

THE
AMOROUS
— PROJECT —
IBIZA



La forma en que la comida viaja y cambia de una cultura a otra es realmente fascinante.

Así es el “AMOROUS PROJECT”

The way the food travels and changes from culture to culture is truly fascinating.

So is the “AMOROUS PROJECT”

Alérgenos / Allergen



Huevos / Eggs



Cacahuetes / Peanuts



Leche / Milk



Soja / Soy



Gluten / Gluten



Sésamo / Sesame



Frutos secos / Nuts



Sulfitos / Sulphites



Pescado / Fish



Altramuces / Lupin beans



Crustáceos / Crustaceans



Apio / Celery



Moluscos / Mollusks



Mostaza / Mustard

Los alérgenos aparecen subrayados en la parte inferior.

En caso de no estar subrayados, se consideran trazas.

Allergens are underlined at the bottom. If they are not underlined, they are considered traces.





PAN / BREAD

Focaccia & Bastoncini

Recién horneado con romero, orégano, olivas y salsa allioli
Freshly baked with rosemary, oregano, olives, and aioli sauce.

9€



Pan sin gluten / Gluten free bread

3,5€

CRUDO Y CURADO / RAW & CURED



Ostra Francesa Selección nº2 / *French Selection N°2 Oyster*

6€/ud

Ostra francesa premium, cuidadosamente seleccionada por su sabor equilibrado, su delicada salinidad y su textura suave y refinada.

Premium French oyster, carefully selected for its balanced flavor, delicate salinity, and smooth, refined texture.



Ostras elaboradas / *Prepared Oysters*

8€/ud

Ostras seleccionadas y reinterpretadas con elaboraciones especiales, combinando ingredientes y matices que realzan su sabor natural con un toque creativo.

Carefully selected oysters, reimagined with special preparations, combining ingredients and flavors that enhance their natural taste with a creative twist.

Mango con fruta de la pasión / *Mango with Passion Fruit*

Combinación tropical, fresca y equilibrada entre dulzura y acidez.

A fresh tropical combination with a perfect balance of sweetness and acidity.



Aceite de Piparras / *Piparra Pepper Oil*

Aceite aromático con el toque suave y ligeramente ácido de las piparras.

Aromatic oil with the mild, slightly tangy touch of piparra peppers.



Salsa Ponzu / *Ponzu Sauce*

Salsa cítrica japonesa con un equilibrio entre acidez, salinidad y umami.

A Japanese citrus-based sauce with a balanced blend of acidity, saltiness, and umami.



Steak Tartar de picaña madurada / *Aged Picanha Steak Tartare*

26€

Picaña madurada cortada a cuchillo, con mostaza Dijon, cremoso de yema y encurtidos, equilibrando intensidad, untuosidad y frescura.

Knife-cut aged picanha with Dijon mustard, egg yolk cream, and pickles, balancing intensity, creaminess, and freshness.



Carpaccio de gamba roja / *Red prawn carpaccio*

26,5€

Gamba roja laminada servida con una vibrante emulsión de mango y fruta de la pasión, acompañada de cebolla encurtida y microcilantro fresco.

Sliced red prawn served with a vibrant mango and passion fruit emulsion, complemented by pickled onion and fresh microgreens.



Ceviche de lubina / *Sea bass ceviche*

24€

Lubina fresca curada en leche de tigre, con ají limo y rocoto, rabanito crujiente, cebolla morada y microcilantro.

Fresh sea bass cured in zesty tiger's milk, with hints of ají limo and rocoto, crisp radish, red onion, and microgreens.



Tacos crujientes de atún bluefin / *Crispy bluefin tuna tacos*

23€

Crujientes tacos de atún bluefin con guacamole cremoso, huevas de trucha, chutney de mango dulce y microcilantro fresco, llenos de sabor en cada bocado.

Crunchy tacos filled with bluefin tuna, creamy guacamole, trout roe, sweet mango chutney, and fresh microgreens for a burst of flavor in every bite.



ENTRANTES / STARTERS

Nuestra croqueta melosa de jamón ibérico / *Our creamy Iberian ham croquette*

16€

Crujiente por fuera y melosa por dentro, rellena de auténtico jamón ibérico.

Crispy on the outside, creamy inside, filled with authentic Iberian ham.



Nuestro famoso habano de setas / *Our signature cigar-shaped mushroom roll*

18€

Habano crujiente relleno de sinfonía de setas, trufa, pecorino y parmesano, acompañado de ceniza de mantequilla ahumada y salsa de pimientos florina. (2 unidades)

Crispy habano filled with a mushrooms symphony, truffle, pecorino, and parmesan, served with smoked butter ash and Florina pepper sauce. (2 units)



Calamar a la andaluza / Andalusian-style calamari 24€

Calamares crujientes al estilo andaluz, acompañados de cremosa mayonesa de limón ibicenco.

Crispy Andalusian-style calamari served with creamy Ibiza lemon mayonnaise.



Trilogía de zanahorias de colores asadas / Trilogy of roasted colorful carrots 19€

Zanahorias asadas con salsa miso-tahina y miel, pistacho, microcilantro y sésamo negro.

Roasted carrots with miso-tahini and honey sauce, pistachio, microgreens, and black sesame.



Vitello tonnato con alcaparras crujientes / Vitello tonnato with crispy capers 25€

Finas láminas de ternera acompañadas de salsa tonnata cremosa y alcaparras crujientes.

Thin slices of tender veal with creamy tonnato sauce and crispy capers.



Huevos rotos con carabinero / Broken eggs with carabinero 28€

Huevos rotos sobre hojaldre de patata, acompañados de carabinero y cremosa salsa carbonara.

Broken eggs on potato puff, served with carabinero and creamy carbonara sauce.



Jamón ibérico de bellota / Acorn-fed Iberian ham 35€

Con nuestro pan de cristal con tomate.

With our crystal bread with tomato.



Degustación de embutidos italianos / Italian charcuterie tasting 21€

Selección de embutidos y queso italianos: mortadela con pistacho, pastrami, finocchina toscana, pecorino curado 24 meses y fontina

A selection of Italian cured meats and cheeses: pistachio mortadella, pastrami, Tuscan finocchiona, 24-month-aged Pecorino, and Fontina cheese



ENSALADAS / SALADS

Griega / Greek

20€

Tomate mar azul, tomate daniela, queso feta, cebolla morada, pepinillos, rabanitos, pimienta roja, pimienta verde, pepino, aceitunas kalamata, vinagreta de miel y mostaza

Blue Mar tomato and Daniela tomatoes, feta cheese, red onion, pickles, radishes, red and green bell peppers, cucumber, Kalamata olives, and a honey mustard vinaigrette



César / Caesar

22€

Pollo crujiente rebozado en maíz sobre lechuga romana, nuestra salsa César, escamas de parmesano y crujiente de jamón.

Crispy corn-breaded chicken on romaine lettuce, our Caesar dressing, parmesan flakes, and crispy ham.



Ventresca / Tuna belly salad

24€

Brotes frescos variados, ventresca de bonito, tomates de temporada y pimienta roja, acompañados de una vinagreta de piparras.

Mixed fresh sprouts, tuna belly, seasonal tomatoes, red pepper, served with a piparra vinaigrette.



Vegana / Vegan

19€

Tomate de la huerta, aguacate, mezclum, pimienta roja, pimienta verde, pepino, maíz, cebolla, pepinillo, rabanitos y vinagreta balsámica de miel y mostaza

Fresh tomato, avocado, mixed salad greens, red bell pepper, green bell pepper, cucumber, sweetcorn, onion, pickles, radishes, and a honey mustard balsamic vinaigrette



PASTA



Espaguetto Cacio e pepe / *Spaghetti cacio e pepe*

28€ / 56€

Salsa cacio e pepe con pecorino curado 24 meses y parmesano, láminas de trufa fresca Estivium y un toque de fragancia de trufa

(porción individual / para dos personas)
(single serving / for two people)

Cacio e Pepe sauce with 24-month-aged Pecorino and Parmesan, fresh Tuber aestivum truffle shavings, and a touch of truffle aroma



Espaguetto a la Carbonara / *Spaghetti alla Carbonara*

26€

Con nuestro guanciale curado, pecorino y yema de huevo.

With our cured guanciale, pecorino, and egg yolk.



Linguini frutti di mare / *Seafood linguini*

30€

Pasta con una selección de mariscos frescos, en su propio jugo.

Pasta with a selection of fresh seafood, in its natural juices.



Ravioli relleno de espinaca y ricota / *Spinach and ricotta ravioli*

28€

Servido con crema de gorgonzola, miel y nueces.

Served with gorgonzola cream, honey, and walnuts.



Pappardelle con bogavante / *Pappardelle with lobster*

35€

Preparado con la mantequilla de salvia

Prepared with sage butter.



Gnocchi al pesto / *Gnocchi with pesto*

25€

Con tomate semiseco y albahaca fresca.

With semi-dried tomatoes and fresh basil.





PIZZAS

The Amorous Project

28€

Carpaccio de ternera con crema de pecorino, pasta de trufa negra y setas shiitake.

Beef carpaccio with pecorino cream, black truffle paste, and shiitake mushrooms.



Margarita caprese

25€

Pizza de masa madre de fermentación lenta, salsa de tomate orgánico, mozzarella de búfala y albahaca.

Sourdough pizza with slow fermentation, organic tomato sauce, buffalo mozzarella, and basil.



Prosciutto

25€

Queso mozzarella, prosciutto, tomate cherry, lascas de parmesano y aceite de trufa.

Mozzarella cheese, prosciutto, cherry tomatoes, parmesan shavings, and truffle oil.

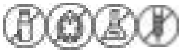


Cúrcuma y mortadela

27€

Crema de pecorino, mozzarella de búfala, crema de pistacho y tomates cherry amarillos.

Pecorino cream, buffalo mozzarella, pistachio cream, and yellow cherry tomatoes.



Pizza de costra negra

28€

Masa negra con salsa Jack Daniels, pastrami de ternera artesanal estilo Nueva York y queso parmesano.

Black dough with Jack Daniels sauce, artisanal New York-style beef pastrami, and parmesan cheese.



PESCADOS / FISH



Lomo de lubina / Sea bass fillet

28€

Con crema de coliflor, coco, lima y aceite de albahaca.

With cauliflower cream, coconut, lime and basil oil.



Salmón de Noruega / Norwegian salmon

26€

Con costra de frutos secos sobre puré de patata, polvo de remolacha y crema de manzana verde con menta.

With a nut crust over mashed potato, beetroot powder and green apple and mint cream.



Pata de pulpo a la parrilla / Grilled octopus leg

34€

Sobre parmentier de sobrasada y guanciale fundido.

On parmentier of sobrasada with melted guanciale.



Tataki de atún rojo Bluefin / Bluefin tuna tataki

32€

Con salsa teriyaki, setas shimeji y pak choi.

With teriyaki sauce, shimeji mushrooms and pak choi.



CARNE / MEAT



Tagliata de entraña Black Angus / Black Angus skirt steak tagliata

32€

Con patatas baby, ensalada de rúcula, tomatitos cherry y lascas de parmesano.

With baby potatoes, arugula salad, cherry tomatoes, and parmesan shavings.



Lomo alto de vaca de pasto / Grass-fed ribeye

37€

Con patatas risoladas con hierbas aromáticas.

With herb-roasted potatoes.



Pollo payés a baja temperatura / Slow-cooked free-range chicken

27€

Marinado con hierbas frescas, mostaza y puré de boniatos.

Marinated with fresh herbs, mustard, and sweet potato purée.



Tataki de Wagyu A3 / A3 Wagyu tataki

75€

Acompañado de setas nameko con puré de patata trufado.

Served with nameko mushrooms and truffled mashed potato.



BURGUERS



Buffalo

28€

Carne de wagyu, mézclum, tomate, mozzarella di búfala y mayonesa de trufa.

Wagyu beef, mixed greens, tomato, buffalo mozzarella, and truffle mayo



Bless Your Heart

26€

Carne de Black Angus, mézclum, tomate, lechuga, tomate,cheddar madurado y mayonesa de encurtidos.

Black Angus beef, lettuce, tomato, bacon, aged cheddar, and pickled mayonnaise with pickles and pearl onions.



Vegetariana

24€

Hamburguesa vegetariana con mezclum, tomate, crema de aguacate y queso fundido.

Vegetarian burger, mixed greens, tomato, avocado cream, and melted cheese.



GUARNICIONES / SIDES

Puré de patatas / *Mashed potatoes*

8€

Ensalada verde / *Green salad*

Patatas fritas / *French fries*

Boniatos / *Sweet potato*



POSTRES / DESSERTS



Affogato

Espresso con helado de vainilla
Espresso with vanilla ice cream

8€



Brownie Americano / American Brownie

Caramelo salado con frutos secos y helado de vainilla
Salted caramel with nuts and vanilla ice cream

9€



Copa cremosa de tiramisú / Creamy tiramisu cup

Crema de mascarpone con crema de pistacho
Mascarpone cream with pistachio cream

14€



Calzone de compota de manzana / Apple compote calzone

Con sirope de arce
With maple syrup

18€



Calzone de praliné de avellanas / Hazelnut praline calzone calzone

Crema de mascarpone con crumble de galleta
Mascarpone cream with cookie crumble

18€



Torrija / French toast

Mojada con infusión de chocolate blanco y vainilla con helado de limoncello
Soaked in white chocolate and vanilla infusion, served with limoncello ice cream

11€



THE
AMOROUS
— P R O J E C T —
IBIZA



«Un buen vino es como una buena película: dura un instante y te deja en la boca un sabor a gloria; es nuevo en cada sorbo y, como ocurre con las películas, nace y renace en cada saboreador.»

...Federico Fellini

“A good wine is like a good movie: it lasts only a moment and leaves a taste of glory in your mouth; it’s new with every sip, and, as with movies, it is born and reborn with every taster.”

....Federico Fellini

VINOS ESPUMOSOS POR COPA / SPARKLING WINE BY THE GLASS

ESPAÑA/SPAIN CAVA

ORIOR ROSELL RESERVA BRUT NATURE 7€
DO. Cava, Sant Marçal  *Xarel-lo, Macabeo & Parellada*

FRANCIA / FRANCE CHAMPAGNE

TAITTINGER BRUT RESERVE 18€
AOC. Champagne,  *Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier*

ITALIA / ITALY PROSECCO

Falceri DOC 8€
Extra Dry  *Glera*

VINOS BLANCOS POR COPA / WHITE WINE BY THE GLASS

ESPAÑA / SPAIN

RENACCE 7€
DO. Gran vino de Rueda  *Verdejo , Chardonnay*

LA VAL 8€
DO.Rias Baixas, A Muguiña  *Albariño*

O LUAR DO SIL 7€
DO. Valdeorras, Seadur  *Godello*

NIVARIUS EDICIÓN LIMITADA 7€
DO. Rioja, Nalda  *Viura,Maturana Blanca*

CHIVITE LEGARDETA 6€
DO.Navarra,Tierra Estella  *Chardonnay*

FRANCIA / FRANCE

LES RACINES 12€
AOC. Pouilly-Fume  *Sauvignon Blanc*

ITALIA / ITALY

GUARDOILVENTO 10€
DOC. Etna  *Carricante*

TENUTE ALOIS LAG EDER 8€
DOP. Alto Adige  *Pinot Bianco*

VINO ROSADO POR COPA /

ROSÉ WINE BY THE GLASS

FRANCIA / FRANCE

CHÂTEAU LÉOUBE

AOC Côte de Provence  Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre

8€

ESPAÑA / SPAIN

CHIVITE LAS FINCAS

DO. Navarra  Garnacha, Tempranillo

6€

VINOS TINTOS POR COPA /

RED WINE BY THE GLASS

ESPAÑA / SPAIN

TRUS CRIANZA

DO. Ribera del Duero  Tinta del País

9€

VERONICA ORTEGA "QUITE"

DO. Bierzo, Valtuille de Abajo  Mencia Doña Blanca, Palomino...

9€

SIERRA CANTABRIA CRIANZA

DOCa. Rioja, San Vicente de la Sonsierra  Tempranillo

7€

ALTÚN VILLACARDIEL

DOCa. Rioja, Laguardia  Tempranillo

11€

FRANCIA / FRANCE

CHATEAU THIEULEY GENERATION III

AOP. Bordeaux  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

10€

ITALIA / ITALY

CAPARZO

IGT. Toscana  Sangiovese

7€

VINOS ESPUMOSOS / SPARKLING WINE



ESPAÑA / SPAIN CAVA

ORIOLO ROSELL RESERVA BRUT NATURE	34€
<i>DO. Cava, Sant Marçal</i>  <i>Xarel-lo, Macabeo & Parellada</i>	
MESTRES COQUET GRAN RESERVA BRUT NATURE	42€
<i>DO. Cava, Sant Sadurní</i>  <i>Xarel-lo, Macabeo & Parellada</i>	
RECAREDO TERRERS BRUT NATURE	60€
<i>DO. Corpnat</i>  <i>Xarel-lo, Macabeo, Parellada & Monastrell</i>	

FRANCIA / FRANCE CHAMPAGNE

VINTAGE & BRUT

TAITTINGER BRUT RESERVE	95€
<i>AOC. Champagne, Tours-Sur-Marne</i>  <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	
POL ROGER	125€
<i>AOC. Champagne, Epernay</i>  <i>Chardonnay*, Pinot Noir* & Pinot Meunier*</i>	
LOUIS ROEDERER 245	125€
<i>AOC. Champagne, Reims</i>  <i>Chardonnay, Pinot Noir & Pinot Meunier</i>	
PERRIER-JOUËT BELLE EPOQUE	270€
<i>AOC. Champagne, Epernay</i>  <i>Chardonnay* & Pinot Noir*</i>	
DOM PÉRIGNON	360€
<i>AOC. Champagne, Epernay</i>  <i>Chardonnay & Pinot Noir</i>	
CRISTAL LOUIS ROEDERER	480€
<i>AOC. Champagne, Reims</i>  <i>Pinot Noir & Chardonnay</i>	

BLANC DE BLANCS

RUINART BLANC DE BLANCS	160€
<i>AOC. Champagne, Reims</i>  <i>Chardonnay</i>	

ROSÉ

LAURENT PERRIER ROSÉ	142€
<i>AOC. Champagne, Tours-Sur-Marne</i>  <i>Pinot Noir</i>	
TAITTINGER BRUT PRESTIGE ROSÉ	110€
<i>AOC. Champagne, Reims</i>  <i>Pinot Noir, Chardonnay</i>	

ITALIA / ITALY PROSECCO

Falceri DOC	38€
<i>Extra Dry</i>  <i>Glera</i>	

VINOS BLANCOS /

WHITE WINE



ESPAÑA / SPAIN

RENACCE	32€
<i>DO. Gran vino de Rueda</i> 🍷 Verdejo, Chardonnay	
CAN RICH D'ÀNFORA	37€
<i>VDT. Ibiza, Sant Antoni de Portmany</i> 🍷 Muscat	
CHIVITE LEGARDETA	28€
<i>DO. Navarra, Tierra Estella</i> 🍷 Chardonnay	
DIDO LA UNIVERSAL	44€
<i>DO. Montsant</i> 🍷 Macabeu, Garnatxa, Xarel.lo	
LES BRUGUERES DE LA CONRERIA D´SCALA DEI	48€
<i>DOQ. Priorat, La Morera del Monsant</i> 🍷 Garnacha Blanca	
LA VAL	36€
<i>DO. Rias Baixas</i> 🍷 Albariño	
1583 ALBARIÑO DE FEFIÑANES	48€
<i>DO. Rias Baixas</i> 🍷 Albariño	
ATTIS MAR	140€
<i>DO. Rias Baixas</i> 🍷 Albariño	
VALDUERO VIADERO	45€
<i>DO. Ribera Del Duero, Peñafiel</i> 🍷 Albillo Mayor	
CUNQUEIRO III MILENIUM	42€
<i>DO. Ribeiro, ICastrelo de Miño</i> 🍷 Albariño, Godello, Loureira, Treixedura	
NIVARIUS EDICION LIMITADA	34€
<i>DOCa. Rioja, Nalda</i> 🍷 Viura, Maturana Blanca	
FINCA ALLENDE	60€
<i>DOCa. Rioja, Briones</i> 🍷 Viura & Malvasía	
BELONDRAGE & LOURTON	92€
<i>DO. Rueda, La Seca</i> 🍷 Verdejo	
PAGO DE LOS CAPELLANES O LUAR DO SIL	36€
<i>DO. Valdeorras, Seadur</i> 🍷 Godello	

FRANCIA / FRANCE

DOMAINE LAROCHE 1ER CRU LES FOURCHAUMES VIELLES VIGNES	110€
<i>AOP. Chablis Premier Cru</i> 🍷 Chardonnay	
MAISON CHAMPY CHASSAGNE MONTRACHET	160€
<i>AOP. Borgoña-Côte de Beaune</i> 🍷 Chardonnay	
LES RACINES	60€
<i>AOC. Pouilly-Fumé</i> 🍷 Sauvignon Blanc	

VINOS BLANCOS /

WHITE WINE

ITALIA / ITALY

TENUTE ALOIS LAGEDER 38€
DOP.Friuli  Pinot Grigio

GUARDOILVENTO 44€
DOC. Etna  Carricante

LIVIO FELLUGA 48€
DOCG. Friuli  Pinot Grigio

LA SCOLCA GAVI DI GAVI ETICHETTA NERA 68€
DOCG. Piemonte, Gavi  Cortese

ALEMANIA / GERMANY

ALTE REBEN 50€
Mosel  Riesling

NUEVA ZELANDA / NEW ZELAND

CLOUDY BAY 75€
Marlborough  Sauvignon Blanc

ESTADOS UNIDOS DE AMÉRICA / UNITED STATES OF AMERICA

MARIMAR STATE ACERO 66€
AVA.Russian River Valley, Sonoma County  Chardonnay

VINOS ROSADOS /

ROSÉ WINE

ESPAÑA / SPAIN

IBIZKUS 42€
VDT. Ibiza  Monastrell

CHIVITE LAS F INCAS 28€
VT 3 Riberas, Navarra  Garnacha, tempranillo

FRANCIA / FRANCE

DOMAINES OTT CHÂTEAU DE SELLE 75€
AOC. Côtes De Provence  Grenache, Cinsault, Syrah, Cabernet Sauvignon

WHISPERING ANGEL 48€
AOC. Côtes De Provence  Grenache, Cinsault, Vermentino

MIRAVAL 42€
AOC. Côtes De Provence  Grenache, Cinsault, Syrah, Rolle

CHATEAU LEOUBE 35€
AOC. Côtes De Provence  Grenache, Syrah, Cinsault, Mourvedre

VINOS TINTOS /

RED WINE

ESPAÑA / SPAIN

VERONICA ORTEGA QUITE DO. Bierzo, Valtuille de abajo 🍷 Mencía, Doña Blanca, Palomino	68€
CAN RICH NEGRE VDT. Sant Antoni de Portmany 🍷 Monastrell	40€
TRUS CRIANZ A DO Ribera del Duero 🍷 Tinta del Pais	36€
CARMELO RODERO DO. Ribera del Duero, Pedrosa del Duero 🍷 Tempranillo & Cabernet Sauvignon	50€
ADARO DE PRADOREY DO. Ribera del Duero, Burgos 🍷 Tempranillo	42€
PAGO DE LOS CARRETES DO. Ribera del Duero, Aranda 🍷 Tempranillo & Garnacha	88€
PAGO DE CARRAOVEJAS DO. Ribera del Duero, Peñafiel 🍷 Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Merlot	79€
TOMAS POSTIGO 3er AÑO DO. Ribera del Duero, Peñafiel 🍷 Tinto Fino, Malbec, Cabernet Sauvignon & Merlot	68€
VALDUERO UNA CEPA DO Ribera del Duero 🍷 Tempranillo	59€
PAGO DE LOS CAPELLANES CRIANZA DO. Ribera del Duero 🍷 Tempranillo	55€
LA RIOJA ALTA GRAN RESERVA 904 DOCa. Rioja, Labastida 🍷 Tempranillo, Graciano	120€
MARQUES DE MURRIETA RESERVA DOCa. Rioja, Logroño 🍷 Tempranillo, Mazuelo, Graciano, Garnacha	42€
ALTÚN VILLACARDIEL DOCa. Rioja, Laguardia 🍷 Tempranillo	38€
REMIREZ DE GANOA DOCa. Rioja, Samaniego 🍷 Tempranillo, Graciano & Mazuelo	110€
SIERRA CANTABRIA CRIANZA DOCa. Rioja, San Vicente de la Sonsierra 🍷 Tempranillo, Graciano, Mazuelo	30€
MARQUES DEL PUERTO TERRAZO DOCa. Rioja, Fuenmayor 🍷 Tempranillo	45€
NUMANTHIA DO. Toro, Valdefinjas 🍷 Tinta de Toro	98€
FINCA EL TERRERAZO VP Terrerazo Utiel 🍷 Bobal	58€
CASA CASTILLO LA TENDIDA DO Jumilla, Murcia 🍷 Monastrell, Garnacha	45€
PARADA DE ATAUTA MAGNUM 1'5L DO Ribera del Duero 🍷 Tinto Fino	130€

VINOS TINTO /

RED WINE

FRANCIA / FRANCE

CHRISTOPHE MITTNACHT 55€

AAC. Alsace, Hunawihr  Pinot Noir

CHATEAU THIEULEY GENERATION III 48€

AOP. Bordeaux  Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot

MARGAUX DE BRAINE 80€

AMC. Margaux, Cantenac  Cabernet Sauvignon, Merlot

POIGNÉE DE RAISINS 64€

AOP. Côtes Du Rhône, Gramenon  Grenache

ITALIA / ITALY

ALOIS LAGEDER 48€

DOC. Sudtirol, Alto Adige  Pinot Noir

CAPARZO 38€

IGT. Toscana  Sangiovese

PIETROSO BRUNELLO DI MONTALCINO 120€

DOCG. Toscana, Brunello di Montalcino  Sangiovese

SWEET WINE

KABIR DONNAFUGATA 25€

DOC. Moscato di Pantelleria, Sicilia  Zibibbo



BEBIDAS / DRINKS

AQUA / WATER

Agua Water	5€
Agua con gas <i>Sparkling Water</i> 500ml	5€
Lata Agua con gas 50cl	5€

TÓNICA / TONIC

Fever Tree Tonic	6€
Ginger Beer	6€
Ginger Ale	5€
Royal Bliss	6€
Sprite	5€

ZUMOS / JUICES

Melocotón <i>Peach</i>	5€
Naranja <i>Orange</i>	5€
Piña <i>Pineapple</i>	5€
Manzana <i>Apple</i>	5€
Tomate <i>Tomato</i>	5€
Naranja Natural <i>Fresh Orange</i>	9€
Sandía Natural <i>Fresh Watermelon</i>	9€
Natural Mix	9€

CERVEZA / BEER

Caña	5€
Shandy	5€
Shandy/Clara Sprite	5€
Corona	7€
Carlsberg 1/3	7€
Estrella Damm 1/3	6€
Tostada sin alcohol <i>Non-Alcoholic</i>	6€
Daura sin gluten <i>Gluten-Free</i>	6€

SANGRÍA



Sangría de champagne		110€
Sangría de champagne Rosé		120€
Sangría de cava	8€	35€
Sangría tradicional blanco		30€
Sangría tradicional rosado		35€
Sangría tradicional tinto	6,5€	30€
Tinto de verano		30€

ENERGÉTICAS / ENERGY DRINKS

Red Bull 5€

REFRESCOS / SOFT DRINKS

Aquarius, Coca Cola, Fanta, Fuze Tea... 5€

COCKTELES CLASICOS CON UN TWIST/ CLASSIC COCKTAILS WITH A TWIST



Mojito	15€	Margarita	15€
Clover Clup Punch	15€	Dry Martini	15€
Ms.Paloma	15€	Negroni	15€
Penisilin	15€	Piña Colada	15€
Mai Tai	15€	Old Fashion	15€
Sour	15€	Mimame	15€
Bloody Mary	15€	Caipirinha / Caipiroska / Caipirissima	15€
Spritz (Aperol, St-Germain, Campari..)	15€	Cosmopolitan	15€
Porn Star Martini	15€	Mule	15€
Express Martini	15€		



AMOROUS SIGNATURE COCKTAILS



Lucky One	14€	Ritas Revolution	14€
Elish Island	14€	The Big Journey	14€
The Last Bell	14€	Coffee Klatch sour	14€
Milkman's Tender	14€	Workers drink	14€



DESTILADOS



VODKA

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Eristoff	120€	14€	13€	5€
Absolut	130€	15€	14€	6€
Grey Goose	170€	18€	17€	8€
Belvedere	180€	18€	17€	7€

GIN

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Beefeater Black	130€	15€	11€	7€
Seagram's	140€	16€	12€	8€
Bombay Sapphire	125€	14€	10€	6€
Tanqueray	140€	16€	12€	8€
Tanqueray Ten	150€	17€	13€	8€
Hendricks	-	16€	12€	7€
Brockmans	-	-	12€	7€

TEQUILA

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Patrón Silver	120€	14€	12€	6€
Patrón Reposado	120€	14€	12€	6€
Patrón Añejo	160€	15€	13€	7€
Patrón Xo Café	125€	14€	12€	6€
7 Leguas Blanco	150€	17€	16€	7€
Clase Azul Reposado	350€	35€	25€	18€
Olmea Blanco	120€	15€	14€	5€
Olmea Reposado	150€	16€	16€	6€
Don Julio Reposado	155€	14'5€	12'5€	6'5€
Don Julio 1942	350€	35€	25€	18€
Coracho Rosado	120€	14€	12€	6€

MEZCAL

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Illegal Silver	150€	15€	14€	7€

AGUARDIENTE

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Orujo de hierbas	120€	15€	9€	6€
Orujo blanco	120€	15€	9€	6€

RON

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Santa Teresa Reserva	120€	14€	13€	5€
Bacardi Blanco	120€	14€	13€	5€
Barcelo Añejo	125€	15€	14€	6€
Brugal Añejo	125€	15€	14€	6€
Havana 7	130€	16€	15€	7€
Zacapa 23	200€	19€	18€	9€

WHISKEY

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Ballantine's 10	120€	15€	14€	6€
Jack Daniel's	-	15€	14€	6€
Dewars White Label	120€	14€	13€	5€
Johnnie Walker Black	180€	15€	-	10€
Bulleit Bourbon		15€	15€	6€

LIQUER

	<i>Bot.</i>	<i>Comb.</i>	<i>Copa</i>	<i>Chupito</i>
Limoncello Ramazzotti	80€	14€	7€	5€
Amaretto Disaronno	120€	15€	9€	6€
Frígola	80€	14€	7€	5€
Hierbas Ibicencas	80€	14€	7€	5€
Malibú	90€	15€	9€	6€
Baileys	120€	15€	9€	6€
Kahlúa		15€	9€	6€
Cointreau		15€	9€	6€
Frangelico		15€	9€	6€
Tía María		15€	9€	6€
Palo Licor		15€	9€	6€
Pacharán		15€	9€	6€
Licor Manzana		15€	9€	6€
Pernod Absenta		15€	9€	6€
Pernod Ricard Pastis		15€	9€	6€
Fernet Branca		15€	9€	6€
Marie Brizard Anisette		15€	9€	6€

THE

AMOROUS

- P R O J E C T -

