

## BOCATAS Y COMPLEMENTOS SANDWICHES & SIDE ORDER / SANDWICHES UND BEILAGEN

<b>HAMBURGUESA GOURMET: TERNERA CON QUESO BRIE, CEBOLLA CARAMELIZADA Y MOSTAZA DE DIJON</b> GOURMET BURGER: BEEF WITH BRIE CHEESE, CARAMELISED ONION AND DIJON MUSTARD GOURMET-HAMBURGER: RINDFLEISCH MIT BRIE-KÄSE, KÄRAMELLISIERTEN ZWIEBELN UND DIJON-SENF	18,00
<b>SÁNDWICH AMÀRE VEGGIE 2020</b> AMÀRE 2020 VEGGIE SANDWICH VEGGIE SANDWICH AMÀRE 2020	17,00
<b>SÁNDWICH AMÀRE CLUB: POLLO A LA BRASA, GOUDA, JAMÓN YORK, BACON, HUEVO, LECHUGA, TOMATE Y MAYONESA</b> 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	17,00
<b>FOCACCIA RELLENA: DE SALMÓN AHUMADO CON CREMA DE AGUACATE, KALE Y RÚCULA</b> FOCACCIA SANDWICH: SMOKED SALMON WITH AVOCADO CREAM, KALE AND ROCKET GEFÜLLTE FOCACCIA: RÄUCHERLACHS MIT AVOCADOCREME, KALE UND RUCOLA	17,00
<b>PATATAS FRITAS CON SALSA AMÀRE DELUXE 2020</b> FRENCH FRIES WITH AMÀRE DELUXE 2020 SAUCE POMMES FRITES MIT AMÀRE-SAUCE DELUXE 2020	6,00

## PESCADOS FISH / FISCH

<b>PESCADO FRESCO DE LONJA AL HORNO DE CARBÓN CON MINI VEGETALES</b> CHARCOAL OVEN CATCH OF THE DAY WITH BABY VEGETABLES IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE FRISCHER FISCH MIT BABY GEMÜSE	23,50
<b>SALMÓN AL HORNO DE CARBÓN GLASEADO CON SALSA TERIYAKI</b> CHARCOAL OVEN GLAZED WITH TERIYAKI SAUCE IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE SALMON GLASIERT MIT TERIYAKI SAUCE	23,50

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

<b>CONTRAMUSLO DE POLLO AL HORNO DE CARBÓN GLASEADO CON SALSA SATAY Y ARROZ SALVAJE INFLADO</b> CHARCOAL-BAKED DEBONED CHICKEN LEG MARINATED ON SATAY SAUCE WITH WILD PUFF RICE IM HOLZKOHLEOFEN GEBACKENE HÄHNCHENSCHENKEL GLASIERT MIT SATAY-SAUCE UND MIT GEPUFFTEM WILDREIS	17,00
<b>PRESA IBÉRICA AL HORNO DE CARBÓN CON MINI PATATAS ASADAS CON SU PIEL Y SALSA TÁRTARA</b> CHARCOAL-BAKED IBERIAN PORK LOIN AND MINI ROAST POTATOES WITH SKIN AND TARTAR SAUCE VOM IBERISCHEN SCHWEIN MIT MINI-BACKKARTOFFELN IN SCHALE UND TARTARENSAUCE	22,00
<b>SOLOMILLO DE CEBÓN AL HORNO DE CARBÓN (8.9OZ) 250 gr CON MINI PATATAS ASADAS CON SU PIEL Y SALSA TÁRTARA</b> 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	27,00

## MAXI ENSALADAS MAXI SALADS / MAXI-SALATE

<b>ENSALADA CÉSAR AMÀRE: HOJAS DE LECHUGA, PECHUGA DE POLLO A LA BRASA, PARMESANO EN LASCAS Y SU DRESSING</b> AMÀRE CAESAR SALAD: LETTUCE, GRILLED CHICKEN BREAST, PARMESAN SLICES AND DRESSING AMÀRE CÄSAR-SALAT: SALAT, GEGRILLTE HÜHNERBRUST, GEHOBELTER PARMESANKÄSE UND DRESSING	16,50
<b>ENSALADA DE QUESO DE CABRA: BROTES VERDES ORGÁNICOS, QUESO DE CABRA GRATINADO, NUECES CARAMELIZADAS Y FRUTOS ROJOS</b> 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
<b>ENSALADA CAPRESE: AUTÉNTICA BURRATINA DE BÚFALA, RÚCULA, TOMATE LOCAL Y PESTO ARTESANO</b> 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
<b>POKE BOWL: ARROZ CON DRESSING DE SOJA, VEGETALES FRESCOS, TARTAR DE ATÚN Y HUEVAS AL WASABI</b> 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
<b>ENSALADA TROPICAL: BROTES VERDES ORGÁNICOS CON AGUACATE, MANGO, LANGOSTINOS Y DRESSING DE MANGO</b> TROPICAL SALAD: ORGANIC GREEN SPROUTS WITH AVOCADO, MANGO, PRAWNS AND MANGO DRESSING TROPISCHER SALAT: BIO-SPROSSEN MIT AVOCADO, MANGO UND GARNELEN MIT MANGO-DRESSING	16,50
<b>PALEO SALAD: QUINOA, COUS COUS DE BRÓCOLI, GUISANTE, BERROS, KALE Y BIMÍ CON TOQUE DE LIMÓN Y MENTA</b> PALEO SALAD: QUINOA, BROCCOLI COUS COUS, PEAS, WATERCRESS, KALE AND BIMÍ WITH A TOUCH OF LEMON AND MINT PALEO-SALAT: QUINOA, BROKKOLI COUSCOUS, ERBSEN, BRUNNENKRESSSE, KALE UND BIMÍ MIT EINEM HAUCH ZITRONE UND MINZE	17,00
<b>SAM SEA SALAD: HOJAS DE SHISO CON ENSALADA DE LANGOSTINOS, MARISCO Y MAYONESA DE KIMCHI</b> SAM SEA SALAD: SHISO LEAVES AND PRAWN SALAD WITH SEAFOOD AND KIMCHI MAYONNAISE SAM SEA-SALAT: SHISO-BLÄTTER MIT GARNELENSALAT, MEERESFRÜCHTEN UND KIMCHI-MAYONNAISE	17,00

## SELECCIÓN DE PANES BREADS SELECTION / BROTAUSWAHL

<b>CESTA DE 4 PANES: PAN DE PIPAS, PAN DE OLIVAS Y NUECES, PAN DE ALGAS Y PAN DE TOMATE.</b> <b>ACOMPAÑADOS DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA DE ANDALUCÍA Y SAL DE IBIZA</b> 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: KORNERBROT, OLIVEN UND WALNUSSEBROT, ALGENBROT UND TOMATENBROT, DAZU NATIVES OLIVENÖL EXTRA AUS ANDALUSIEN UND IBIZA SALZ	4,00
--	------

## CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL	80,00	•14,00
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 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 - ESPUMANTE	21,00
SANGRÍA RED WINE - WHITE WINE - SPARKLING WINE	
ROTWEIN-WEISWEIN-SECKT	

## VINO DE LA CASA POR COPAS HOUSE WINE BY THE GLASS / HAUSWEIN IM GLAS

<b>BLANCO- ROSADO-TINTO</b>	4,75
WHITE - ROSÉ - RED	
WEISS - ROSÉ - ROT	

## CERVEZAS ESPAÑOLAS SPANISH BEERS / SPANISCHE BIERE

<b>CAÑA DE CERVEZA SAN MIGUEL</b> DRAFT 33CL BIER VOM FASS 33CL	3,75
<b>TANQUE DE CERVEZA SAN MIGUEL 50CL</b> DRAFT 50CL BIER VOM FASS 50CL	5,75
<b>SAN MIGUEL 00</b> ALCOHOL-FREE ALKOHOLFREI	4,00
<b>ISLEÑA THE BEER OF IBIZA</b>	4,75
<b>ALHAMBRA RESERVA</b>	4,75
<b>SAN MIGUEL SIN GLUTEN</b> GLUTEN FREE BEER BIER OHNE GLUTEN	4,50
<b>MAESTRA DOBLE LÚPULO</b>	4,75

## CERVEZAS INTERNACIONALES INTERNATIONAL BEERS / INTERNATIONALE BIERE

CORONITA	4,75
HEINEKEN	4,75

## SIDRA MAGNERS CIDER / APFELWEIN

<b>VODKA</b>	
VODKA	9,50
CÍROC	10,50
BELVEDERE	12,00
GREY GOOSE	12,00
CRYSTAL HEAD	13,00

<b>GIN</b>	
GIN	9,50
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 Nº1	12,00
GIN MARE	12,00
BROCKMANS	12,00
G'VINE	12,00

<b>RON / RUM</b>	
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

<b>WHISKY</b>	
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

<b>BRANDY</b>	
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

<b>BEBIDAS CALIENTES WARM DRINKS / HEIÙE GETRÄNKE</b>	
CAFÉS, TÉS E INFUSIONES COFFEES, TEAS AND HERBAL TEAS KAFFEE UND TEESORTEN ERSTER WAHL	3,25

<b>REFRESCOS SOFT DRINKS / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE</b>	
REFRESCOS SOFT DRINKS ERFRISCHUNGSGETRÄNKE	3,75

<b>ZUMOS JUICES SAFT</b>	3,75
<b>AGUA SIN GAS MINERAL WATER MINERALWASSER</b>	3,25
<b>AGUA CON GAS SPARKLING MINERAL WATER SPRUDELWASSER</b>	4,25

<b>TÓNICA FEVER TREE FEVER TREE TONIC WATER FEVER TREE TONIC</b>	4,25
<b>TÓNICA FEVER TREE MEDITERRÁNEA MEDITERRANEA FEVER TREE TONIC WATER MEDITERRANEA FEVER TREE TONIC</b>	4,25

<b>ENERGY DRINK</b>	4,25
<b>NESTEA AL LIMÓN NESTEA LEMON NESTEA ZITRONE</b>	3,75

\* 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 HÜHNERFLEISCH ODER GARNELN

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 (CARAMEL), 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 PILÉ

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**  
MARACUYÁ 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

**ACEITUNAS ALIÑADAS ESTILO GRIEGO**  
GREEK STYLE OLIVES  
GRIECHISCHEN STIL OLIVEN

2,00

### \*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 gama 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

**HEALTHY TOAST: PAN DE SEMILLAS CON RÚCULA, ESPINACAS BABY, AGUACATE, RABANITO, HUEVO POCHÉ, PIPAS Y SEMILLAS**

11,00

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

**HUEVOS BENEDICT: HUEVOS POCHÉ CON SALMÓN Y SU CAVIAR**

12,00

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

### FULL ENGLISH BREAKFAST

14,00

KOMPLETTES ENGLISCHES FRÜHSTÜCK

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

14,00

ACAÍ BOWL: GREEK YOGURT, AÇAÍ, BERRIES, BLUEBERRIES, BLACKBERRIES, NUTS, ECO CEREALS AND SEEDS

ACAÍ BOWL: GRIECHISCHER JOGHURT, ACAÍ-BEEREN, HEIDELBEEREN, BROMBEEREN, NÜSSE, BIO-MUSLI UND SAMEN

# AMÀRE

BEACH HOTEL  
MARBELLA

## FOOD&DRINKS



## TAPAS FRÍAS

### COLD TAPAS / KALTE TAPAS

**PAN CRISTAL AL HORNO DE CARBÓN CON TOMATE AL ESTILO MEDITERRÁNEO**

6,00

CHARCOAL-BAKED "PAN DE CRISTAL" WITH MEDITERRANEAN-STYLE TOMATO  
IM HOLZKOHLENOFEN GEBACKENES "PAN DE CRISTAL" MIT TOMATEN NACH MEDITERRANER ART

**TABLITA DE JAMÓN IBÉRICO CON PAN CRISTAL AL HORNO DE CARBÓN**

22,00

IBERIAN HAM PLATTER WITH CHARCOAL-BAKED "PAN DE CRISTAL"  
IBERISCHER SCHINKEN MIT IM HOLZKOHLENOFEN GEBACKENEM "PAN DE CRISTAL"

**SALMOREJO ANDALUZ CON VIRUTAS DE IBÉRICO Y HUEVO DE CORDONIZ**

9,00

ANDALUSIAN COLD TOMATO SOUP WITH IBERIAN HAM AND QUAIL EGG  
ANDALUSISCHEN KALTE TOMATEN SUPPE MIT IBERISCHEN SCHINKENSPÄNEN UND WACHTELEI

**GUACAMOLE FRESCO HECHO AL MOMENTO**

11,50

FRESH GUACAMOLE MADE  
FRISCH GUACAMOLE

**HUMMUS TRADICIONAL 2020**

11,50

TRADITIONAL HUMMUS 2020  
HUMMUS NACH TRADITIONELLER ART 2020

**TARTAR DE TOMATE, MANGO Y AGUACATE CON LANGOSTINOS**

17,50

TOMATO, MANGO AND AVOCADO TARTARE WITH PRAWNS  
TOMATEN, MANGO UND AVOCADO TARTAR MIT GARNELN

## TAPAS CALIENTES

### WARM TAPAS / WARME TAPAS

**MINI PATATAS BRAVÍSIMAS CON DÚO DE SALSAS**

8,50

MINI POTATOES WITH DUO OF SAUCES  
GEBACKENE MINI KARTOFFELN MIT ZWEI SAUCEN

**ALITAS CRUJIENTES DE POLLO CAMPERO CON AUTÉNTICAS SALSA BBQ**

11,00

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  
GARNELN MIT KNOBLAUCH NACH ANDALUSISCHER ART

**TORTILLA JUGOSA DE PATATAS CON HUEVOS**

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**

15,00

ANDALUSIAN FRIED CRISPY FISH BOX  
FRITTIERTE FISCHTAPAS NACH ANDALUSISCHER ART

**TACOS CRUJIENTES DE COCHINITA CON DRESSING DE CHILE CHIPOTLE**

13,00

CRISPY COCHINITA (PORK) TACOS WITH CHIPOTLE CHILI DRESSING  
CRISPY COCHINITA (SCHWEINE) TACOS UND CHIPOTLE-CHILI-DRESSING

**TEMPURA DE VERDURAS BABY Y PISTACHOS CON MAYONESA DE RAS EL HANOUT**

17,00

BABY VEGETABLE TEMPURA WITH PISTACHIO AND RAS EL HANOUT MAYONNAISE  
TEMPURA VON BABYGEMÜSE UND PISTAZIEN MIT RAS EL HANOUT-MAYONNAISE

# AMÀRE CLUB

AM301451-TM20