA, un evento semanal que reúne música, baile y celebración. La cita termina con el ritual de romper platos, una práctica asociada al espíritu festivo griego y presentada aquí como símbolo de alegría y celebración compartida. Los domingos, el restaurante propone Thalassa Brunch, una oferta de brunch griego con una selección de platos reinterpretados y un fish display de pescado fresco en el que el producto se presenta al momento para elegirlo.

La carta arranca con los mezzedes, pequeños bocados que marcan el tono de la experiencia. Entre ellos figuran el tzatziki, el tyrokafteri, la mousse de feta picante y la taramosalata con huevas de bacalao y salmón. Son preparaciones que condensan el aperitivo griego en una versión directa y reconocible.

El mar tiene un papel central en la propuesta. AMMOS trabaja con pescado fresco procedente de la lonja de Estepona, una conexión que enlaza la tradición local con la cocina de las islas griegas. Entre los entrantes aparecen el kalamaraki, calamar frito con salsa tártara, y la tyropita, feta envuelta en filo con sandía, miel y sésamo. También figura la lubina cruda con chili rojo y chalotas encurtidas, junto al garida saganaki, preparado con gamba fresca, tomate, ouzo y feta.

La oferta principal reúne platos de mar y tierra. Entre ellos están la pasta orzo con mariscos y el giouvetsi de carrillera de ternera cocinada lentamente con orzo y mousse de graviera. La parrilla aporta recetas como las chuletas de cordero con jugo de higos y el bistec de ternera stavlisia, un rib eye a la brasa con mantequilla de hierbas y chimichurri griego.

Las ensaladas completan la parte salada con opciones como la ensalada griega con feta y aceitunas y la Ammos salad, con higos secos y queso manouri a la parrilla. En el tramo final, la carta dulce mantiene el vínculo con Grecia con la baklava de pistacho y la portokalopita de naranja, además de la chocolate trilogy y la coffee cheesecake. También hay yogur helado, helados artesanales y fruta de temporada.

AMMOS se presenta así como un espacio donde conviven gastronomía griega contemporánea, cultura mediterránea y celebración. La propuesta busca trasladar la esencia del Egeo a la Costa del Sol con una experiencia pensada para compartir y con una cocina que se sirve sin prisa, en un entorno abierto al mar.

El proyecto forma parte de Sunset Hospitality Group, un grupo multinacional de hospitalidad lifestyle con actividad en Hoteles & Resorts, Restauración, Daylife, Nightlife, Social Gaming y Clubes Privados. La compañía opera 112 espacios en 26 países y afirma que su objetivo es ofrecer experiencias de hospitalidad auténticas y diversas que conectan a las personas en todo el mundo.