

TAPAS FRÍAS
COLD TAPAS

PAN CRISTAL AL HORNO CON TOMATE AL ESTILO MEDITERRÁNEO CHARCOAL-BAKED GLASS BREAD WITH MEDITERRANEAN-STYLE TOMATO	6,50 €
TABLITA DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL AL HORNO IBERIAN HAM PLATTER WITH CHARCOAL-BAKED GLASS BREAD	22,00 €
GUACAMOLE FRESCO HECHO AL MOMENTO FRESH GUACAMOLE MADE TO ORDER	11,50 €
HUMMUS TRADICIONAL 2019 TRADITIONAL HUMMUS 2019	11,50 €
TORTILLA JUGOSA DE PATATAS CON HUEVOS JUICY POTATO OMELETTE	9,00 €
SELECCIÓN DE MAXI CROQUETAS ARTESANAS SELECTION OF MAXI ARTISAN CROQUETTES	9,00 €
PATATAS FRITAS CON SALSA AMÀRE DELUXE 2019 FRENCH FRIES WITH AMÀRE DELUXE 2019 SAUCE	5,50 €

MAXI ENSALADAS
MAXI SALADS

AMÀRE CESAR SALAD: HOJAS DE LECHUGA ROMANA, PECHUGA DE POLLO A LA BRASA, PARMESANO EN LASCAS Y SU DRESSING AMÀRE CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, PARMESAN SLICES AND SALAD DRESSING	16,00 €
GOAT CHEESE SALAD: BROTES VERDES ORGÁNICOS, QUESO DE CABRA GRATINADO, NUECES CARAMELIZADAS Y FRUTOS ROJOS GOAT'S CHEESE SALAD: ORGANIC GREEN SPROUTS, GOAT'S CHEESE AU GRATIN, CARAMELISED WALNUTS AND RED BERRIES	16,00 €
CAPRESE SALAD: AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA, RÚCULA, TOMATE LOCAL Y PESTO ARTESANO CAPRESE SALAD: AUTHENTIC BUFFALO B URRATINA, ROCKET, LOCAL TOMATO AND ARTISAN PESTO	16,00 €
TROPICAL SALAD: BROTES VERDES ORGÁNICOS CON AGUACATE, MANGO Y LANGOSTINOS CON DRESSING DE MANGO TROPICAL SALAD: ORGANIC GREEN SPROUTS WITH AVOCADO, MANGO AND PRAWNS AND MANGO DRESSING	17,00 €

HUMMUS TRADICIONAL 2019 TRADITIONAL HUMMUS 2019	2€
--	----

ALL DAY
BREAKFAST

GREEN VEGAN WRAP: CANÓNICOS, ESPINACAS BABY, TOMATES CHERRY, ESPÁRRAGOS, HIERBAS FRESCAS Y PESTO AL LIMÓN GREEN VEGAN WRAP: LAMB'S LETTUCE, BABY SPINACH, CHERRY TOMATOES, ASPARAGUS, FRESH HERBS AND LEMON PESTO	12,50
HEALTHY TOAST: PAN DE SEMILLAS CON RÚCULA, ESPINACAS BABY, AGUACATE, RABANITO, HUEVO POCHÉ, PIPAS Y SEMILLAS HEALTHY TOAST: SEED BREAD WITH ROCKET, BABY SPINACH, AVOCADO, RADISH, POACHED EGG AND SEEDS	10,50
OPCIÓN VEGGIE SIN HUEVO Y CON TOFU VEGGIE OPTION: TOFU INSTEAD OF EGG	12,50
BENEDICT EGG: HUEVO BENEDICTINO CON SALMÓN Y SU CAVIAR EGGS BENEDICT: EGGS BENEDICT WITH SALMON AND CAVIAR	12,50
HUEVOS RANCHEROS RANCHERS' EGGS	12,50
FULL ENGLISH BREAKFAST	14,50
ACAÍ BOWL: YOGUR GRIEGO, ACAÍ, ARÁNDANOS, MORAS, FRUTOS SECOS, CEREALES ECO Y SEMILLAS ACAÍ BOWL: GREEK YOGURT, AÇAÍ BERRIES, BLUEBERRIES, BLACKBERRIES, NUTS, ECO CEREALS AND SEEDS	14,50

AMÀRE
BEACH HOTEL
IBIZA



ENJOY
EVENINGS



PRINCIPALES
MAIN FOOD

SÁNDWICH AMÀRE CLUB: POLLO A LA BRASA, GOUDA, JAMÓN YORK, BACON, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA AMÀRE CLUB SANDWICH: GRILLED CHICKEN, GOUDA, HAM, BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO AND MAYONNAISE	17,50 €
VEGGIE BURGUER AMÀRE 2019: PAN DE TOMATE, HAMBURGUESA DE CALABAZA CON SUS PIPAS, AGUACATE, PEPINO, ZANAHORIA, HOJAS FRESCAS, GERMINADO DE RABANITO Y PARMESANO AMÀRE 2019 VEGGIE BURGER: TOMATO BREAD, PUMPKIN BURGER WITH ITS SEEDS, AVOCADO, CUCUMBER, CARROT, FRESH LETTUCE LEAVES, RADISH SPROUTS AND PARMESAN	17,50 €
HAMBURGUESA GOURMET: TERNERA CON QUESO BRIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA DE DIJON GOURMET BURGER: BEEF WITH BRIE CHEESE, CARAMELISED ONION AND DIJON MUSTARD	17,50 €
ALITAS CRUJIENTES DE POLLO CAMPERO CON AUTÉNTICA SALSA BBQ FREE-RANGE CRISPY CHICKEN WINGS WITH AUTHENTIC BBQ SAUCE	11,50 €
WOK DE VERDURAS Y NOODLES A ESTILO ORIENTAL CON POLLO O LANGOSTINOS ORIENTAL STYLE NOODLE AND VEGETABLE WOK WITH CHICKEN OR WITH PRAWNS	15,00 €
TAGLIATELLE FRESCO DE ESPINACAS CON GUISANTES BABY Y PESTO ARTENSANO AL LIMÓN FRESH SPINACH TAGLIATELLE WITH BABY PEAS AND ARTISAN LEMON PESTO	15,00 €

PIZZAS & FOCACCIAS

PIZZA EXTRA FINA: MARGARITA EXTRA THIN PIZZA: MARGHERITA	15,00 €
PIZZA EXTRA FINA: JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA ORGÁNICA EXTRA THIN PIZZA: IBERIAN HAM AND ORGANIC ROCKET	19,00 €
PIZZA EXTRA FINA: TOMATE LOCAL, AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA Y ALBAHACA FRESCA EXTRA THIN PIZZA: LOCAL TOMATO, AUTHENTIC BUFFALO BURRATINA AND FRESH BASIL	17,25 €
FOCACCIA RELLENA: DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE, KALE Y RÚCULA FOCACCIA SANDWICH: SMOKED SALMON WITH CREAM OF AVOCADO, KALE AND ROCKET	17,00 €

POSTRES
DESSERTS

BROWNIE DE CHOCOLATE TEMPLADO: LACADO CON DULCE DE LECHE, NUECES Y HELADO DE VAINILLA BIO	6,00 €
WARM CHOCOLATE BROWNIE: COVERED WITH DULCE DE LECHE, WALNUTS AND BIO VANILLA ICE CREAM	
AMÀRE FRENCH TOAST: TORRIJA AL SOPLETE CON SOPA DE CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA	6,00 €
AMÀRE FRENCH TOAST: TORCHED TORRIJA BREAD WITH ETHIOPIAN WHITE COFFEE SOUP	
COULANT DE CHOCOLATE: CON SU HELADO DE CHOCOLATE BIO Y NIBS DE CACAO DEL TRÓPICO	6,00 €
CHOCOLATE COULANT: WITH BIO CHOCOLATE ICE CREAM AND COCOA NIBS FROM THE TROPICS	
TARTA FINA DE MANZANA "A LA ANTIGUA": CON HELADO DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR	6,00 €
"A LA ANTIGUA" APPLE TART: WITH BIO VANILLA ICE CREAM FROM MADAGASCAR	
TIRAMISÚ 2019: CON VIOLETAS Y FRUTOS ROJOS	6,00 €
2019 TIRAMISU: WITH VIOLETS AND RED BERRIES	
BANDEJA DE FRUTAS PARA COMPARTIR: MIX DE FRUTA FRESCA SOBRE HIELO PILÉ	13,00 €
RUIT PLATTER TO SHARE: FRESH FRUIT ON A BED OF CRUSHED ICE	
HELADO DE VAINILLA BIO	6,00 €
ORGANIC VANILLA ICE CREAM	
SORBETE DE FRESA BIO	6,00 €
BIO STRAWBERRY SORBET	
HELADO DE CHOCOLATE BIO	6,00 €
BIO CHOCOLATE ICE CREAM	
HELADO FROZEN DE YOGUR CON LECHE FRESCA DE GRANJA	6,00 €
FROZEN YOGURT ICE CREAM WITH FRESH FARM MILK	
SORBETE DE LIMÓN FRESCO CON ZUMO NATURAL	6,00 €
FRESH LEMON SORBET WITH NATURAL JUICE	

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	80,00 €
	 15,00 €
VEUE CLICQUOT BRUT	85,00 €
DOM PERIGNON VINTAGE	240,00 €

CHAMPAGNE ROSÉ

MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	95,00 €
VEUE CLICQUOT ROSÉ	100,00 €

CHAMPAGNE ON ICE

MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL	95,00 €
MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL ROSÉ	100,00 €
VEUE CLICQUOT RICH	95,00 €

PROSECCO

TORRESELLA - GLERA	25,00 €
BOTTEGA GOLD - GLERA	30,00 €
BOTTEGA ROSE - GLERA	35,00 €

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO TINTO, BLANCO O ESPUMANTE	21,00 €
SANGRÍA: RED WINE, WHITE WINE OR SPARKLING WINE	

VINO DE LA CASA POR COPAS
HOUSE WINE BY THE GLASS

BLANCO, ROSADO O TINTO	5,25 €
WHITE, ROSÉ OR RED WEISS, ROSÉ, ROT	

COPA DE VINO DULCE
GLASS OF SWEET WINE

TOKAJ OREMUS SZAMORODNI	9,00 €
Nº1 SELECCIÓN ESPECIAL JORGE ORDÓÑEZ	8,00 €
CHATEAU LAUVIGNAC SAUTERTNS	10,00 €
FRANCIA-COUPAGE	

CERVEZAS INTERNACIONALES
INTERNATIONAL BEERS

CORONITA	5,00 €
HEINEKEN	5,00 €

CERVEZAS ESPAÑOLAS
SPANISH BEERS

CAÑA DE CERVEZA SAN MIGUEL DRAFT 33 CL	4,00 €
TANQUE DE CERVEZA SAN MIGUEL DRAFT 50CL	6,00 €
SAN MIGUEL 00 ALCOHOL-FREE	4,25 €
ALHAMBRA RESERVA	5,00 €
SAN MIGUEL SIN GLUTEN GLUTEN FREE BEER	4,75 €
MAESTRA DOBLE LÚPULO	5,00 €

SIDRA MAGNER
CIDER

	6,50 €
--	--------

VODKA

VODKA	10,00 €
CÎROC	11,00 €
BELVEDERE	12,50 €
GREY GOOSE	12,50 €
CRISTAL HEAD	13,50 €

GIN

GIN	10,00 €
LARIOS 12 / LARIOS ROSÉ	10,00 €
PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY	10,00 €
SEAGRAM'S	11,00 €
BULLDOG	11,00 €
BOMBAY SAPHIRE	11,00 €
TANQUERAY TEN	11,00 €
MARTIN MILLER'S	12,50 €
HENDRICK'S	12,50 €
THE LONDON Nº1	12,50 €
GIN MARE	12,50 €
BROCKMANS	12,50 €
G'VINE	12,50 €

RON

BACARDÍ CARTA BLANCA (TRINIDAD Y TOBAGO)	10,00 €
HAVANA 3 (CUBA)	10,00 €
CAPTAIN MORGAN (JAMAICA)	10,00 €
BARCELÓ AÑEJO (REP. DOMINICANA)	10,00 €
BRUGAL (REP. DOMINICANA)	10,00 €

APERITIVOS Y LICORES
APERITIFS & LIQUORS

	7,00 €
--	--------

WHISKY

J&B	10,00 €
BALLANTINE'S	10,00 €
CUTTY SARK	10,00 €
JOHNIE WALKER RED LABEL	10,00 €
WHISKY JIM BEAM	11,00 €
WHISKY JACK DANIELPS	11,00 €
WHISKY JAMESON	11,00 €
WHISKY CANADIAN CLUB	11,00 €
CHIVAS REGAL 12	11,00 €
GLENFIDDICH 12	12,50 €
CARDHU 12	12,50 €
MACALLAN 12	12,50 €

BRANDY & COGNAC

MAGNO	6,00 €
CARLOS III	6,00 €
GRAN DUQUE DE ALBA	8,50 €
CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA	8,50 €
MACALLAN 12	9,00 €

BEBIDAS CALIENTES
WARM DRINKS

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES COFFEESS, TEAS AND HERBAL TEAS	3,50 €
---	--------

REFRESCOS
SOFT DRINKS

REFRESCOS SOFT DRINKS	4,00 €
ZUMOS JUICES	4,00 €
AGUA SOLÁN DE CABRAS MINERAL WATER	3,50 €
AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO SPARKLING MINERAL WATER	4,50 €
TÓNICA FEVER TREE TONIC WATER	4,50 €
TÓNICA FEVER TREE MEDITERRÁNEA TONIC WATER	4,50 €
ENERGY DRINK	4,50 €
NESTEA AL LIMÓN NESTEA LEMON	4,50 €

Tónica premium / Premium tonic +2€
Precios en euros. IVA incluido
Prices in euros. VAT included
Todos los vinos contienen sulfitos
All weines contain sulfites