

ENTRANTES

Croquetitas de rape y gambas con emulsión de perejil 24
Amante's speciality monkfish and prawn croquettes, complemented with a parsley sauce

Ensalada de tomate ecológico, aromatizado con albahaca y pepino infusionado con orégano. Acelga roja, yogurt y piñones (V) 25
Summer salad of organic tomatoes infused with basil, cucumber in oregano, and red chard, garnished with roasted pine nuts (V)

Carabineros al Jospier con sal de tomillo 42 por unidad (min 2 unid)
Grilled red king prawns 42 each (min 2)

Vieiras a la plancha con espárragos trigueros, cremoso de guisantes con crujiente de jamón ibérico 36
Grilled scallops and served with wild asparagus, green beans and puree with Iberian cured ham

Tiradito de sirvia con aguachile de pepino y caramelo de Jalapeño 31
Ceviche of 'Sirvia' (tender local white-fish) with cucumber aguachile and a jalapeño caramel

Steak tartare de solomillo servido con patatas paja y tostaditas 32
Beef tartare served with French fries and toasted bread

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate 48
Iberian cured ham 'bellota,' served with a crisp 'cristal' bread and juicy tomato.

Gazpacho de tomates verdes, cherry semiseco y perlas de balsámico de Módena 24
Green tomatoes gazpacho with semidried cherry tomatoes and Modena balsamic pearls

Ensalada payesa de patata ibicenca con pulpo ahumado, aceituna Kalamata y pimiento a la llama 36
Amante-style 'payesa' salad with smoked octopus, grilled potatoes, Kalamata olives, and char-grilled red pepper

SEGUNDOS

Coliflor asada y marinada con 'Ras el Hanout' servida con chimichurri mediterráneo y granola, con semillas de chía (VG) 29

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

Spaghetti cuadrados con caponata de tomate semiseco, berenjena, aceituna Taggiasca y nueces mantecados con espuma de queso azul (V) 32

Chitarra style spaghetti sautéed with organic semi-dried cherry tomato, aubergines, walnuts, Taggiasca olives, and a whisked with gorgonzola sauce.

Arroz cremoso de bogavante al carbón (min para 2 pers) 52 p.p.

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

Arroz negro con sepia servido con viera y crujiente de alioli suave 38

Traditional Spanish squid ink risotto, complemented by a grilled scallop and a delicate light crust of 'alioli'.

Lomo de atún bluefin y "pico de gallo" con mango y reducción de salsa teriyaki 49

Bluefin tuna steak with diced tomatoes, mango and red onion, served with Teriyaki reduction

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

Costilla de ternera lechal a la parrilla con patatas fritas caseras y servida con chimichurri mediterráneo 45

Galician veal chop served with home-made French fries and Amante's chimichurri

Solomillo de ternera gallega a la brasa con tomate cherri en rama y edamame, acompañado de salsa huancaína 46

Galician sirloin steak with vine cherry tomatoes and edamame beans served with 'huancaína' sauce

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) 9
Broccoli and chipotle (can be served without chipotle) (VG)

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

Patatas fritas 8
French fries

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