

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

Franco
H.

Entrantes

CARPACCIO DE TOMATES DE IBIZA, mayonesa de rúcula, albahaca
Ibizan tomatoes carpaccio, arugula mayonnaise, basil

MELANZANE ALLA PARMIGIANA,
berenjenas a la brasa, salsa de tomate, crema de parmesano
Eggplant parmigiana, tomato sauce, parmesan

VITELLO TONNATO, alcaparras, ensalada verde
Vitello tonnato, capers, green salad

TOAST DE LUBINA, hueva de salmón, ralladura de limón
Sea bass toast, salmon roe, lemon dust

TARTARE DE ATUN ROJO, ceviche de coco, jalapeño
Red tuna tartare, coconut ceviche, jalapeño

PLATEAU DE PESCADO Y CRUSTACEOS
1 cigala, 4 gambas rojas, carpaccio de sirvia, carpaccio de atún
1 langoustine, 4 red prawns, amberjack carpaccio, red tuna Carpaccio

OSTRAS al natural
Poget Oysters

ZAMBURIÑAS, lima, vainilla
Scallops, lime, vainilla

CAVIAR Oscietra 50 gr
Caviar Oscietra 50 gr

Primeros

LA NOSTRA PASTA AL POMODORO

Paccheri Felicetti, tomato sauce, basil

SPAGHETTONE MEDITERRANEO,

Anchoas, olivas taggiasche, pimienta crusco

Mediterranean spaghetti, anchovies, taggiasca olives, crusco pepper

PAPPARDELLA DE LA CASA, calabaza de Ibiza, gorgonzola dulce

Pappardelle, Ibizan pumpkin, sweet gorgonzola cheese

PASTA A LA GRICIA, cacio y pepe, ventresca de atun

Homemade pasta, cacio e pepe, tuna ventresca

TORTELLI DI PARMIGIANO,

Tartare de solomillo de ternera, salsa de tomate

Tortelli stuffed with parmesan, beef tenderloin tartare, tomato sauce

Segundos

SPIANATA CAN CARLOS,

Carpaccio de ternera al horno, laurel, romero, salvia

Tiny slices of warm beef, summer truffle

SOLOMILLO DE TERNERA, pimienta verde, milhojas de patatas

Aged tenderloin, green pepper, potato millefeuille

CALAMARES DE FORMENTERA EN SU TINTA, al Jospé

Formentera squids in their ink, Jospé grilled

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

Mugnaia sole, hazelnuts, lemon

LUBINA A LA SAL, verduras de temporada

Salt backed seabass with seasonal vegetables

COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE, 700gr

para 2 px.

Trufa negra, queso Asiago y tomates cherry con rúcula

Italian black truffle, Asiago cheese y cherry tomatoes with arugula

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