

Amaluz



IBIZA

# Nuestros Cocteles

## **Spritz**

12.

Aperol, prosecco, soda

*Aperol, prosecco, soda*

## **Bellini**

Prosecco, melocotón

*Prosecco, peach puree*

## **Paloma**

Tequila, lima, pomelo

*Tequila, lime, grapefruit*

## **French 75**

Prosecco, gin, limon

*Prosecco, gin, lemon juice*

## **Mezcal Mule**

Mezcal, lima, jengibre

*Mezcal, lime, ginger*

## **Margarita**

Tequila, lima, sal

*Tequila, lime, salt*

## **Negroni**

Gin, campari, vermut

*Gin, campari, vermouth*

# Entrantes

<b>CARPACCIO TRES TOMATES</b> , mayonesa de rúcula, albahaca <i>Ibiza three tomatoes carpaccio, arugula mayonnaise, basil</i>	18.
<b>PARMIGIANA</b> , berenjenas a la brasa, tomate, parmesano <i>Grilled eggplant, tomato, parmesan</i>	19.
<b>HINOJO GRATINADO</b> , aceitunas sicilianas, pomelo <i>Fennel gratin, Sicilian olive salad, grapefruit</i>	18.
<b>TOAST DE POLENTA Y BACALAO</b> a la Veneziana <i>Polenta and cod fish toast Venetian style</i>	25.
<b>SASHIMI DE LUBINA CALIENTE</b> , bottarga <i>Warm sea bass sashimi, bottarga</i>	27.
<b>OSTRAS</b> , al natural <i>Poget Oysters</i>	7,50./ud.
<b>VITELLO TONNATO</b> , alcaparras <i>Vitello tonnato, capers</i>	23.
<b>TARTARE DE SOLOMILLO</b> , ternera, foie gras ahumado <i>Beef tartare, smoked foie gras</i>	25.
<b>PIZZA NERANO</b> , calabacines, queso provolone, pesto <i>Pizza with zucchini, Provolone cheese, pesto</i>	24.
<b>PIZZA CANTABRIA</b> , anchoas, pimientos rojos, tomate amarillo <i>Pizza with Cantabrian anchovies, red peppers, yellow cherry tomatoes</i>	25.
<b>PIZZA TRUFA</b> , trufa negra, queso fontina <i>Pizza with black truffle, fontina cheese</i>	32.

# Primeras

<b>LA NOSTRA PASTA AL POMODORO</b>	22.
<i>Spaghetti Gentile, tomato sauce, basil</i>	
<b>RIGATONI CACIO E PEPE</b>	25.
<i>Pasta rigatoni, cacio e pepe</i>	
<b>PAPPARDELLA DE LA CASA</b> , calabaza de Ibiza, gorgonzola dulce	26.
<i>Pappardelle, Ibizan pumpkin, sweet gorgonzola cheese</i>	
<b>RISOTTO AL AZAFRÁN</b> , ossobuco, min. 2 personas	p.p. 34.
<i>Saffron risotto, ossobuco, min. 2 people</i>	
<b>RAVIOLI DEL PLIN</b> , ragu blanco, almendras, espuma de patatas	28.
<i>Plin ravioli with white ragu, almonds, potato foam</i>	

# Segundas

<b>SPIANATA CAN CARLOS</b> ,	32.
<i>Carpaccio de ternera al horno, laurel, romero, salvia</i>	
<i>Tiny slices of warm beef, laurel, rosemary, sage</i>	
<b>SOLOMILLO DE TERNERA</b> , pimienta verde, milhojas de patatas	40.
<i>Aged tenderloin, green pepper, potato millefeuille</i>	
<b>COTOLETTA ORECCHIA D'ELEFANTE</b> , (para 2 personas)	p.p. 45.
<i>Trufa negra, queso Asiago y tomates cherry con rúcula</i>	
<i>Italian black truffle, Asiago cheese y cherry tomatoes with arugula</i>	
<b>CALAMARES DE FORMENTERA EN SU TINTA</b> , al Josper	35.
<i>Formentera squids in their ink, Josper grilled</i>	
<b>LENGUADO A LA MUGNAIA</b> , avellanas, limón	10./100gr.
<i>Mugnaia sole, hazelnuts, lemon</i>	

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

*Precio por cubierto: 3,00 € - IVA Incluido · Price per cutlery: 3,00 € - VAT Included*

# Pastres

**TIRAMISU**, mascarpone, savoiardi, cafe 13.

**BROWNIE**, chocolate, naranja 13.

**MONTEBIANCO**, fresas, nata, merengue 13.

**TORTA DI ROSE**, zabaione 13.

**NUESTROS HELADOS CASEROS** 10.

- *Pistacho*
- *Vainilla*
- *Bergamotto*