

BOCATAS Y COMPLEMENTOS
SANDWICHES & SIDE ORDER /
SANDWICHES UND BEILAGEN

HAMBURGUESA GOURMET: TERNERA CON QUESO BRIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA DE DIJON 18,00

GOURMET BURGER: BEEF WITH BRIE CHEESE, CARAMELISED ONION AND DIJON MUSTARD
GOURMET-HAMBURGER: RINDFLEISCH MIT BRIE-KÄSE, KARAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND DIJON-SENF

SÁNDWICH AMÀRE VEGGIE 2020 17,00

AMÀRE 2020 VEGGIE SANDWICH
VEGGIE SANDWICH AMÀRE 2020

SÁNDWICH AMÀRE CLUB: POLLO A LA BRASA, GOUDA, JAMÓN YORK, BACON, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA 17,00

AMÀRE CLUB SANDWICH: GRILLED CHICKEN, GOUDA, HAM, BACON, EGG, LETTUCE, TOMATO AND MAYONNAISE
SANDWICH AMÀRE CLUB: GEGRILLTES HÄHNCHEN, GOUDA, GEKOCHTER SCHINKEN, SPECK, EI, SALAT, TOMATE UND MAYONNAISE

FOCACCIA RELLENA: DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE, KALE Y RUCULA 17,00

FOCACCIA SANDWICH: SMOKED SALMON WITH AVOCADO CREAM, KALE AND ROCKET
GEFÜLLTE FOCACCIA: RAUCHERLACHS MIT AVOCADOCREME, KALE UND RUCOLA

PATATAS FRITAS CON SALSA AMÀRE DELUXE 2020 6,00

FRENCH FRIES WITH AMÀRE DELUXE 2020 SAUCE
POMMES FRITES MIT AMÀRE-SAUCE DELUXE 2020

PESCADOS
FISH / FISCH

PESCADO FRESCO DE LONJA AL HORNO DE CARBÓN CON MINI VEGETALES 23,50

CHARCOAL OVEN CATCH OF THE DAY WITH BABY VEGETABLES
IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE FRISCHER FISCH MIT BABY GEMÜSE

SALMÓN AL HORNO DE CARBÓN GLASEADO CON SALSA TERIYAKI 23,50

CHARCOAL OVEN GLAZED WITH TERIYAKI SAUCE
IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE SALMON GLASIERT MIT TERIYAKI SAUCE

CARNES AL HORNO DE CARBÓN
CHARCOAL-BAKED MEATS /
CARNES AL HORNO

CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO DE CARBÓN GLASEADO CON SALSA SATAY Y ARROZ SALVAJE INFLADO 17,00

CHARCOAL-BAKED DEBONED CHICKEN LEG MARINATED ON SATAY SAUCE WITH WILD PUFF RICE
IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE HÄHNCHENSCHENKEL GLASIERT MIT SATAY-SAUCE UND MIT GEPUFFTEM WILDRIS

PRESA IBÉRICA AL HORNO DE CARBÓN CON MINI PATATAS ASADAS CON SU PIEL Y SALSA TÁRTARA 22,00

CHARCOAL-BAKED IBERIAN PORK LOIN AND MINI ROAST POTATOES WITH SKIN AND TARTAR SAUCE
VOM IBERISCHEN SCHWEIN MIT MINI-BACKKARTOFFELN IN SCHALE UND TARTARENSAUCE

SOLOMILLO DE CEBÓN AL HORNO DE CARBÓN (8.9OZ) 250 gr CON MINI PATATAS ASADAS CON SU PIEL Y SALSA TÁRTARA 27,00

CHARCOAL-BAKED BEEF SIRLOIN (8.5 OZ) AND MINI ROAST POTATOES WITH SKIN AND TARTAR SAUCE
IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENES SCHWEINEFILET (250 G) MIT MINI-BACKKARTOFFELN IN SCHALE UND TARTARENSAUCE

MAXI ENSALADAS
MAXI SALADS / MAXI-SALATE

ENSALADA CÉSAR AMÀRE: HOJAS DE LECHUGA, PECHUGA DE POLLO A LA BRASA, PARMESANO EN LASCAS Y SU DRESSING 16,50

AMÀRE CÆSAR SALAD: LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, PARMESAN SLICES AND DRESSING
AMÀRE CÆSAR-SALAT: SALAT, GEGRILLTE HÜHNER-BRUST, GEHOBELTER PARMESANKÄSE UND DRESSING

ENSALADA DE QUESO DE CABRA: BROTES VERDES ORGÁNICOS, QUESO DE CABRA GRATINADO, NUECES CARAMELIZADAS Y FRUTOS ROJOS 16,00

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

ENSALADA CAPRESE: AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA, RÚCULA, TOMATE LOCAL Y PESTO ARTESANO 16,00

CAPRESE SALAD: AUTHENTIC BUFFALO BURRATINA, ROCKET, LOCAL TOMATO AND ARTISAN PESTO
CAPRESE-SALAT: ECHTER BÜFFEL-BURRATA-KÄSE, RUCOLA, TOMATEN AUS DER REGION UND HAUSGE-MACHTES PESTO

POKE BOWL: ARROZ CON DRESSING DE SOJA, VEGETALES FRESCOS, TARTAR DE ATÚN Y HUEVAS AL WASABI 17,00

POKE BOWL: RICE WITH SOY DRESSING, FRESH VEGETABLES, TUNA TARTARE AND WASABI ROE
POKE BOWL: REIS MIT SOJADRESSING, FRISCHEM GEMÜSE, THUNFISCH-TATAR UND WASABI-ROGEN

ENSALADA TROPICAL: BROTES VERDES ORGÁNICOS CON AGUACATE, MANGO, LANGOSTINOS Y DRESSING DE MANGO 16,50

TROPICAL SALAD: ORGANIC GREEN SPROUTS WITH AVOCADO, MANGO, PRAWNS AND MANGO DRESSING
TROPISCHER SALAT: BIO-SPROSSEN MIT AVOCADO, MANGO UND GARNELEN MIT MANGO-DRESSING

PALEO SALAD: QUINOA, COUS COUS DE BRÓCOLI, GUISANTE, BERROS, KALE Y BIMÍ CON TOQUE DE LIMÓN Y MENTA 17,00

PALEO SALAD: QUINOA, BROCCOLI COUS COUS, PEAS, WATERCRESS, KALE AND BIMÍ WITH A TOUCH OF LEMON AND MINT
PALEO-SALAT: QUINOA, BROKKOLI COUSCOUS, ERBSEN, BRUNNENKRÉSSE, KALE UND BIMÍ MIT EINEM HAUCH ZITRONE UND MINZE

SAM SEA SALAD: HOJAS DE SHISO CON ENSALADA DE LANGOSTINOS, MARISCO Y MAYONESA DE KIMCHI 17,00

SAM SEA SALAD: SHISO LEAVES AND PRAWN SALAD WITH SEAFOOD AND KIMCHI MAYONNAISE
SAM SEA-SALAT: SHISO-BLÄTTER MIT GARNELENSA-LAT, MEERESFRÜCHTEN UND KIMCHI-MAYONNAISE

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. 4,00

ACOMPÑADOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ANDALUCÍA Y SAL DE IBIZA
4 LOAF BREAD BASKET: SEEDS BREAD, OLIVE AND WALNUT BREAD, SEAWEED AND TOMATO BREAD. SERVED WITH EXTRA VIRGIN OLIVE OIL FROM ANDALUSIA AND SALT FROM IBIZA
KORB MIT VIER BROTSORTEN: KÖRNERBROT, OLIVEN UND WALNUSSBROT, ALGENBROT UND TOMATENBROT, DAZU NATIVES OLIVENÖL EXTRA AUS ANDALUSIEN UND IBIZA SALZ

ACEITUNAS ALIÑADAS ESTILO GRIEGO 2,00

GREEK STYLE OLIVES
GRIECHISCHEN STIL OLIVEN

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL 80,00 • 14,00 ⓘ

VEUVE CLICQUOT BRUT 85,00

DOM PERIGNON VINTAGE 240,00

CHAMPAGNE ROSÉ

MOET & CHANDON ROSÉ IMPÉRIAL 95,00

VEUVE CLICQUOT ROSÉ 100,00

CHAMPAGNE ON ICE

MOE.T & CHANDON ICE IMPERIAL 95,00

MOET & CHANDON ICE IMPERIAL ROSÉ 100,00

VEUVE CLICQUOT RICH COUPAGE 95,00

PROSECCO Y CAVA

BOTTEGA GOLD - GLERA 35,00

BOTTEGA ROSE - PINOT NOIR 40,00

GRAMONA LA CUVÉE BRUT RESERVA 25,00

RAVENTOS I BLAC DE NIT ROSÉ 27,00

SANGRÍAS

SANGRÍA DE VINO TINTO- BLANCO - CAVA 21,00

SANGRIA
RED WINE - WHITE WINE - SPARKLING WINE
ROTWEIN-WEISWEIN-SECKT

VINO DE LA CASA POR COPAS 4,75

HOUSE WINE BY THE GLASS / HAUSWEIN IM GLAS

BLANCO- ROSADO-TINTO

WHITE - ROSÉ - RED

WEISS - ROSÉ - ROT

CERVEZAS ESPAÑOLAS
SPANISH BEERS / SPANISCHE BIERE

CAÑA DE CERVEZA SAN MIGUEL 3,75

DRAFT 33CL
BIER VOM FASS 33CL

TANQUE DE CERVEZA SAN MIGUEL 50CL 5,75

DRAFT 50CL
BIER VOM FASS 50CL

SAN MIGUEL 00 4,00

ALCOHOL-FREE
ALKOHOLFREI

ISLEÑA THE BEER OF IBIZA 4,75

ALHAMBRA RESERVA 4,75

SAN MIGUEL SIN GLUTEN 4,50

GLUTEN FREE BEER
BIER OHNE GLUTEN

MAESTRA DOBLE LÚPULO 4,75

CERVEZAS INTERNACIONALES
INTERNATIONAL BEERS /
INTERNATIONALE BIERE

CORONITA 4,75

HEINEKEN 4,75

SIDRA MAGNERS
CIDER / APFELWEIN

6,25

VODKA

VODKA 10,00

CÍROC 10,50

BELVEDERE 12,00

GREY GOOSE 12,00

CRYSTAL HEAD 13,00

GIN

GIN 10,00

LARIOS 12 / LARIOS ROSÉ 9,50

PUERTO DE INDIAS STRAWBERRY 9,50

SEAGRAM'S 10,50

BULLDOG 10,50

BOMBAY SAPHIRE 10,50

TANQUERAY 10,50

MARTIN MILLER'S 12,00

HENDRICK'S 12,00

THE LONDON N°1 12,00

GIN MARE 12,00

BROCKMANS 12,00

G'VINE 12,00

RON / RUM

BACARDÍ CARTA BLANCA (TRINIDAD Y TOBAGO) 9,50

HAVANA 3 (CUBA) 9,50

CAPTAIN MORGAN (JAMAICA) 9,50

BARCELÓ AÑEJO (REP. DOMINICANA) 9,50

BRUGAL (REP. DOMINICANA) 9,50

RON DIPLOMÁTICO 12,50

WHISKY

J&B 9,50

BALLANTINE'S 9,50

CUTTY SARK 9,50

JOHNNIE WALKER RED LABEL 9,50

WHISKY JIM BEAM 10,50

WHISKY JACK DANIEL'S 10,50

WHISKY JAMESON 10,50

CHIVAS REGAL 12 10,50

GLENFIDDICH 12 12,00

CARDHU 12 12,00

MACALLAN 12 12,00

BRANDY

MAGNO 5,50

GRAN DUQUE DE ALBA 8,00

CARDENAL MENDOZA GRAN RESERVA 8,00

CARLOS I 8,50

APERITIVOS Y LICORES
APERITIFS & BITTERS /
APERITIVE UND BITTER

6,50

BEBIDAS CALIENTES
WARM DRINKS /
HEIßE GETRÄNKE

CAFÉS, TÉS E INFUSIONES 3,25

COFFEES, TEAS AND HERBAL TEAS
KAFFEE UND TEESORTEN ERSTER WAHL

AGUAS Y REFRESCOS /
WATERS & SOFT DRINKS /
ERFRINSCHUNGSETRÄNKE

REFRESCOS 3,75

SOFT DRINKS
ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

ZUMOS 3,75

JUICES
SAFT

AGUA SIN GAS 3,25

MINERAL WATER
MINERALWASSER

AGUA CON GAS 4,25

SPARKLING MINERAL WATER
SPRUEDELWASSER

TÓNICA FEVER TREE 4,25

FEVER TREE TONIC WATER
FEVER TREE TONIC

TÓNICA FEVER TREE MEDITERRÁNEA 4,25

MEDITERRANEA FEVER TREE TONIC WATER
MEDITERRANEA FEVER TREE TONIC

ENERGY DRINK 4,25

NESTEA AL LIMÓN 3,75

NESTEA LEMON
NESTEA ZITRONE

* 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 MARGARITA
PIZZA MARGHERITA
PIZZA MARGHERITA

16,00

PIZZA JAMÓN IBÉRICO Y RÚCULA ORGÁNICA
PIZZA IBERIAN HAM AND ORGANIC ROCKET
PIZZA IBERISCHER SCHINKEN UND BIO-RUCOLA

18,50

PIZZA TOMATE, AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA Y ALBAHACA FRESCA
PIZZA TOMATO, AUTHENTIC BUFFALO BURRATINA AND FRESH BASIL
PIZZA TOMATEN, ECHTER BÜFFEL-BURRATA-KÄSE UND FRISCHES BASILIKUM

17,50

WOK DE VERDURAS Y NOODLES AL ESTILO ORIENTAL CON POLLO O LANGOSTINOS
ORIENTAL-STYLE ORGANIC VEGETABLE WOK WITH CHICKEN OR PRAWNS
ORIENTALISCHER BIO-GEMÜSE-WOK MIT HÜHNER-FLEISCH ODER GARNELEN

16,50

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

16,50

POSTRES
DESSERTS

TIRAMISÚ CON VIOLETAS Y FRUTOS ROJOS
TIRAMISU WITH VIOLETS AND RED BERRIES
TIRAMISU MIT VEILCHEN UND WALDFRÜCHTE

7,00

BROWNIE DE CHOCOLATE TEMPLADO: LACADO CON DULCE DE LECHE, NUECES Y HELADO DE VAINILLA BIO
WARM CHOCOLATE BROWNIE: COVERED WITH DULCE DE LECHE (CAREMEL), WALNUTS AND BIO VANILLA ICE CREAM
WARMER SCHOKOLADENBROWNIE: SERVIERT MIT "DULCE DE LECHE" (KARAMELLCREME), WALNÜSSEN UND BIO-VANILLEEIS

7,50

TARTA FINA DE MANZANA "A LA ANTIGUA": CON HELADO DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR
"A LA ANTIGUA" APPLE TART: WITH BIO VANILLA ICE CREAM FROM MADAGASCAR
FEINER KLASSISCHER APFELKUCHEN: MIT BIO-MADAGASKAR-VANILLEEIS

7,50

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

14,00

HELADO DE VAINILLA BIO
BIO VANILLA ICE CREAM
BIO-VANILLEEIS

7,00

SORBETE DE FRESA BIO
BIO STRAWBERRY SORBET
BIO-ERDBEER-SORBET

7,00

HELADO DE CHOCOLATE BIO
BIO CHOCOLATE ICE CREAM
BIO-SCHOKOLADENEIS

7,00

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

6,00

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

6,00

COULANT DE CHOCOLATE: CON SU HELADO DE CHOCOLATE BIO Y NIBS DE CACAO DEL TRÓPICO
CHOCOLATE COULANT: WITH BIO CHOCOLATE ICE CREAM AND TROPICS COCOA NIBS
SCHOKOLADEN-COULANT: MIT BIO-SCHOKOLADENEIS UND SPÄNEN AUS TROPISCHEM KAKAO

7,50

AMÀRE HEALTHY
ICE LOLLIES
6,00

FRESA NATURAL
STRAWBERRY
ERDBEERE

PIÑA Y HIERBABUENA
PINEAPPLE AND PEPPERMINT
ANANAS AND PFEFFERMINZE

SMOOTHIE DE MARACUYÁ
MARACUYA SMOOTHIE
PASSIONSFRUCHT-SMOOTHIE

LIMÓN VERDE
GREEN LEMON
GRÜNE ZITRONE

* Pregunte por nuestras sugerencias de temporada a su camarero
* Ask for our season recommendations to the waiter
* Fragen Sie unseren Kellner nach unseren Saisonale Vorschlägen

*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 - tein - Auswahl an Bio Speiseeis

INFORMACIÓN RESPONSABLE

RESPONSABLE INFORMATION · VERANRWORTUNGSBEWUSSTE INFORMATION



ALL DAY
BREAKFAST

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
HEALTHY TOAST: KÖRNERBROT MIT RUCOLA, BABYSPINAT, AVOCADO, RADIESCHEN, POCHIERTEM EI, KÖRNERN UND SAMEN

11,00

HUEVOS BENEDICT: HUEVOS POCHÉ CON SALMÓN Y SU CAVIAR

EGGS BENEDICT: POCHÉ EGGS WITH SALMON AND CAVIAR
BENEDICT EGG: EIER POCHÉ MIT SALMON UND KAVIAR

12,00

FULL ENGLISH BREAKFAST

KOMPLETTES ENGLISCHES FRÜHS-TUCK

14,00

ACAÍ BOWL: YOGUR GRIEGO, ACAÍ, ARÁNDANOS, MORAS, FRUTOS SECOS, CEREALES ECO Y SEMILLAS

ACAÍ BOWL: GREEK YOGURT, AÇAÍ, BLUEBERRIES, BLACKBERRIES, NUTS, ECO CEREALS AND SEEDS
ACAÍ BOWL: GRIECHISCHER JOGHURT, ACAÍ-BEEREN, HEIDELBEEREN, BROMBEEREN, NUSSE, BIO-MÜSLI UND SAMEN

14,00

AMÀRE
CLUB

AIB301451-TM 202

AMÀRE
BEACH HOTEL
IBIZA

FOOD&DRINKS



TAPAS FRÍAS
COLD TAPAS / KALTE TAPAS

PAN CRISTAL AL HORNO DE CARBÓN CON TOMATE AL ESTILO MEDITERRÁNEO
CHARCOAL-BAKED "PAN DE CRISTAL" WITH MEDITERRANEAN-STYLE TOMATO
IM HOLZKOHLENOFEN GEBACKENES "PAN DE CRISTAL" MIT TOMATEN NACH MEDITERRANER ART

6,00

TABLITA DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL AL HORNO DE CARBÓN
IBERIAN HAM PLATTER WITH CHARCOAL-BAKED "PAN DE CRISTAL"
IBERISCHER SCHINKEN MIT IM HOLZKOHLENOFEN GEBACKENEM "PAN DE CRISTAL"

22,00

SALMOREJO ANDALUZ CON VIRUTAS DE IBÉRICO Y HUEVO DE CORDONIZ
ANDALUSIAN COLD TOMATO SOUP WITH IBERIAN HAM AND QUAIL EGG
ANDALUSISCHEN KALTE TOMATEN SUPPE MIT IBERISCHEN SCHINKENSPÄNEN UND WACHTELEI

9,00

GUACAMOLE FRESCO HECHO AL MOMENTO
FRESH GUACAMOLE MADE
FRISCH GUACAMOLE

11,50

HUMMUS TRADICIONAL 2020
TRADITIONAL HUMMUS 2020
HUMMUS NACH TRADITIONELLER ART 2020

11,50

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

17,50

TAPAS CALIENTES
WARM TAPAS / WARME TAPAS

MINI PATATAS BRAVÍSIMAS CON DÚO DE SALSAS
MINI POTATOES WITH DUO OF SAUCES
GEBACKENE MINI KARTOFFELN MIT ZWEI SAUCEN

8,50

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

11,00

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

13,50

TORTILLA JUGOSA DE PATATAS CON HUEVOS
JUICY POTATO OMELETTE
SAFTIGES KARTOFFELOMELETT

9,00

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

9,00

CAJITA DE FRITURA VARIADA A LA ANDALUZA
ANDALUSIAN FRIED CRISPY FISH BOX
FRITTIERTE FISCHTAPAS NACH ANDALUSISCHER ART

15,00

TACOS CRUJIENTES DE COCHINITA CON DRESSING DE CHILE CHIPOTLE
CRISPY COCHINITA (PORK) TACOS WITH CHIPOTLE CHILI DRESSING
CRISPY COCHINITA (SCHWEINE) TACOS UND CHIPOTLE-CHILI-DRESSING

13,00

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

17,00