

En el restaurante AMALUR  
todo lo que servimos,  
la pasta, los helados, la pastelería  
son exclusivamente elaborados en  
nuestra casa con productos frescos  
por los chefs de cocina

Francisco  
F.

## Classic Cocktails 15,-

- Aviation

American gin, lemon, Violet, Maraschino  
Ginebra americana, limón, Violeta,  
Maraschino

- Moscow mule

Vodka, lime, ginger beer  
Vodka, lima, ginger beer

- Dark and stormy

Dark rum, lime, ginger beer  
Rum negro, lime, ginger beer

- Cherry sweet

Vodka, Cointreau, Benedictine, cherry,  
granadine, lime, pineapple, Angostura  
Vodka, Cointreau, Benedictine, cereza,  
granadina, lima, piña, Angostura

- Margarita

Tequila, Cointreau, lime  
Tequila, Cointreau, lima

- Mezcalita

Mezcal, Cointreau, lime  
Mezcal, Cointreau, lima

- Caipiriña

Cachaça, lime, sugar  
Cachaça, lima, azúcar

- Old Cuban 18,-

Dark rum, lime, mint, champagne  
Rum negro, lima, menta, champagne

- French 75 18,-

Gin, lemon, champagne  
Ginebra, limón, champagne

## Signature Cocktails 17,-

- Mayahuel

Tequila, Mezcal, lime, pine,  
rosemary y Peychoud

Tequila, Mezcal, lima, pino,  
romero y Peychoud

- Mary rockett

Rum, citrus, chocolate,  
marshmallow, Tonka

Ron, cítricos, chocolate, nubes, Tonka

- Linneo

Gin, Falernum, lima, Yellow chartreuse,  
Creole and violet perfume

Ginebra, Falernum, Chartreuse amarilla,  
Creole y violeta perfume

- Los mil

Sweet vermouth, ginebra, Campari,  
Cynar, humo de romero

Sweet vermouth, gin, Campari,  
Cynar, smoked romero

- Tesla

Vodka, lemon, raspberry and dill shrub,  
electric bitter and gold

Vodka, limón, frambuesa y aneto shrub,  
bitter eléctrico y oro

- Howard

Biscuit spirit, butterfly and English  
breakfast tea, sugar, citric acid

Espirito de bizcocho, mariposa y breakfast  
té, azúcar y ácido citrico

# Entrantes

## Platón de Crustáceos y Mariscos

(precio por unidad, min. 6 uds)

*Shellfish and Seafood Plateau*

*(Unit Price, 6 units min.)*

- Caviar (20 gr) 65,-  
*Siberian Caviar*
- Gamba Roja 14,-  
*Red Shrimps*
- Carabineros 26,-  
*Carabineros*
- Cigalas 23,-  
*Langostine*
- Navajas 7,-  
*Razor clams*
- Zamburiñas 8,-  
*Baby scallops*
- Ostras 8,-  
*Oysters*

# Entrantes

- Tartare de Calabacines, tomate, piñones y Parmesano 36 meses 20,-  
*Zucchini tartare, tomato, pine nuts and Parmesan 36 months*
- Ensalada de tomates de colores de Ibiza con Mozzarella de Bufala D.O.P. 23,-  
*Salad of Ibizan coloured tomatoes with Italian D.O.P. Buffalo Mozzarella*
- Carpaccio de Sepia de Formentera, láminas de Botarga y Flores 25,-  
*Cuttlefish Carpaccio with Bottarga and Flowers*
- Toast de tartare de Lubina 27,-  
*Sea bass tartare toast*
- Toast de tartare de Lubina con Caviar (10gr) 55,-  
*Sea bass tartare toast with Caviar (10gr)*
- Ostras en nuestro Ceviche (4 unidades) 30,-  
*Oyster in our Ceviche Style (4 units)*
- Caviar Baeri Siberiano (50gr) 148,-  
*Baeri Siberian Caviar*
- Vitello Tonnato de la Casa 26,-  
*Our Vitello Tonnato*
- Tartare de Solomillo al cuchillo 28,-  
*Knife cut Steak tartare*
- Tataki de Wagyu japonés 50,-  
*Japanese Wagyu tataki*

# Primeros Platos

• *Gazpacho del Día* 17,-  
*Gazpacho of the day*

• *Spaghetti "aglio olio e peperoncino" con Colatura de Boquerones y Pan Crujiente* 25,-  
*Spaghetti "garlic, extra virgen olive oil and chili" with Anchovies pouring and toasted bread*

• *Paccheri "Gentile" a los dos tomates y albahaca* 24,-  
*"Gentile" Paccheri with red and yellow tomatoes and basil*

• *Ravioli caseros de pesto con pistachos de Bronte y fondue de parmesano* 28,-  
*Homemade Ravioli stuffed with basil pesto and sicilian Bronte pistachios in parmesan fondue*

• *Gnocchetti con Gambas rojas, Limón y tomate Datterino* 36,-  
*Gnocchetti with Red Shrimps, Lemon and Cherry Tomatoes*

• *Tagliolini al huevo hechos a mano con Caviar y cebollino (10gr/20gr)* 45/75,-  
*"Fresh Egg homemade tagliolini with Caviar and Chieves*

• *Tortelli caseros a la Gricia, Cacio Pepe y Guanciale de Amatrice* 32,-  
*Homemade tortelli Gricia style, stuffed with Caciocavallo cheese, black pepper and guanciale from Amatrice*

# Segundos Platos

- *Spianata a las hierbas aromáticas, salvia, laurel y romero* 35,-  
*Thin slices of warm beef with sage, laurel and rosemary*
- *Chuletas de Cordero a baja temperatura con pak choi y mille feuille de patatas (450gr)* 44,-  
*Lamb chops low temperature Cooking with pak choi and potato mille feuille*
- *Ribeye madurada 30 días en su "demi" con patato ibicenca (min. 500gr)* 14,- / 100 gr  
*30 days aged Ribeye in its "demi" with Ibizan small potatoes (min. 500gr)*
- *Filete de lubina con tomate amarillo y almejas de roca* 36,-  
*Seabass filet with rock clams and yellow tomatoes*
- *Tagliata de atún rojo del mediterráneo y caponata siciliana* 42,-  
*Mediterranean red tuna tagliata with Sicilian caponata*
- *Lenguado al Limón* 11,- / 100 gr  
*Sole with Lemon*

# Pastres

- *Tacos de Coco y dos Chocolates* 14,-  
*Tacos with Coconut & two Chocolates*
- *Tiramisú* 14,-  
*Tiramisu*
- *Milhojas de piña, helado y albahaca* 14,-  
*Pineapple layers with ice-cream and basil*
- *Nuestros Helados Caseros* 12,-  
*Our homemade Ice-creams*
  - Pistachio* · *Pistacho*
  - Chocolate* · *Chocolate*
  - Vanilla* · *Vainilla*
  - Lemon & Mint* · *Limón y Hierba Buena*
- *Fiano Passito* 12,-
- *Argiolas Cannonau Passito* 17,-
- *Calcaia Muffato* 13,-
- *Pedro Ximenez Espinola* 14,-

*Si usted tiene alguna alergia, consulte a nuestro personal de sala. · If you have any allergies, consult our room staff.*

*Precio por cubierto: 3.- IVA Incluido · Price per cutlery: 3.- VAT Included*



# Cognac / Brandy / Armagnac

Torres Jaime I	28
Armagnac Dartigalongue 25 años	25
Courvasier XO	33
Hennessy XO	50
Remy Martín XO	55

# Vermouth

Cinzano 1757	9
Punt e Mes	9
Cocchi dopo teatro	10
Antica formula	10
Martini ambrato	9
Cocchi americano	9
Lillet blanco	10

# Grappe

Poli Bianca	10
Poli Barricata	10
Poli Sassicaia	30
Dream Pera	28
Brunello Pian delle Vigne	18
Gaya e Rey	26

# Licores

Limoncello casero	8
Hierbas	5
Orujo	5
Mezcal café	15
Sambuca	5
Fernet	5
Cynar	5
Baileys	5
Pastís	7

# Whisky

Johnnie Walker blue label	55
Lagavulin 16	27
Macallan 12	18
Oban 14	25
Jameson Black Barrel	12
Bulleit Bourbon	12
Michter's Bourbon	15
Knob Creek Rey	15
Nikka Coffee Grain	16
Nikka from the Barrel	17
Hibiki Harmony	28
Yamazaki D.R.	32
Hakushu D.R.	32



## Tequila

Don Julio blanco	18
Fortaleza blanco	17
Casa Dragones blanco	22
Don Julio reposado	20
Casa Amigos reposado	22
Clase Azul reposado	40
Casa Dragones añejo	50
Don Julio añejo	25

## Mezcal

Ojo de Dios	18
Ojo de Dios Hibiscus	18
Casa Amigos	20
Clase Azul guerrero	90
Clase Azul papalote	90

## Gin

Monkey 47	16
Hendricks	15
Gin Mare	15
Beefeater 24	15
Sipsmith	15
Tanqueray 10	15
Law	15
Bluecoat	15
Martín Miller's	15
Brockmans	15
Tanqueray 0.0	12

## Rum

Zacapa 23	15
Zacapa XO	40
Plantation XO	20
Matusalem 23	22
Clement 10 años	22
Clarín	25
El Dorado 15	25

## Vodka

Tito's	15
Belvedere	20
Greygoose	22
Beluga Gold	25
Ciroc	16