

ENTRANTES

Croquetitas de rape y gambas con emulsión de perejil 22
Amante's speciality monkfish and prawn croquettes, complemented with a parsley sauce

Pulpito de Formentera al Jospier sobre causa de patata peruana y tapenade de aceituna Kalamata 35
Chargrilled octopus from Formentera over a Peruvian potato causa and Kalamata olives tapenade

Ensalada de remolacha amarilla, hinojo marinado y salsa agria (V) 24
Yellow beetroot salad with marinated fennel and sour cream sauce (V)

Carabineros al Jospier con sal de tomillo 39 por unidad (min 2 unid)
Grilled red king prawns 39 each (min 2)

Almeja gallega al carbón con vino blanco, ajo y perejil 41
Classic-style char-grilled clams, prepared with white wine, garlic, and parsley

Steak tartare de solomillo servido con patatas paja y tostaditas 28
Beef tartare served with French fries and toasted bread

Jamon ibérico de bellota con pan de cristal y tomate 45
Iberian cured ham 'bellota,' served with a crisp 'cristal' bread and juicy tomato.

Carpaccio de picaña madurada 40 días con queso straciatella servido con lámina de parmesano y aceite de trufa 28
Beef 'picaña' 40 days aged served with straciatella cheese, shaved parmesan and truffle oil

Ensalada de zanahoria a baja temperatura aromatizada con 'Dukkah', rúcula salvaje, crema de yogur y mostaza (V) 24
Slow-cooked carrot salad infused with Dukkah, wild rocket and yogurt-mustard cream (V)

SEGUNDOS

Coliflor asada y marinada con 'Ras el Hanout' servida con chimichurri mediterráneo y granola, con semillas de chía (VG) 24

Roasted cauliflower infused with Moroccan spices (Ras el Hanout) and served with a chimichurri sauce y granola with chia seeds

Pasta 'Calamarata' con pesto de pistacho y pimienta italiana asado servido con berenjena dorada y piñones crujiente (V) 28

'Calamarata' shaped pasta with pesto of pistachio and roasted green pepper served with roasted eggplant and crunchy pine nuts (V)

Arroz cremoso de bogavante al carbón (min para 2 pers) 48 p.p.

Spanish style rice ('cremoso') with char-grilled lobster (minimum 2 people)

Risotto con esencia de anchoas y carabineros, mantecado con burrata ahumada y ralladura de limón 34

Risotto with Carabineros prawns, finished with smoked burrata, lemon zest and hint of anchovy

Lomo de bacalao al horno con sobrasada Ibicenca y crujiente de piel de bacalao 44

Roasted Cod with ocean crips and Ibicencan 'sobrasada' (local cured sausage)

Lubina atlántica, entera, servida con patatas al horno y chimichurri (precio por kilo)

Whole baked Atlantic sea bass, filleted at the table and served with roasted whole potatoes and chimichurri (price per kilo) PP/Kg

Picaña de cordero, concasse de calabacín y zanahoria en 2 texturas 36

Lamb 'picaña' served with diced courgettes, crispy and creamy carrots

Solomillo de ternera a la brasa con tomate cherri, seta shimeji y edamame, servido con cremoso de maíz y Parmesano 45

Sirloin steak with cherry tomatoes, shimeji mushroom and edamame beans served with sweetcorn and parmesan velouté

GUARNICIONES

Pimientos de Padrón (VG) 8
Padron peppers (VG)

Patatas baby asada (VG) 8
Baby baked potatoes (VG)

Brócoli salteado con chipotle (también sin chipotle) (VG) 8
Broccoli and chipotle (can be served without chipotle) (VG)

Rúcula salvaje con tomate cherry (VG) 7
Wild rocket salad with cherry tomatoes (VG)

Col picuda asada marinada con salsa gochujang 8
Roasted hispi cabbage marinated with gochujang sauce

Por favor, infórmanos de cualquier intolerancia que puedas tener
Please inform us about any allergies you might have