

## ENTRANTES

Croquetitas de rape y gambas con emulsión de perejil 27  
*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) 28  
*Slow-cooked carrot salad infused with Dukkah, wild rocket and a yogurt-mustard cream (V)*

Carabineros al Jospier con sal de tomillo 48 por unidad (min 2 unid)  
*Grilled red king prawns 48 each (min 2)*

Ensalada de calabacín y judía frita con tomates cherri semi secos, piñones y queso feta vegano (VG) 29  
*Courgette and green bean salad with sundried cherry tomatoes, pine nuts and vegan feta cheese (VG)*

Tartar de cigalas servido con 30 gr de caviar Oscetra 90  
*Langoustine tartare served with 30 gr of Oscetra caviar*

Carpaccio de picaña madurada 40 días con queso straciatella servido con lámina de parmesano y aceite de trufa 34  
*Beef 'picaña' 40 days aged served with straciatella cheese, shaved parmesan and truffle oil*

Jamón ibérico de bellota con pan de cristal y tomate 52  
*Iberian cured ham 'bellota,' served with a crisp 'cristal' bread and juicy tomato*

Almeja gallega al carbón con vino blanco, ajo y perejil 48  
*Classic-style char-grilled clams, prepared with white wine, garlic, and parsley*

Crudité de remolacha en ensalada con crema de nata agria, aceituna Kalamata, pistacho y vinagreta de naranjas ibicencas (V) 27  
*Finely sliced raw beetroot salad with sour cream, Kalamata olives, pistachio and Ibizencan orange vinaigrette(V)*

Pulpo al Jospier salteado con patatas crujientes, vinagreta criolla y salsa de aceituna Kalamata 36  
*Octopus chard-grilled with crispy potatoes, creole vinaigrette and Kalamata olive sauce*

## SEGUNDOS

Calabaza asada con hierbas aromáticas, vinagreta de frambuesa y granada, semillas de calabaza y servida con burrata (V) 33  
*Roasted pumpkin with burrata, aromatic herbs, raspberry and pomegranate vinaigrette, pumpkin seed*

Spaghetti cuadrados con caponata de tomate semiseco, berenjena, aceituna Taggiasca y nueces, mantecados con espuma de queso azul (V) 36  
*Chitarra style spaghetti sautéed with organic semi-dried cherry tomato, aubergines, walnuts, Taggiasca olives, and a whisked gorgonzola sauce.*

Arroz cremoso de bogavante al carbón (min para 2 pers) 54 p.p.  
*Spanish style rice ('cremoso') with chard-grilled lobster (minimum 2 people)*

Arroz negro de sepia servido con viera y crujiente de alioli suave 43  
*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) 36  
*Oven baked mushroom risotto with black truffle oil served with Parmesan crust(V)*

Rosa de pasta fresca rellena de gambas, servida con beurre blanc y caviar Oscetra 42  
*Rose shaped homemade pasta filled with prawns over beurre blanc and Oscetra caviar*

Lomo de corvina al horno con salsa de cigalas y gambas, alcachofas crujientes y patatas al romero. 46  
*Croaker fish fillet with langoustine and prawn sauce, crispy artichokes, and rosemary potatoes*

Cola de rape a la plancha. Berenjena ligeramente ahumada, patatas confitadas y alioli de miel de romero 45  
*Grilled monkfish over lightly smoked aubergine, confit potatoes, and a rosemary honey alioli crust*

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*

Lomo de bacalao cantábrico confitado, tirabeques en su punto, ajos tiernos y crema de piparras 46  
*Cantabrian cod fillet confit with snow peas, young garlic and 'piparra' pepper cream*

Vacío de Black Angus servido con una vinagreta mediterránea y berenjena ligeramente ahumada 54

*Black Angus flank steak with lightly smoked eggplant served with Mediterranean-style dressing*

Costilla de ternera lechal a la parrilla con patatas fritas caseras y servida con chimichurri mediterráneo 48

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

Solomillo de wagyu japonés A5 a la brasa, con tomate cherry, setas shimeji y edamame, acompañado de un cremoso de maíz y parmesano 96

*Tenderloin Japanese wagyu beef A5, cherry tomatoes, shimeji mushroom and edamame beans, served with sweetcorn and parmesan velouté*

Picaña de cordero con concasse de calabacín y zanahoria en 2 texturas 44

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

## GUARNICIONES

Pimientos de Padrón (VG) 14

*Padron peppers (VG)*

Tomates cherry y uvas asadas con crema de yogur (V)

*Cherry tomatoes and roasted grapes with yogurt (V) 11*

Brócoli salteado con chipotle (también sin chipotle) (VG) 12

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

Rúcula salvaje con tomates cherry (VG) 10

*Wild rocket salad with cherry tomatoes (VG)*

Patatas fritas 12

*French fries*

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