

AMĒ

GASTROBEACH
CALA MILLOR · CLUB



CARTA DE
COMIDAS



AME, del nom de la Punta de n'Amer, una petita península entre Cala Millor i Sa Coma, un lloc on la història, la naturalesa i el Mediterrani es troben. Dunes, pinedes i penya-segats conformen un paisatge que inspira tranquil·litat i equilibri, mentre el castell de sa Punta de n'Amer ens recorda el valor de les nostres arrels. D'aquí el nostre nom, en la cerca de capturar aquesta harmonia entre tradició i modernitat, entre terra i mar, perquè la seva visita tingui tot el que necessita per a convertir-se en un moment únic.

Benvingut a AME i bon profit!

AME, del nombre de la Punta de n'Amer, una pequeña península entre Cala Millor y Sa Coma, un lugar donde la historia, la naturaleza y el Mediterráneo se encuentran. Dunas, pinares y acantilados conforman un paisaje que inspira tranquilidad y equilibrio, mientras el Castell de sa Punta de n'Amer nos recuerda el valor de nuestras raíces. De ahí nuestro nombre, en la búsqueda de capturar esa armonía entre tradición y modernidad, entre tierra y mar, para que su visita tenga todo lo que necesita para convertirse en un momento único.

¡Bienvenido a AME y buen provecho!

AME takes its name from Punta de n'Amer, a small peninsula between Cala Millor and Sa Coma, where history, nature, and the Mediterranean converge. Dunes, pine forests, and cliffs shape a landscape that inspires peace and balance, while the Castell de sa Punta de n'Amer stands as a reminder of the value of our roots.

Our name reflects our commitment of capturing the harmony between tradition and modernity, between land and sea, ensuring that your visit has everything needed to become a truly unique experience.

Welcome to AME, enjoy your meal!

AME wurde nach der Punta de n'Amer benannt, einer kleinen Halbinsel zwischen Cala Millor und Sa Coma, wo Geschichte, Natur und das Mittelmeer aufeinandertreffen. Dünen, Pinienwälder und Klippen formen eine Landschaft, die Ruhe und Ausgewogenheit ausstrahlt, während das Castell de sa Punta de n'Amer uns an den Wert unserer Wurzeln erinnert.

Unser Name spiegelt unser Bestreben wider, die Harmonie zwischen Tradition und Moderne, zwischen Land und Meer einzufangen, damit Ihr Besuch alles bietet, was er braucht, um zu einem einzigartigen Erlebnis zu werden.

Willkommen bei AME, guten Appetit!



Establiment amb informació disponible en matèria d'al·lèrgies i intoleràncies alimentàries. Sol·licitin informació al nostre personal.

Gràcies.

Establecimiento con información disponible en materia de alergias e intolerancias alimentarias. Soliciten información a nuestro personal.

Gracias.

Our restaurant provides information regarding allergies and food intolerances. Kindly request this information from our staff.

Many thanks!

Unser Restaurant verfügt über Informationen zu Allergien und Lebensmittelunverträglichkeiten. Bitte wenden Sie sich an unser Personal!

Vielen Dank!

Per a compartir

Pa amb dip i olives
alinyades Ame

5,90€



Aperitius

Gazpacho del dia

9,00€

Tartar de salmó amb pols de tomàquet,
crema de stracciatella i grissinis

19,50€

Gyozas de ànec amb una pinzellada
subtil al curri (5 unitats.)

17,50€

Twister de gambes orientals i un dolçor
picant (5 unitats)

16,00€

Pop al grill amb patata rustica

24,50€

Flors de carxofes trufades
amb llàmines de parmesà

15,00€

Carpaccio de pop

16,20€

Plat de pernil de gla

28,50€

Pa de vidre amb tomatiga
i oli d'oliva verge extra

8,00€

Musclos a l'estil tailandès

18,50€

Calamars a l'andalusa
amb maionesa de lima
i ceba encurtida

16,50€

Duet de croquetes
Boletus i pernil ibèric (4u)

10,00€

Amanides

La nostra Cèsar
(capdells temperats i pollastre cruixent)

17,00€

Amanida de Burrata
(tomatiga rosa i rúcula)

15,20€

Amanida de s'horta amb alvocat

12,50€

Amanida de cabra, nous i mel

18,50€

Pastes

Noodles amb gambes, verdures
i salsa Anssia

19,00€

Rigattoni amb bolognesa
i cremos de straciatella

18,50€

Tortellonis gigants de salmó i ricota
amb mantega, sàlvia i nous

20,50€

Tagliatelle al tartufo
i funghi porcini amb parmesà

18,50€

Carnes

Entrecot amb salsa d'Oporto,
patató i pebrots estil Padrón

26,50€

Pluma Ibèrica amb chips de patata
violeta i verdures de temporada

25,00€

Ànec cruixent a l'estil Pequín

24,80€

Chuletetes de xot rústiques
amb patates fregides i pebrots
estil Padrón

22,50€

Hamburguesa de Wagyu amb formatge
cheddar, ceba fregida, salsa mamba
i patates fregides

19,50€



Suggestiments del chef

Rib de Black Angus a baixa
temperatura (amb pebrots
estil Padrón i patates fregides)

32,00€

Rodaballo (2 pax)
(amb patató i amanida mixta)

6,10€ (100 g)

Hamburguesa vegana d'allubies
i moniato al curri
amb patates fregides

16,50€

Arròs a la llauna

Ploma Ibèrica

46,00€

Pulpo i zamburiñes

50,00€

Verdures de temporada

35,00€

*Preu per llauna

De la Mar

Bacallà gratinat Amé
(amanida tèbia d'espínacs,
fruits secs, ceba morada i patató)

24,50€

Llenguado de sa llonja al grill
(amb patató i amanida mixta)

34,50€

Lubina a l'esquena
(amb patató i amanida mixta)

30,00€

Per als més petits

Delícies de peix
amb patates fregides

10,50€

Hamburguesa amb formatge
i patates fregides

10,50€

Pollastre cruixent
amb patates fregides

10,50€

Rigattoni amb tomàquet
i parmesà

10,50€

*Fins als 10 anys



ASSURA



Poke bowl

Amb arròs, alvocat, mango, cogombre encurtit, edamame, maionesa de soja i pinya rostida

Salmó

22,50€

Tonyina

24,50€

Wakame

18,50€

Ceviche nikkei

De peix blanc, mango, puré de moniato, blat cruixent i la nostra "llet de tigre"

23,00€

Uzukurí de llobarro acompanyada d'ous d'ikura, cogombre, taronja, ceba tendra japonesa en reducció de soja sashimi

22,00€

Tataki de Hamachi (peix llimona) embolicat en sishimi togarachi, blat de moro torrat pista, goma wakame, kumquat marinat amb salsa ponzu

25,00€

Sushi Rolls

Spicy Tuna

Tonyina vermella, pinya dolça picant, maionesa de chipote, sofregit i cebollí

22,50€

Roll acevichado

Corvina, alvocat, salsa "encevichada" i cruixent de moniato

22,50€

Veggie Roll

Moniato, alvocat, cebollí, ceba encurtida, remolatxa i crema d'alvocat amb alfàbrega

22,00€

Crunch roll

llagostí arrebossat, alvocat, formatge crema, salmó flambejat, maionesa de lima i tobiko

22,50€

Bluefin roll

tonyina vermella "Bluefin", alvocat, formatge crema, cobertura d'atún, "salsa unagi" i sèsam blanc

23,50€

Nigiris (4 U.)

Salmó

Salmó flambejat amb maionesa de lima,
tobiko vermell i salsa ponzu

19,50€

Tonyina

Tonyina flambejada
amb maionesa kimchi i salsa teriyaki

21,00€

Niguri Nikkei

Corvina, maionesa panka i coriandre

18,50€

Sashimi (12 U.)

Sashimi

Salmó, tonyina i peix blanc
amb salsa Amé

34,00€

Tiradito de salmó

Daikon, amanida wacame, ceba
encurtida i salsa especial

26,50€

Taula degustació del xef

Kazoku

40 peces de sushi, 12 Nigiris
i 12 peces de sashimi

160€

Haça

24 peces de sushi,
6 Nigiris i 6 peces
de tiradito
de salmó

95€



Para compartir

Pan con dip y olivas aliñadas Amé

5,90€

Entrantes

Gazpacho del día

9,00€

Tartar de salmón con polvo de tomate,
crema de stracciatella y grissinis

19,50€

Gyozas de pato con una pincelada
sutil al curry (5 uds.)

17,50€

Twister de gambas oriental
y una dulzura picante (5 uds.)

16,00€

Pulpo al grill con patata rustica

24,50€

Flores de alcachofa trufada
con lascas de parmesano

15,00€

Carpaccio de pulpo

16,20€

Plato de Jamón de bellota

28,50€

Pan de cristal con tomate
y aceite de oliva virgen extra

8,00€

Mejillones al estilo Thai

18,50€

Calamar a la andaluza
con mayonesa de lima
y cebolla encurtida

16,50€

Dúo de croquetas
Boletus y jamón ibérico (4u)

10,00€



Ensaladas

Nuestra César
(cogollos tibios y pollo crujiente)

17,00€

Ensalada Burrata
(tomate rosa y rúcula)

15,20€

Ensalada de la huerta
con aguacate

12,50€

Ensalada de cabra,
nueces y miel

18,50€

Pasta

Noodles con gambas, verduras
y salsa Anssia

19,00€

Rigattoni con boloñesa y cremoso
de straciatella

18,50€

Tortellonis gigantes de salmón y ricota
con mantequilla, salvia y nueces

20,50€

Tagliatelle al tartufo y funghi porcini
con parmesano

18,50€

Carnes

Entrecot con salsa Oporto, Patatón
y pimientos tipo Padrón

26,50€

Pluma Ibérica con chips de patata
violeta y verduras de temporada

25,00€

Pato crujiente al estilo Pekín

24,80€

Chuletitas de cordero rústicas
con patatas fritas y pimientos
tipo Padrón

22,50€

Hamburguesa de Wagyu con queso
cheddar, cebolla frita, salsa mamba
y patatas fritas

19,50€



Sugerencias del chef

Rib de Black Angus a baja temperatura
(con pimientos tipo Padrón
y patatas fritas)

32,00€

Rodaballo (2 pax)
(con patat6 y ensalada mixta)

6,10€ (100 g)

Hamburguesa vegana de alubias
y boniato al curry con patatas fritas

16,50€

Arroces "a la llauna"

Pluma Ibérica

46,00€

Pulpo y zamburiñas

50,00€

Verduras de temporada

35,00€

**Precio por paella*

Del Mar

Bacalao gratinado Amé
(ensalada tibia de espinacas,
frutos secos, cebolla morada y patat6)

24,50€

Lenguado Grill
(con patat6 y ensalada mixta)

34,50€

Lubina espalda
(con patat6 y ensalada mixta)

30,00€

Para los más pequeños

Delicias de pescado
con patatas fritas

10,50€

Hamburguesa con queso
y patatas fritas

10,50€

Pollo crujient
con patatas fritas

10,50€

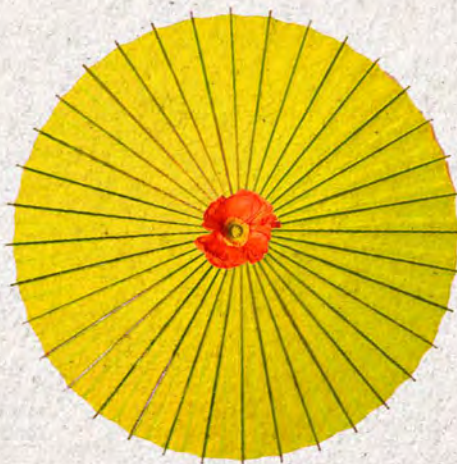
Rigattoni con tomate
y parmesano

10,50€

*Hasta los 10 años



ASSURA



Poke bowl

Con arroz, aguacate, mango, pepino encurtido, edamame, mayonesa de soja y piña asada

Salmón

22,50€

Atún

24,50€

Wakame

18,50€

Ceviche Nikkei

De pescado blanco, mango, puré de boniato, maíz crujiente y nuestra leche de tigre

23,00€

Uzukurí de lubina acompañada de huevos de ikura, pepino, naranja, cebolleta japonesa en reducción de soja sashimi

22,00€

Tataki de Hamachi (pez limón) envuelto en sishimi togarachi, maíz tostado cancha, goma wakame, kumquat marinado en salsa ponzu

25,00€

Sushi Rolls

Spicy tuna

Atún rojo, piña dulce picante, mayonesa de chipote, sofrito y cebollino

22,50€

Roll acevichado

Corvina, aguacate, salsa encevichada y crujiente de boniato

22,50€

Veggie roll

Boniato, aguacate, cebollino, cebolla encurtida, remolacha y crema de aguacate y albahaca

22,00€

Crunch roll

Langostino rebozado, aguacate, queso crema, salmón flambeado, mayonesa de lima y tobiko

22,50€

Bluefin Roll

Atún rojo "Bluefin", aguacate, queso crema, cobertura de atún, salsa unagi y sésamo blanco

23,50€

Nigiris (4 Uds.)

Salmón

Salmón flambeado con mayonesa de lima, tobiko rojo y salsa ponz

19,50€

Atún

Atún flambeado con mayonesa kimchi y salsa teriyaki

21,00€

Niguri Nikkei

Corvina, mayonesa panka y cilantro

18,50€

Sashimi (12 Uds.)

Sashimi

Salmón, atún y pescado blanco acompañado de salsa Amé

34,00€

Tiradito de salmón

Daikon, ensalada wakame, cebolla encurtida y salsa especial

26,50€

Tabla degustación del chef

Kazoku

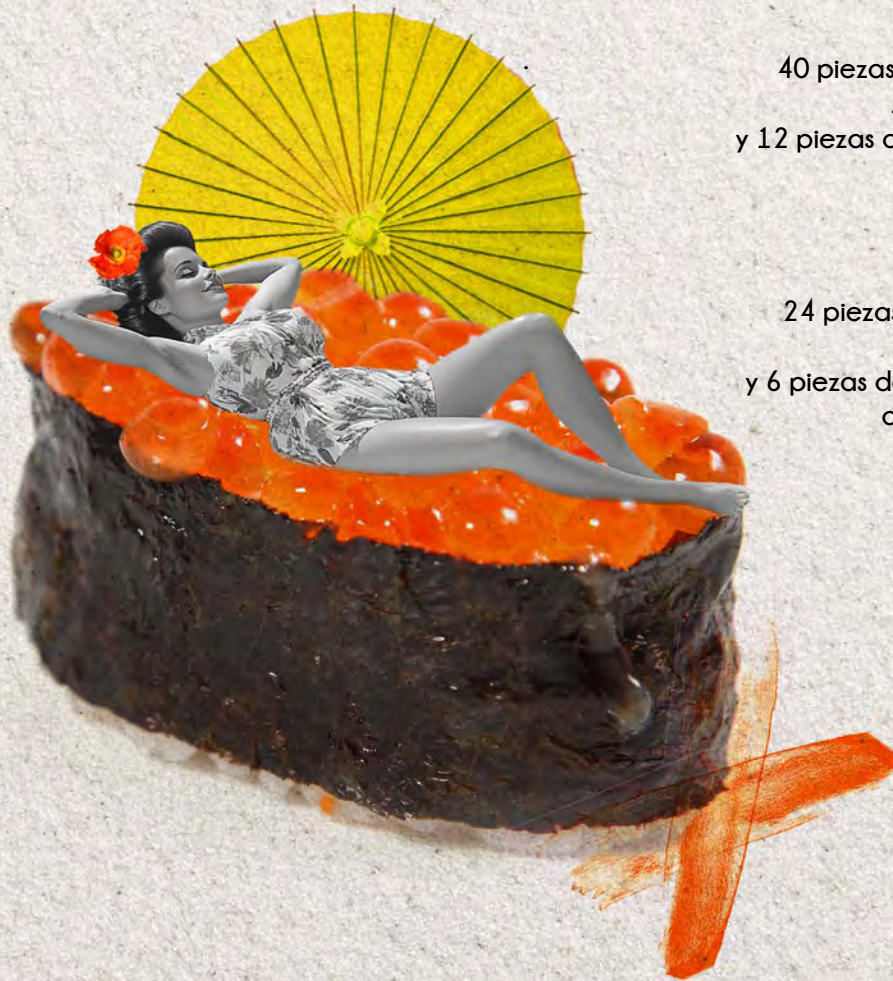
40 piezas de sushi,
12 Nigiris
y 12 piezas de sashimi

160€

Hana

24 piezas de sushi
6 Nigiris
y 6 piezas de tiradito
de salmón

95€



To share

Bread with dip and Amé olives

5,90€

Starters

Daily gazpacho

9,00€

Salmon tartare with tomato powder,
stracciatella cream and grissinis

19,50€

Duck gyozas with a subtle brush
of curry (5 pcs.)

17,50€

Oriental prawn twister with
a spicy-sweet touch (5 pcs.)

16,00€

Grilled octopus with rustic potato

24,50€

Truffled artichoke flowers
with Parmesan flakes

15,00€

Octopus carpaccio

16,20€

Plate of iberic Bellota ham

28,50€

Crystal bread with tomato
and extra virgin olive oil

8,00€

Thai-style mussels

18,50€

Andalusian-style calamari
with lime mayo and pickled onion

16,50€

Duo of croquettes of boletus
and iberic ham (4 units)

10,00€



Ensaladas

Our Ceasar
(warm lettuce hearts
and crunchy chicken)

17,00€

Burrata salad
(pink tomato and arugula)

15,20€

Garden salad with avocado

12,50€

Goat cheese salad
with walnuts and honey

18,50€

Pasta

Noodles with prawns, vegetables
and Anssia sauce

19,00€

Rigattoni with Bolognese
and stracciatella cream

18,50€

Giant tortelloni of salmon and ricotta
with butter, sage and walnuts

20,50€

Tagliatelle with truffle,
porcini mushrooms and Parmesan

18,50€

Meats

Rib-eye steak with Port wine sauce,
Patató and Padrón-style peppers

26,50€

Iberian pluma steak with violet potato
chips and seasonal vegetables

25,00€

Crispy Peking-style duck

24,80€

Rustic lamb chops with french fries
and Padrón-style peppers

22,50€

Hamburguesa de Wagyu con queso
cheddar, cebolla frita, salsa mamba
y patatas fritas

19,50€

From the Sea

Amé gratinated cod
(tempered spinach salad, nuts,
red onion and patató)

24,50€

Grilled sole
(with patató and mixed salad)

34,50€

Filleted sea bass
(with patató and mixed salad)

30,00€

Chef's Suggestions

Low-temperature Black Angus rib
(with Padrón-style peppers
and french fries)

32,00€

Turbot (2 persons)
(with patató and mixed salad)

6,10€ (100 g)

Vegan burger made of beans
and curry sweet potato with fries

16,50€



“a la llauna” Rice

Iberian pluma

46,00€

Octopus and scallops

50,00€

Seasonal vegetables

35,00€

*Rice majorcan style paella,
price per “paella”

For the little ones

Fish delicacies
with french fries

10,50€

Cheeseburger
with french fries

10,50€

Crispy chicken
with french fries

10,50€

Rigattoni with tomato
and Parmesan

10,50€

*Up to 10 years old



Poke bowl

With rice, avocado, mango, pickled cucumber, edamame, soy mayo and roasted pineapple

Salmon

22,50€

Tuna

24,00€

Wakame

18,50€

Nikkei ceviche

White fish, mango, sweet potato purée, crispy corn and our "tiger milk"

23,00€

Sea bass uzukuri accompanied by ikura roe, cucumber, orange, and Japanese spring onion in a soy reduction sashimi

22,00€

Hamachi (lemonfish) tataki wrapped in shishimi togarachi, toasted cancha corn, wakame gum, kumquat marinated in ponzu sauce

25,00€

Sushi Rolls

Spicy Tuna

Red tuna, spicy sweet pineapple, chipote mayo, sauté and chives

22,50€

Roll acevichado

Croaker, avocado, ceviche sauce and crispy sweet potato

22,50€

Veggie roll

Sweet potato, avocado, chives, pickled onion, beetroot and avocado-basil cream

22,00€

Crunch roll

Battered prawn, avocado, cream cheese, flamed salmon, lime mayo and tobiko

22,50€

Bluefin roll

"Bluefin" red tuna, avocado, cream cheese, tuna topping, unagi sauce and white sesame

23,50€



Niguiris (4 Uds.)

Salmon

Flamed salmon with lime mayo,
red tobiko and ponzu sauce

19,50€

Tuna

Flamed tuna with kimchi mayo
and teriyaki sauce

21,00€

Niguri Nikkei

Croaker, panka mayo and cilantro

18,50€

Sashimi (12 Uds.)

Sashimi

Salmon, tuna and white fish
with Amé sauce

34,00€

Salmon tiradito

daikon, wakame salad,
pickled onion
with special sauce

26,50€

Tasting board

Kazoku

40 sushi pieces,
12 nigiris
and 12 sashimi pieces

160€

Hana

24 sushi pieces,
6 nigiris and
6 pieces of salmon tiradito

95€



Zum Teilen

Brot mit Dip und Oliven
nach Amé Art

5,90€

Vorspeisen

Tagesgazpacho

9,00€

Lachstatar mit Tomatenpulver,
Stracciatella-Creme und Grissinis

19,50€

Ente-Gyozas mit dezentem
Curry-Hauch (5 Stk.)

17,50€

Orientalischer Garnelen-Twister
mit scharfer Süße (5 Stk.)

16,00€

Gegrillter Oktopus
mit rustikalen Kartoffeln

24,50€

Artischockenblüten mit Trüffel
und Parmesanspänen

15,00€

Oktopus-Carpaccio

16,20€



Teller Iberisches
Bellota Schinken

28,50€

Kristallbrot mit Tomaten
und nativem Olivenöl extra

8,00€

Muscheln
im Thai-Stil

18,50€

Andalusische Tintenfisch
mit Limetten-Mayonnaise und
eingelegter Zwiebel

16,50€

Kroketten-Duo Steinpilze
und iberischer Schinken
(4 Stück)

10,00€

Salate

Unsere Ceasar
(warme Chicorée
und kruspiges Hähnchen)

17,00€

Burrata-Salat
(rosa Tomate und Rucola)

15,20€

Gartensalat mit Avocado

12,50€

Ziegen-, Walnuss- und
Honigsalat

18,50€

Pasta

Nudeln mit Garnelen, Gemüse und
Anssia-Sauce

19,00€

Rigattoni mit Bolognese
und Stracciatella-Creme

18,50€

Gigantische Tortelloni mit Lachs
und Ricotta, Butter, Salbei und
Walnüssen

20,50€

Tagliatelle mit Trüffel, Steinpilzen
und Parmesan

18,50€

Fleischgerichten

Rib-Eye-Steak mit Portweinsauce, Patató
und Padrón-Paprikaschoten

26,50€

Iberische Plumasteak
mit violetten Kartoffelchips
und saisonalem Gemüse

25,00€

Knusprige Ente nach Peking Art

24,80€

Rustikale Lammkoteletts mit Pommes
und Padrón-Paprikaschoten

22,50€

Wagyu-Burger mit Cheddar,
Zwiebelringen, Mamba-Sauc
und Pommes

19,50€

Empfehlungen des Chefs

Meeresfrüchte

Cratiniertes Kabeljau Amé
(temperierter Spinatsalat,
Nüsse, rote Zwiebel und patató)

24,50€

Gegrillte Seezunge
(mit Patató und gemischtem Salat)

34,50€

Gebratene Wolfsbarsch
(mit patató und gemischtem Salat)

30,00€

Niedrigtemperatur Black Angus Rib
(mit Padrón-Paprikaschoten
und Pommes)

32,00€

Steinbutt (2 Personen)
(mit Patató und gemischtem Salat)

6,10€ (100 g)

Vegan-Burger aus Bohnen
und Süßkartoffel mit Curry
mit Pommes

16,50€

“a la llauna” Reis

Iberische Pluma

46,00€

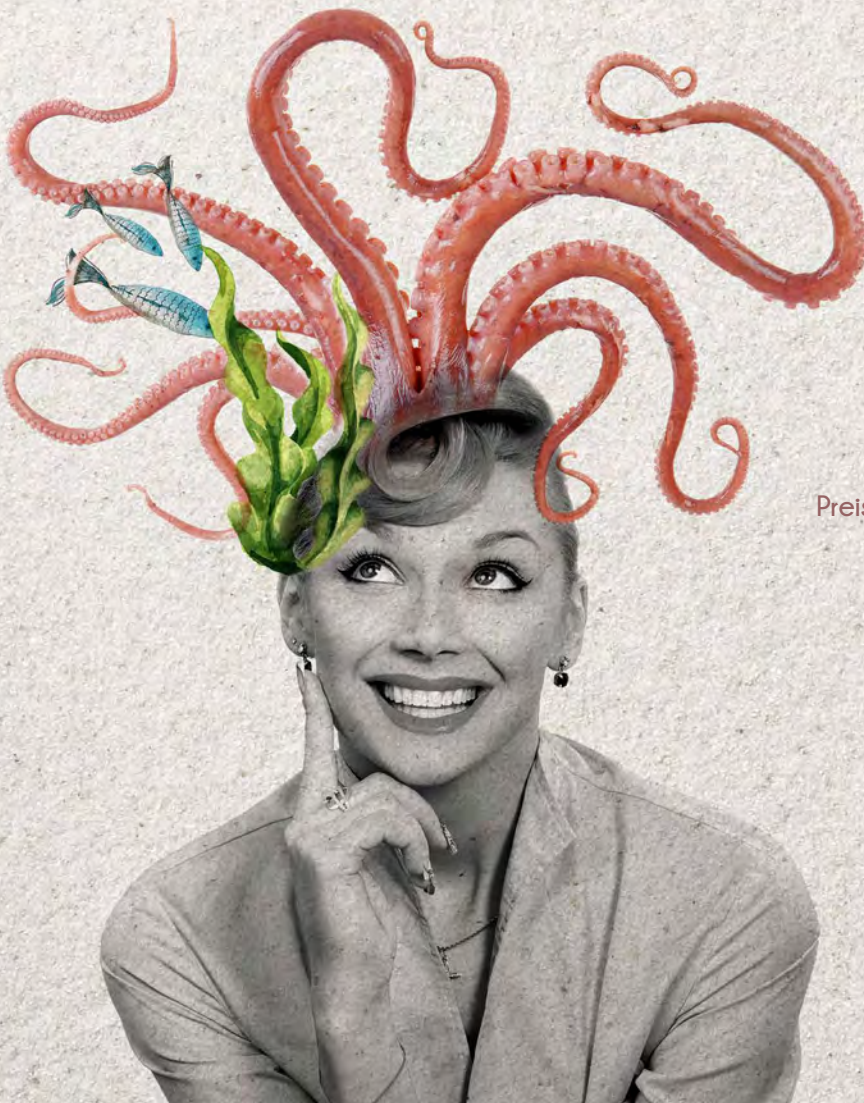
Oktopus
und Jakobsmuscheln

50,00€

Saisonales Gemüse

35,00€

*Reis – Paella nach
mallorquinischer Art,
Preis per “paella” “2 pax”





Für unsere kleinen

Fischdelikatessen
mit Pommes

10,50€

Burger mit Käse
und Pommes

10,50€

Knuspriges Hähnchen
mit Pommes

10,50€

Rigattoni mit Tomate
und Parmesan

10,50€

*Bis 10 Jahre alt



ASSURA

Poke bowl

Mit Reis, Avocado, Mango, eingelegter Gurke, Edamame, Sojameso und gegrillter Ananas

Lachs

22,50€

Thunfisch

24,50€

Wakame

18,50€

Ceviche nikkei

Weißfisch, Mango, Süßkartoffelpüree, knuspriger Mais und unsere „Tiger-Milch“

23,00€

Wolfsbarsch-Uzukuri mit Ikura-Rogen, Gurke, Orange und japanischen Frühlingszwiebeln in einem Soja-Reduktions-Sashimi

22,00€

Hamachi (Zitronenfisch)-Tataki, eingewickelt in Shishimi Togarachi, gerösteter Cancha-Mais, Wakame-Gummi, in Ponzu-Sauce marinierte Kumquat

25,00€

Sushi Rolls

Spicy Tuna

Roter Thunfisch, scharfe süße Ananas, Chipote-Mayonnaise, Sauté und Schnittlauch

22,50€

Roll acevichado:

Heilbutt, Avocado, Ceviche-Sauce und knusprige Süßkartoffel

22,50€

Veggie Roll

Süßkartoffel, Avocado, Schnittlauch, eingelegte Zwiebel, Rote Beete und Avocado-Basilikum-Creme

22,00€

Crunch Roll

Panierte Carnelen, Avocado, Frischkäse, flambierter Lachs, Limetten-Mayonnaise und Tobiko

22,50€

Bluefin Roll

„Bluefin“ roter Thunfisch, Avocado, Frischkäse, Thunfisch-Crunch, Unagi-Sauce und weisser Sesam

23,50€



Niguiris (4 Stück)

Lachs

Flambierter Lachs
mit Limetten-Mayonnaise,
rotem Tobiko und Ponzu-Sauce)

19,50€

Thunfisch

(flambierter Thunfisch mit
Kimchi-Mayonnaise und Teriyaki-Sauce)

21,00€

Niguri Nikkei

(Schollenfleisch mit Panka-Mayonnaise
und Koriander)

18,50€

Sashimi (x12 Stück)

Lachs, Thunfisch
und Weißfisch mit Amé-Sauce

34,00€

Lachs-Tiradito (x12 Stück)

Daikon, Wakame-Salat, eingelegte
Zwiebel und Spezialsoße

26,50€

Degustations platte

Kazoku

40 Sushi, 12 Nigiris
und 12 Sashimi

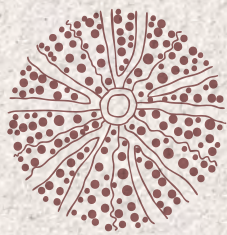
160€

Hana

24 Sushi,
6 Nigiris und
6 Stück Lachs-Tiradito

95€





AMÉ

GASTROBEACH
CALA MILLOR · CLUB

Alérgenos *Allergens* *Allergene*

Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche y lactosa	Frutos de cáscara	Apio	Sésamo	Sulfitos	Mostaza	Altramuzes	Moluscos
													
Gluten	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soybeans	Milk	Nuts	Celery	Sesame	Sulphites	Mustard	Lupin	Molluscs
Gluten	Krebstiere	Ei	Fisch	Erdnüsse	Sojamilk	Milch & Laktose	Nüsse	Sellerie & Derivate	Sesam	Sulfite	Senf	Lupinen	Schalentiere

Para compartir *To share* *Zum Teilen*

Pan con dip y olivas AMÉ <i>Bread with dip and Amé olives</i> <i>Brot mit Dip und Amé-Oliven</i>	x			x			x	x			x		
--	---	--	--	---	--	--	---	---	--	--	---	--	--

Entrantes *Satarters* *Vorspeissen*

Gazpacho del día <i>Gazpacho of the day</i> <i>Gazpacho des Tages</i>	x										x		
Tartar de salmón <i>Salmon tartare</i> <i>Lachs-Tatar</i>	x			x		x	x		x	x			
Gyozas de pato al curry <i>Duck curry gyozas</i> <i>Curry-Enten-Gyozas</i>	x	x		x		x			x	x	x		x
Twister de langostinos <i>Prawn twister</i> <i>Garnelen-Twister</i>	x	x	x										
Pulpo grill <i>Grilled octopus</i> <i>Gegrillter Oktopus</i>										x	x		x
Flores de Alcachofas <i>Artichoke flowers</i> <i>Artischockenblüten</i>							x			x			
Carpaccio de pulpo <i>Octopus carpaccio</i> <i>Oktopus-Carpaccio</i>													
Plato de jamón bellota <i>Plate of "Bellota" ham</i> <i>Iberico "Bellota" Schinken</i>										x			
Pan cristal <i>Cristal bread</i> <i>Kristallbrot</i>	x		x				x	x					
Mejillones Estilo Thai <i>Thai-style mussels</i> <i>Miesmuscheln nach Thai-Art</i>										x	x		x
Calamar andaluza, mayonesa lima <i>Andalusian-style squid</i> <i>Tintenfisch nach andalusischer Art</i>	x		x	x			x						
Croquetas dúo <i>Croquettes duo</i> <i>Kroketten-Duo</i>	x		x				x	x			x	x	

Ensaladas *Salad* *Salat*

Ensalada César <i>Cesar Salad</i> <i>César Salat</i>	x	x	x	x			x	x			x		
Ensalada burrata <i>Burrata and pink tomato</i> <i>Burrata mit Tomate</i>					x		x	x			x		
Ensalada de cabra <i>Goat cheese with beef jerky</i> <i>Ziegenkäse mit Cecina</i>	x				x		x	x			x		
Ensalada de la huerta <i>From the garden</i> <i>Aus dem Garten</i>											x		

Pasta

Noodles Gambas <i>Shrimp noodles</i> <i>Garnelennudeln</i>	x	x			x	x		x		x	x		x
rigattoni con boloñesa y stratachella <i>Rigattoni with bolognese</i> <i>Rigattoni con Bolognese</i>	x		x				x				x		
tortellonis salmón y ricota <i>Salmon and ricotta</i> <i>tortelloni Lachs-Ricotta-Tortelloni</i>	x		x	x			x	x			x		
tagliatelle al tartufo <i>Truffle tagliatelle</i> <i>Tagliatelle mit Trüffel</i>	x		x				x				x		

Carne *Meat* *Fleisch*

Entrecot <i>Entrecote</i> <i>Entrecot</i>	x						x				x		
Pluma Ibérica <i>Iberian pork</i> <i>Pluma Ibérica</i>	x						x				x		
Costillas Black Angus <i>Black Angus rib</i> <i>Black Angus-Rippe</i>	x										x		
Pato crujiente al estilo Pekín <i>Peking duck</i> <i>Ente Peking</i>	x		x			x					x	x	
Chuletitas de cordero <i>Lamb chops</i> <i>Lammkoteletts</i>											x		
Hamburguesa de Wayuu <i>Wayuu burger</i> <i>Wayuu-Burger</i>	x		x				x				x		

Alérgenos Allergens Allergene



Vegano Vegan Veganer

Hamburguesa vegana <i>Vegan burger</i> Veganer Burger	x					x		x			x			
--	---	--	--	--	--	---	--	---	--	--	---	--	--	--

Pescado *Fish* Fisch

Rodaballo <i>Turbot</i> Steinbutt				x							x			
lenguado <i>Sole</i> Seezunge				x							x			
lubina espalda <i>Grilled sea bass (butterfied)</i> Gegrillte Wolfsbarsch (Rückenfilet)				x							x			
bacalao gratinado Amé <i>Gratinated cod</i> Überbackener Kabeljau			x	x			x	x			x			

Arroces *“llauna”*

Arroz Pluma ibérica <i>Iberian pork rice</i> Reis mit iberischer Pluma							x				x			
Arroz Pulpo y zamburiñas <i>Octopus and scallop rice</i> Reis mit Oktopus und Pilgermuscheln		x		x			x				x			x
Verduras de temporada <i>Seasonal vegetables</i> Saisonales Gemüse							x				x			

Para los más pequeños *For the little ones* Für unsere kleinen

Lágrimas de pollo <i>Chicken treats</i> Hühnchen	x	x	x	x			x	x			x	x		x
Hamburguesa simple queso <i>Cheeseburger</i> Hamburger mit Käse	x						x				x			
Pollo Crujiente <i>Crispy chicken</i> Knuspriges Hähnchen	x		x				x				x	x		
Rigattoni niño <i>Rigattoni with tomato</i> Rigattoni Kinder			x				x	x			x			

Postres *Desserts* Nachtisch

Tarta de queso mahones <i>Mahón-style cheesecake</i> Mahón-Käsekuchen	x		x				x	x			x			
Crème Brûlée de dulce de leche <i>Dulce de leche crème brûlée</i> Crème Brûlée mit Dulce de Leche			x				x				x			
Delicia de chocolate <i>Chocolate delight</i> Schokoladengenuss	x		x		x		x	x						
Tarta de manzana <i>Apple pie</i> Apfelkuchen	x		x				x	x			x			
Tarta mango y maracuyá <i>Passion fruit and mango cake</i> Maracuja-Mango-Torte	x						x				x			
Frangelico Tiramisú cóctel postre <i>Frangelico or tiramisu dessert cocktail</i> Frangelico- oder Tiramisu-Dessertcocktail	x		x				x	x						
Helados y sorbetes <i>Sorbets and ice creams</i> Sorbets und Eiscreme	x						x				x			
Tarta de zanahoria <i>Carrot cake</i> Karottenkuchen	x		x		x		x	x			x			

Alérgenos *Allergens* Allergene

Gluten	Crustáceos	Huevo	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche y lactosa	Frutos de cáscara	Apio	Sésamo	Sulfitos	Mostaza	Altramuzes	Moluscos
													
Gluten Gluten	Crustaceans Krebstiere	Eggs Ei	Fish Fisch	Peanuts Erdnüsse	Soybeans Sojamilk	Milk Milch & Laktose	Nuts Nüsse	Celery Sellerie & Derivate	Sesame Sesam	Sulphites Sulfite	Mustard Senf	Lupin Lupinen	Molluscs Schalentiere

Anssia

Poke bowl salmón <i>salmon</i> Lachs	X			X	X	X				X	X	X		
poke bowl atún <i>tuna</i> Thunfisch	X			X	X	X				X	X	X		
poke bowl wakame	X				X	X				X	X	X		
ceviche	X			X	X		X	X	X	X	X			
Uzukuri Lubina <i>Sea bass</i> Wolfsbarsch				X		X				X	X			
Tataki de Hamachi	X			X				X		X	X	X		

Sushi Rolls

Spicy tura roll	X			X		X	X			X		X		
Roll acevichado	X		X	X		X	X			X		X		
Veggie roll.	X				X	X		X		X				
Crunch roll	X	X	X	X		X	X			X		X		
Bluefin roll	X			X		X				X				
Roll del MES	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X

Nigiris

Nigiri (atún, salmón, corvina)	X		X	X		X				X	X	X		
--------------------------------	---	--	---	---	--	---	--	--	--	---	---	---	--	--

Sashimis

Tiradito de salmón	X			X		X				X	X	X		
Sahimi	X			X		X				X		X		
TABLAS DEGUSTACIÓN CHEF	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X	X		

Desayunos *Breakfast* Frühstück

TosAme	X		X				X	X		X	X			
Tostada Mediterranea	X							X		X	X			
Tostada Italiana	X						X	X		X	X			
Tostada Nórdica	X			X			X	X		X	X			
Tostada Mahones	X						X	X			X			
Tostada Mallorca														
Huevos revueltos fritos <i>Scrambled fried eggs</i> Rührei Spiegeleier	X		X								X			
Tortilla Gorgonzola <i>Omelette with gorgonzola</i> Omelett mit Gorgonzola			X				X	X			X			
Sandwich mixto	X						X				X			
Pancakes	X		X		X		X	X			X			
Bowl de yogurt	X						X	X			X			

