

BOCATAS Y COMPLEMENTOS
SANDWICHES & SIDE ORDER / SANDWICHES UND BEILAGEN

HAMBURGUESA GOURMET: TERNERA CON QUESO BRIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA DE DIJON COURMET BURGER: BEEF WITH BRIE CHEESE, CARAMELISED ONION AND DIJON MUSTARD COURMET-HAMBURGER: RINDFLEISCH MIT BRIE-KÄSE, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND DIJON-SENF	17,50
VEGGIE BURGER AMARE 2019: PAN DE TOMATE Y REMOLACHA, HAMBURGUESA DE CALABAZA Y SEITÁN, AGUACATE, PEPINO, ZANAHORIA, HOJAS FRESCAS, CERMINADOS Y PARMESANO* AMÀRE 2019 VEGGIE BURGER: TOMATO AND BEETROOT BREAD, PUMPING AND SEITAN BURGER, AVOCADO, CUCUMBER, CARROT, FRESH LETTUCE LEAVES, SPROUTS AND PARMESAN* VEGGIE-BURGER AMARE 2019: TOMATEN-UND-RÜBEN BROT, KÜRBIS-BURGER MIT KÜRBISKERNEN, AVOCADO, GURKE, KAROTTE, FRISCHEN SALATBLÄTTERN, RETTICHSPROSSEN UND PARMESAN*	17,50
SÂNDWICH AMÂRE CLUB: POLLO A LA BRASA, QUESO GOUDA, JAMÓN YORK, BACON, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA AMÀRE CLUB SANDWICH: GRILLED CHICKEN, GOUDA CHEESE, COOKED HAM, BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO AND MAYONNAISE SANDWICH AMÂRE CLUB: GEGRILLTES HÄHNCHEN, GOUDA KÄSE, GEKOCHTER SCHINKEN, SPECK, EI, SALAT, TOMATE UND MAYONNAISE	17,50
FOCACCIA RELLENA: DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE, KALE Y RÚCULA FOCACCIA SANDWICH: SMOKED SALMON WITH CREAM OF AVOCADO, KALE AND ROCKET GEFÜLLTE FOCACCIA: RÄUCHERLACHS MIT AVOCADOCREME, KALE UND RUCOLA	17,00
PATATAS FRITAS CON SALSA AMÂRE DELUXE 2019 FRENCH FRIES WITH AMÂRE 2019 DELUXE SAUCE POMMES FRITES MIT AMÂRE-SAUCE DELUXE 2019	5,50

*Opcional / optional

PESCADOS
FISH / FISCH

RODABALLO FRITO CON CHIPS DE PATATA AL ESTILO AMARE. IDEAL PARA COMPARTIR FRIED TURBOT SERVED WITH AMARE-STYLE POTATO CHIPS. PERFECT FOR SHARING GEBRATENER STEINBUTT MIT POMMES FRITES AUF AMÂRE ART	33,00
SALMÓN GLASEADO AL HORNO CON SALSA TERIYAKI Y MINI VEGETALES SALMON GLAZED WITH TERIYAKI SAUCE AND BABY VEGETABLES LACHS AUF KARTOFFELN NACH GROSSMUTTERS ART UND FRISCHEN ASIATISCHEN KRÄUTERN	23,50
PESCADO FRESCO DE LONJA SOBRE PATATAS DE LA ABUELA Y HIERBAS FRESCAS DEL MEDITERRÁNEO FISH OF THE DAY WITH GRANDMA'S POTATOES AND FRESH MEDITERRANEAN HERBS FRISCHER FISCH AUF KARTOFFELN NACH GROSSMUTTERS ART UND FRISCHEN MEDITERRANEN KRÄUTERN	23,50

CARNES AL HORNO
CHARCOAL-BAKED MEATS / IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENES

PALETILLA DE CORDERO LECHAL AL HORNO CHARCOAL-BAKED SHOULDER OF SUCKLING LAMB IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE MILCHLAMM SCHULTER	28,00
---	-------

PRESA IBÉRICA AL HORNO CON MINI PATATAS ASADAS CON SU PIEL Y SALSA TÁRTARA CHARCOAL-BAKED IBERIAN PORK LOIN AND MINI ROAST POTATOES WITH SKIN AND TARTAR SAUCE IM HOLZKOHLEOFEN GABACKENE IBERISCHE SCHWEIN MIT MINI-BACKKARTOFFELN IN SCHALE UND TARTARENSAUCE	22,00
---	-------

SOLOMILLO DE CEBÓN AL HORNO (8.5OZ) CON MINI PATA-TAS ASADAS CON SU PIEL Y SALSA TÁRTARA CHARCOAL-BAKED BEEF SIRLOIN (8.5 OZ) AND MINI ROAST POTATOES WITH SKIN AND TARTAR SAUCE IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENES RINDERFILET (8.5 OZ) MIT MINI-BACKKARTOFFELN UND TARTARENSAUCE	27,00
---	-------

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO GLASEADO CON SALSA SATAY Y ARROZ SALVAJE INFLADO CHARCOAL-BAKED CHICKEN THIGH GLAZED WITH SATAY SAUCE AND SERVED WITH PUFFED WILD RICE IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE HÄHNCHENSCHENKEL GLASIERT MIT SATAY-SAUCE UND MIT GEPUFFTEM WILDREIS	17,50
--	-------

MAXI ENSALADAS / MAXI SALADS / MAXI-SALATE

AMÂRE CÉSAR SALAD: HOJAS DE LECHUGA ROMANA, PECHUGA DE POLLO A LA BRASA, PARMESANO EN LASCAS Y SU DRESSING AMARE CAESAR SALAD: ROMAINE LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, PARMESAN SLICES AND SALAD DRESSING AMÂRE CÂSAR-SALAT: RÖMERSALAT, GEGRILLTE HÜHNERBRUST, GEHOBELTER PARMESANKÄSE UND 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 ZIEGENKÄSE-SALAT: BIO-SPROSSEN, GRATINIERTER ZIEGENKÄSE, KARAMELLISIERTE WALNÜSSE UND WALDFRÜCHTE	16,00
--	-------

CAPRESE SALAD: AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA, RÚCULA, TOMATE LOCAL Y PESTO ARTESANO CAPRESE SALAD: AUTHENTIC BUFFALO BURRATINA, ROCKET, LOCAL TOMATO AND ARTISAN PESTO CAPRESE-SALAT: ECHTER BÜFFEL-BURRATA-KÄSE, RUCOLA, TOMATEN AUS DER REGION UND HAUSGEMACHTES PESTO	16,00
--	-------

POKE BOWL: ARROZ CON DRESSING DE SOJA, VEGETALES FRESCOS, TARTAR DE ATÚN Y HUEVAS AL WASABI POKE BOWL: RICE WITH SOY DRESSING, FRESH VEGETABLES, TUNA TARTARE AND WASABI ROE POKE BOWL: REIS MIT SOJADRESSING, FRISCHEM GEMÜSE, THUN-FISCH-TATAR UND WASABI-ROGEN	17,00
---	-------

TROPICAL SALAD: BROTES VERDES ORGÁNICOS CON AGUA-CATE, MANGO Y LANGOSTINOS CON DRESSING DE MANGO TROPICAL SALAD: ORGANIC GREEN SPROUTS WITH AVOCADO, MANGO AND PRAWNS WITH MANGO DRESSING TROPISCHER SALAT: BIO-SPROSSEN MIT AVOCADO, MANGO UND GARNELEN MIT MANGO-DRESSING	16,50
---	-------

PALEO SALAD: QUINOA, COUS COUS DE BRÓCOLI, GUISANTES, BERROS, KALE Y BIMÍ CON TOQUE DE LIMÓN Y MENTA PALEO SALAD: QUINOA, BROCCOLI COUS COUS, PEAS, WATERCRESS, KALE AND BROCCOLINI WITH A HINT OF LEMON AND MINT PALEO-SALAT: QUINOA, COUSCOUS MIT BROKKOLI, ERBSEN, BRUN-NENKRESSE, KALE UND BIMÍ MIT EINEM HAUCH ZITRONE UND MINZE	16,50
---	-------

SAM SEA SALAD: HOJAS DE SHISO CON ENSALADA DE LANGOSTINOS, MARISCO Y MAYONESA DE KIMCHI SAM SEA SALAD: SHISO LEAVES AND PRAWN SALAD WITH SEAFOOD AND KIMCHI MAYONNAISE SAM SEA-SALAT: SHISO-BLÄTTER MIT CARNELENSALAT, MEERESFRÜCHTEN UND KIMCHI-MAYONNAISE	17,00
---	-------

CEVICHE VUELVE A LA VIDA: MARISCOS Y PESCADO CEVICHE VUELVE A LA VIDA: FISH AND SEAFOOD PERUANISCHES FISCHGERICHT: MEERESFRÜCHTE UND FISCH	19,50
--	-------

CHAMPAGNE	
MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	80,00 · 15,00 ⓘ
VEUVE CLICQUOT BRUT	85,00
DOM PERIGNON VINTAGE	240,00

CHAMPAGNE ROSÉ	
MOËT & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL	95,00
VEUVE CLICQUOT ROSÉ	100,00

CHAMPAGNE ON ICE	
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	95,00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ	100,00
VEUVE CLICQUOT RICH	95,00

PROSECCO	
TORRESELLA - GLERA	25,00
BOTTEGA GOLD - GLERA	30,00
BOTTEGA ROSE - PINOT NOIR	35,00

SANGRÍAS	21,00
VINO TINTO- BLANCO - ESPUMANTE RED WINE - WHITE WINE - SPARKLING WINE ROT - WEISS - SEKT	

VINO DE LA CASA POR COPAS HOUSE WINE BY THE GLASS / HAUSWEIN IM GLAS	
BLANCO - ROSADO - TINTO WHITE - ROSÉ - RED WEISS - ROSÉ - ROT	5,00

COPA DE VINO DULCE GLASS OF SWEET WINE / GLAS SÜSSWEIN	
TOKAJ OREMUS SZAMORODNI	9,00
Nº1 SELECCIÓN ESPECIAL JORGE ORDÓÑEZ	8,00
CHATEAU LAUVIGNAC SAUTERNES FRANCIA - COUPAGE	10,00

CERVEZAS ESPAÑOLAS SPANISH BEERS / SPANISCHE BIERE	
CAÑA DE CERVEZA SAN MIGUEL DRAFT 33CL BIER VOM FASS	4,00
TANQUE DE CERVEZA SAN MIGUEL 50CL DRAFT 50CL BIER VOM FASS 50CL	6,00
SAN MIGUEL 00 ALCOHOL-FREE ALKOHOLFREI	4,25
ALHAMBRA RESERVA	5,00
SAN MIGUEL SIN GLUTEN GLUTEN FREE BEER BIER OHNE GLUTEN	4,75
MAESTRA DOBLE LÚPULO	5,00

CERVEZAS INTERNACIONALES INTERNATIONAL BEERS / INTERNATIONALE BIERE	
CORONITA	5,00
HEINEKEN	5,00
SIDRA MAGNERS CIDER / APFELWEIN	6,50
VODKA	
VODKA	10,00
CÍROC	11,00
BELVEDERE	12,50
GREY GOOSE	12,50
CRYSTAL 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	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 / RUM	
BACARDÍ CARTA BLANCA	10,00
HAVANA 3	10,00
CAPTAIN MORGAN	10,00
BARCELÓ AÑEJO	10,00
BRUGAL	10,00

WHISKY	
J&B	10,00
BALLANTINE'S	10,00
CUTTY SARK	10,00
JOHNNIE WALKER RED LABEL	10,00
WHISKY JIM BEAM	11,00
WHISKY JACK DANIEL'S	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
CARLOS I	9,00

APERITIVOS Y LICORES APERITIFS & BITTERS APERITIVE UND BITTER	7,00
---	------

BEBIDAS CALIENTES WARM DRINKS / HEIßE GETRÄNKE	
CAFÉS, TÉS E INFUSIONES COFFEES, TEAS AND HERBAL TEAS KAFFEE UND TEESORTEN ERSTER WAHL	3,50

REFRESCOS SOFT DRINKS / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	
REFRESCOS SOFT DRINKS ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	4,00

ZUMOS JUICES SÄFTE	4,00
AGUA SOLÁN DE CABRAS MINERAL WATER MINERALWASSER	3,50

AGUA CON GAS SAN PELLEGRINO SPARKLING MINERAL WATER SPRUDELWASSER	4,50
TÓNICA FEVER TREE TONIC WATER TONIC	4,50
TÓNICA FEVER TREE MEDITERRÁNEA TONIC WATER TONIC	4,50

ENERGY DRINK	4,50
NESTEA AL LIMÓN NESTEA LEMON NESTEA ZITRONE	4,50

* Tónica premium / Premium tonic +2€

Precios en euros, IVA incluido
Prices in euros, VAT included
Preise in Euro, MWST im Preis inbegriffen
Todos los vinos contienen sulfitos
All wines contain sulfites
Alle Weine enthalten Sulfiten

WOK, PASTA & PIZZAS

PIZZA EXTRA FINA: MARGARITA 15,00
EXTRA THIN PIZZA: MARGHERITA
PIZZA MARGHERITA

PIZZA EXTRA FINA: JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA ORGÁNICA 19,00
EXTRA THIN PIZZA: IBERIAN HAM AND ORGANIC ROCKET
PIZZA IBERISCHER SCHINKEN UND BIO-RUCOLA

PIZZA EXTRA FINA: TOMATE LOCAL, AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA Y ALBAHACA FRESCA 17,25
EXTRA THIN PIZZA: LOCAL TOMATO, AUTHENTIC BUFFALO
BURRATINA AND FRESH BASIL
PIZZA TOMATEN AUS DER REGION, ECHTER BÜFFEL-BURRATA-KÄSE
UND FRISCHES BASILIKUM

WOK DE VERDURAS ORGÁNICAS Y NOODLES AL ESTILO ORIENTAL: CON POLLO O LANGOSTINOS 15,00
ORIENTAL-STYLE ORGANIC VEGETABLE WOK AND NOODLES: WITH
CHICKEN OR PRAWNS
ORIENTALISCHER BIO-GEMÜSE-WOK: MIT HÜHNERFLEISCH ODER
GARNELEEN

TAGLIATELLE FRESCO DE ESPINACAS CON GUI SANTES BABY Y PESTO ARTENSANO AL LIMÓN 15,00
FRESH SPINACH TAGLIATELLE WITH BABY PEAS AND ARTISAN
LEMON PESTO
FRISCHE SPINAT-TAGLIATELLE MIT ERBSEN UND HAUSGEMACHTEM
ZITRONENPESTO

SELECCIÓN DE PANES / BREADS SELECTION / BROTAUSWAHL

CESTA DE 4 PANES: PAN DE PIPAS, PAN DE OLIVAS Y NUECES, PAN DE ALGAS Y PAN DE TOMATE, ACOMPAÑADOS DE ACEITE DE OLIVA EXTRA-VIRGEN DE ANDALUCÍA Y SAL DE IBIZA 4,00
4 LOAF BREAD BASKET: SEEDS BREAD, OLIVE AND WALNUT BREAD,
SEAWEED BREAD AND TOMATO BREAD. SERVED WITH EXTRA VIRGIN
OLIVE OIL FROM ANDALUSIA AND SALT FROM IBIZA
KORB MIT VIER BROTSORTEN: KÖRNERBROT, OLIVEN- UND WALNUSS-
BROT, ALGENBROT UND TOMATENBROT, DAZU NATIVES OLIVENÖL
EXTRA AUS ANDALUSIEN UND SALZ AUS IBIZA

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
WARMER SCHOKOLADENBROWNIE: SERVIERT MIT "DULCE DE
LECHE" (KARAMELLCREME), WALNÜSSEN UND BIO-VANILLEEIS

TORRIJA AL SOPLETE CON SOPA DE CAFÉ BLANCO DE ETIOPÍA 6,00
AMÀRE FRENCH TOAST: TORCHED TORRIJA BREAD WITH
ETHIOPIAN WHITE COFFEE SOUP
AMÀRE FRENCH TOAST: "TORRIJA" (ARMER RITTER) MIT "WEISSEM
KAFFEE" AUS ÄTHIOPIEN

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
SCHOKOLADEN-COULANT: MIT BIO-SCHOKOLADENEIS UND
SPÄNEN AUS TROPISCHEM KAKAO

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
FEINER KLASSISCHER APFELKUCHEN:
MIT BIO-MADAGASKAR-VANILLEEIS

TIRAMISÚ 2019: CON VIOLETAS Y FRUTOS ROJOS 6,00
2019 TIRAMISU: WITH VIOLETS AND RED BERRIES
TIRAMISU 2019: MIT VEILCHEN UND WALDFRÜCHTE

FRESH LEMON BABA: EMBORRACHADO CON LIMONCELLO, SORBETE DE LIMÓN NATURAL Y AIRE DE MENTA 6,00
FRESH LEMON BABA: BOOZY LIMONCELLO CAKE WITH NATURAL
LEMON SORBET AND MINT AIR
FRESH LEMON BABA: „EMBORRACHADO“ (GEBÄCK) MIT LIMONCELLO,
NATÜRLICHEM ZITRONENSORBET UND EINEM HAUCH MINZE

BANDEJA DE FRUTAS PARA COMPARTIR: MIX DE FRUTA FRESCA SOBRE HIELO PILE 13,00
FRUIT PLATTER TO SHARE: FRESH FRUIT ON A BED OF CRUSHED ICE
OBSTSCHALE ZUM TEILEN: MISCHUNG AUS FRISCHEM OBST AUF
CRUSHED-EIS

HELADO DE VAINILLA BIO 6,00
ORGANIC VANILLA ICE CREAM
BIO-VANILLEEIS

SORBETE DE FRESA BIO 6,00
BIO STRAWBERRY SORBET
BIO-ERDBEER-SORBET

HELADO DE CHOCOLATE BIO 6,00
BIO CHOCOLATE ICE CREAM
BIO-SCHOKOLADENEIS

HELADO FROZEN DE YOGUR CON LECHE FRESCA DE GRANJA 6,00
FROZEN YOGURT ICE CREAM WITH FRESH FARM MILK
FROZEN JOGHURT AUS FRISCHER BAUERNMILCH

SORBETE DE LIMÓN FRESCO CON ZUMO NATURAL 6,00
FRESH LEMON SORBET WITH NATURAL JUICE
FRISCHES ZITRONENSORBET AUS NATÜRLICHEM FRUCHTSAFT

HUMMUS TRADICIONAL 2019 2€
TRADITIONAL HUMMUS 2019
HUMMUS NACH TRADITIONELLER ART 2019

*HELADOS / ICE CREAMS / EIS
Estamos en perfecta armonía con esta tendencia y mostramos total transparencia en cuanto al origen de la materia prima: - La leche fresca de la granja Margarita - Fruta procedente, en su gran mayoría, de cooperativas frutales - Las vainas de vainilla manipuladas en nuestros talleres - Una grama de productos sin gluten - Una gama de productos Bio.

We are perfectly in tune with this trend and are fully transparent regarding the origin of our raw material: - Fresh milk from the Margarita farm - Fruit mainly from fruit cooperatives - Vanilla beans handled in our facilities - A range of gluten-free products - A range of organic ice-creams

Wir stehen in perfekter Harmonie mit dieser Tendenz und zeigen vollständige Transparenz hinsichtlich der Herkunft der verwendeten Rohstoffe: - Die frische Milch stammt von dem Hof Margarita - Obst grösstenteils von Obstgenossenschaften stammend - Die Vanilleschoten werden bei uns im Haus bearbeitet - Auswahl an glutenfreien Lebensmit - teln - Auswahl an Bio Speiseeis

INFORMACIÓN RESPONSABLE
RESPONSABLE INFORMATION · VERANRWORTUNGSBEWUSSTE INFORMATION



ALL DAY
BREAKFAST

GREEN VEGAN WRAP: CANÓNICOS, ESPINACAS BABY, TOMATES CHERRY, ESPÁRRAGOS, HIERBAS FRESCAS Y PESTO AL LIMÓN 12,50
GREEN VEGAN WRAP: LAMB'S LETTUCE, BABY
SPINACH, CHERRY TOMATOES, ASPARAGUS, FRESH
HERBS AND LEMON PESTO
GREEN VEGAN WRAP: FELDSALAT, BABYSPINAT,
KIRSCHTOMATEN, SPARGEL, FRISCHE KRÄUTER UND
ZITRONENPESTO

HEALTHY TOAST: PAN DE SEMILLAS CON RÚCULA, ESPINACAS BABY, AGUACATE, RABANITO, HUEVO POCHÉ, QUESO, PIPAS Y SEMILLAS 10,50
HEALTHY TOAST: SEED BREAD WITH ROCKET, BABY
SPINACH AVOCADO, RADISH, POACHED EGG, CHEESE
AND SEEDS
HEALTHY TOAST: KÖRNERBROT MIT RUCOLA, BABYS-
PINAT, AVOCADO, RADIESCHEN, POCHIERTEM EI,
KÄSE, KÖRNERN UND SAMEN

OPCIÓN VEGGIE SIN HUEVO Y CON TOFU 12,50
VEGGIE OPTION: TOFU INSTEAD OF EGG
VEGANE OPTION OHNE EI UND MIT TOFU

HUEVOS BENEDICT: HUEVOS POCHÉ CON SALMÓN Y SU CAVIAR 12,50
EGGS BENEDICT: POACHED EGGS WITH
SALMON AND CAVIAR
BENEDICT EGG: EIER POCHÉ
MIT LACHS UND KAVIAR

HUEVOS RANCHEROS 12,50

FULL ENGLISH BREAKFAST 14,50
KOMPLETTES ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

ACAÍ BOWL: YOGUR GRIEGO, ACAÍ, ARÁNDANOS, MORAS, FRUTOS SECOS, CEREALES ECO Y SEMILLAS 14,50
ACAÍ BOWL: GREEK YOGURT, AÇAÍ BERRIES,
BLUEBERRIES, BLACKBERRIES, NUTS, ECO CEREALS
AND SEEDS
ACAÍ BOWL: GRIECHISCHER JOGHURT, ACAÍ-BEEREN,
HEIDELBEEREN, BROMBEEREN, NÜSSE, BIO-MÜSLI
UND SAMEN

AMÀRE
CLUB

AL301451-TA19

AMÀRE
BEACH HOTEL
IBIZA

FOOD&DRINKS



TAPAS FRÍAS / COLD TAPAS / KALTE TAPAS

PAN CRISTAL AL HORNO CON TOMATE AL ESTILO MEDITERRÁ-NEO 6,50
CHARCOAL-BAKED GLASS BREAD WITH MEDITERRANEAN-STYLE
TOMATO
IM HOLZKOHLENOFEN GEBACKENES KNUSPERBROT MIT TOMATEN
NACH MEDITERRANER ART

TABLITA DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL AL HORNO 22,00
IBERIAN HAM PLATTER WITH CHARCOAL-BAKED GLASS BREAD
IBERISCHER SCHINKEN MIT IM HOLZKOHLENOFEN GEBACKENEM
KNUSPERBROT

SALMOREJO ANDALUZ CON VIRUTAS DE IBÉRICO Y HUEVO DE CORDONIZ 9,50
ANDALUSIAN SALMOREJO WITH IBERIAN SHAVINGS AND QUAIL EGGS
SANDALUSISCHE KALTE TOMATEN-BROT-SUPPE) MIT IBERISCHEN
SCHINKENSPÄNEN UND WACHTELEI

GUACAMOLE FRESCO HECHO AL MOMENTO 11,50
FRESH GUACAMOLE MADE TO ORDER
FRISCH ZUBEREITETES GUACAMOLE

HUMMUS TRADICIONAL 2019 11,50
TRADITIONAL HUMMUS 2019
HUMMUS NACH TRADITIONELLER ART 2019

TARTAR DE TOMATE, MANGO Y AGUACATE CON LANGOSTINOS 18,00
TOMATO, MANGO AND AVOCADO TARTARE WITH PRAWNS
TOMATEN, MANGO UND AVOCADO TARTAR MIT PREMIUM GARNELEN

TAPAS CALIENTES / WARM TAPAS / WARME TAPAS

MINI PATATAS BRAVÍSIMAS CON DÚO DE SALSAS 8,50
MINI "BRAVÍSIMAS" POTATOES WITH DUO OF SAUCES
GEBACKENE KARTOFFELN) MINI MIT ZWEI SAUCEN

ALITAS CRUJIENTES DE POLLO CAMPERO CON AUTÉNTICA SALSA BBQ 11,50
FREE-RANGE CRISPY CHICKEN WINGS WITH AUTHENTIC BBQ SAUCE
KNUSPRIGE COUNTRY-CHICKENWINGS MIT AUTHENTISCHER BBQ-SAUCE

LANGOSTINOS AL AJILLO AL ESTILO ANDALUZ 13,50
ANDALUSIAN-STYLE PRAWNS WITH GARLIC
GARNELEN MIT KNOBLAUCH NACH ANDALUSISCHER ART

TORTILLA JUGOSA DE PATATAS 9,00
JUICY POTATO OMELETTE
SAFTIGES KARTOFFELOMELETT

SELECCIÓN DE MAXI CROQUETAS ARTESANAS 9,00
SELECTION OF MAXI ARTISAN CROQUETTES
AUSWAHL AN HAUSGEMACHTEN KROKETTEN MAXI

CAJITA DE FRITURA VARIADA A LA ANDALUZA 14,50
ANDALUSIAN FRIED CRISPY FISH BOX
FRITTIERTE FISH KÄSTCHEN NACH ANDALUSISCHER ART

TACOS CRUJIENTES DE COCHINITA CON DRESSING DE CHILE CHIPOTLE 13,00
CRISPY SUCKLING PIG TACOS WITH CHIPOTLE CHILI DRESSING
(SCHWEINEFLEISCH-RAGOUT) UND CHIPOTLE-CHILI-DRESSING

COSTILLAS DE CERDO LIGERAMENTE BRASEADAS CON AUTÉNTICA SALSA BBQ 16,00
PORK RIBS LIGHTLY BRAISED WITH AUTHENTIC BBQ SAUCE
SCHWEINERIPPCHEN LEICHT GEBRATEN MIT AUTHENTISCHER BBQ-SAUCE

TEMPURA DE VERDURAS BABY Y PISTACHOS CON MAYONESA DE RAS EL HANOUT 17,25
BABY VEGETABLE AND PISTACHIO TEMPURA WITH RAS EL HANOUT
MAYONNAISE
TEMPURA VON BABYGEMÜSE UND PISTAZIEN MIT RAS
EL HANOUT-MAYONNAISE

EDAMAE CON SESAMO NEGRO 7,00
EDAMAME WITH BLACK SESAME
EDAMAME MIT SCHWARZEN SESAM