

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 zanahoria a baja temperatura aromatizada con 'Dukkah', rúcula salvaje, crema de yogur y mostaza (V) 26
Slow-cooked carrot salad infused with Dukkah, wild rocket and yogurt-mustard cream (V)

Burrata con emulsión de albahaca, tomates ecológicos de nuestra huerta y perlas de balsámico (V) 25
Burrata served with basil infused cream, home-grown organic cherry tomatoes and pearls of balsamic vinegar (V)

Carabineros al Jospé con sal de tomillo 42 por unidad (min 2 unid)
Grilled red king prawns 42 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 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 'crystal' bread and juicy tomato.

Pétalos de remolacha rellenos de crema de queso con espinacas y piñones, aliñados con lima y agave (V) 26
Finely sliced raw beetroot, filled with cream cheese, raw spinach, and pine nuts, dressed with lime and a drizzle of agave reduction (V)

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'.

Arroz seco de setas al horno con aceite de trufa y costra de parmesano (V) 32

Oven baked mushroom risotto with black truffle oil served with Parmesan crust(V)

Lomo de bacalao al horno con sobrasada Ibicenca y crujiente de piel de bacalao 47

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

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 y edamame, acompañado de salsa huancaína 46

Galician sirloin steak with 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