

Amaluz



IBIZA

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
H.

Entrantes

PLATEAU DE PESCADO Y MARISCOS

Cigala, 2 gambas rojas de Mazara, 2 gambas rojas de Ibiza, 2 ostras,
1 zamburiña, carpaccio de sirvia, carpaccio de atún
*1 langoustine, 2 Mazara red prawn, 2 Ibiza red prawn, 2 oysters,
1 scallop, amberjack carpaccio, red tuna Carpaccio*

CAVIAR Oscietra 50 gr

Caviar Oscietra 50 gr

CARPACCIO DE TOMATES DE IBIZA, mayonesa de rúcula, albahaca

Ibiza tomatoes carpaccio, arugula mayonnaise, basil

TACOS VEGETAL A LA PARMIGIANA, berenjenas a la brasa, tomate, parmesano

Vegetarian tacos alla parmigiana, grilled eggplant, tomato, parmesan

OSTRAS GRATINADAS, estragón, pan frito

Gratin oysters, tarragon, crusty bread

TOAST DE LUBINA, hueva de salmón, ralladura de limón

Sea bass toast, salmon roe, lemon dust

SASHIMI DE SIRVIA, caviar, extracto de manzana

Amberjack sashimi, apple extract, caviar

TARTARE DE ATUN ROJO, ceviche de coco, jalapeño

Red tuna tartare, coconut ceviche, jalapeño

VITELLO TONNATO, alcaparras, ensalada verde

Vitello tonnato, capers, green salad

Primeros

LA NOSTRA PASTA AL POMODORO

Paccheri Felicetti, tomato sauce, basil

SPAGHETTONE MEDITERRANEO, anchoas, olivas taggiasche, pimiento crusco

Mediterranean spaghetti, anchovies, taggiasca olives, crusco pepper

LASAGNETTA DI MARE, sepia, almejas, perejil

Lasagnetta with cuttlefish, clams, parsley

SPAGHETTINO FREDDO AMALUR, ostras, caviar

Amalur cold spaghetti, oysters, caviar

TORTELLI DI PARMIGIANO, tartare de solomillo de ternera, salsa de tomate

Tortelli stuffed with parmesan, beef tenderloin tartare, tomato sauce

Segundos

CALAMARES DE FORMENTERA EN SU TINTA, al Jospé

Formentera squids in their ink, Jospé grilled

MARE NOSTRO, pescado y mariscos al vapor en salsa de cacciucco

"Mare nostro", fish and seafood in Caccincco sauce

LENGUADO A LA MUGNAIA, avellanas, limón 500/600gr

Mugnaia sole, hazelnuts, lemon

Con 20gr caviar/ With caviar 20gr

PESCADO DEL DIA A LA SAL, verduras de temporada

Salt backed wild seabass with seasonal vegetables

SPIANATA AMALUR, carpaccio de ternera al horno, trufa de verano

Tiny slices of warm beef, summer truffle

SOLOMILLO DE TERNERA, foie gras, millojas de patatas

Aged tenderloin, foie gras, potato millefeuille

CHULETON LUISMI DE TERNERA GALLEGA DE PASTO, al Jospé

Pasture raised beef steak, Jospé grilled

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

Precio por cubierto: 4,00 € - IVA Incluido · Price per cutlery: 4,00 € - VAT Included

Pastres

TIRAMISU de la casa

Homemade tiramisu

SACHER, chocolate, albaricoque

Sacher, chocolate and apricot

**SANDIA, CHOCOLATE BLANCO,
LIMÓN Y GINEBRA**

Watermelon, white chocolate, lemon and gin

TARTA DE LIMÓN Y RICOTTA

Lemon and ricotta cake

HELADO DE PISTACHO

Pistachio ice-cream

Tequila

Don Julio blanco

Siete Leguas blanco

Don Julio reposado

Clase Azul reposado

Don Julio añejo

Mezcal

Ojo de Dios

Casa Amigos

Contraluz Mezcal

Clase Azul guerrero

Clase Azul Durango

Gin

Monkey 47

Hendricks

Gin Mare

Tanqueray 10

Martín Miller's

BES gin

Tanqueray 0.0

Rum

Don Papa Baroko

Zacapa 23

Zacapa XO

Plantation XO

Matusalem 23

Vodka

Tito's

Belvedere

Greygoose

Beluga Gold

Cognac / Brandy

Torres Jaime I
Courvoisier XO
Remy Martín XO

Vermouth

Punt e Mes
Antica formula
Martini ambrato

Grappe

Poli Bianca
Poli Barricata
Poli Sassicaia
Gaya e Rey

Licores

Limoncello
Hierbas
Sambuca
Averna
Baileys
Pastís

Whisky

Johnnie Walker blue label
Lagavulin 16
Macallan 12
Jameson Black Barrel
Bulleit Bourbon
Michter's Rye
Knob Creek Rye
Nikka from the Barrel
Yamazaki D.R.
Hakushu D.R.