

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 tomate ecológico, aromatizado con albahaca y pepino infundido con orégano. Acelga roja, yogurt y piñones (V) 28
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 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

Pétalos de remolacha rellenos de crema de queso con espinacas y piñones, aliñados con lima y agave (V) 27
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 pesto de pistacho y pimiento italiano asado servido con berenjena dorada y piñones crujiente (V) 36

'Chitarra' style spaghetti 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) 55 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'.

Risotto con ajo negro, ligado con burrata y acompañado con rocas de pistacho (V) 36

Savory risotto with black garlic, paired with creamy burrata cheese, and topped with crispy pistachios

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

Tacos de corvina al carbon con salsa de mejillones al ajillo y tupinanmo asado 46

Croaker fish chard-grilled with garlic mussel sauce and roasted Jerusalem artichoke

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

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

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) 15

Padron peppers (VG)

Tomates cherry y uvas asadas con crema de yogur (V) 11

Cherry tomatoes and roasted grapes with yogurt (V)

Brócoli salteado con chipotle (también sin chipotle) (VG) 14

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

Rúcula salvaje con tomates cherry (VG) 12

Wild rocket salad with cherry tomatoes (VG)

Patatas fritas 14

French fries

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