



Amélie Spéciale de Claire N°2

3 Amélie

18€

6 Amélie

35€

12 Amélie

69€

Amélie & FONDÉ EN 1743 MOËT & CHANDON
CHAMPAGNE
★

3 Amélie

+
1 Copa
de champagne

30€

6 Amélie

+
2 Copas
de champagne

58€

12 Amélie

+
1 Botella
de champagne

125€





Pan y aperitivo de Ali Olí por persona 2.50
Bread & Ali Olí appetizer per person

Pan de Cristal con tomate rallado y aceite de Oliva 6.50
Luxury chapata with grated tomato & olive oil

ENTRANTES STARTERS

Jamón Ibérico de bellota 26.50
Iberian ham

Duo de hummus ●● 17.00
 (tradicional y berenjena) con crudités
Duet hummus (traditional & aubergine) with vegetables

Croquetas melosas de jamón ibérico ●● 14.50
Creamy Iberian ham croquettes

Ceviche de corvina estilo Alma ● 19.50
Alma style croaker ceviche

Mejillón al vapor con cilantro y lima 18.00
Steamed mussel with coriander & lime

Pulpo asado a baja temperatura ●● 19.50
Low temperature grilled octopus

Calamar a la andaluza ●● 18.50
Squid andalusian style

ENSALADAS SALAD

CAPRESE ALMA SUNSET 15.50
 Tomate, mozzarella y aguacate con pesto
Tomato, mozzarella, avocado & pesto

QUINOA ● 16.50
 Aguacate, mango, cherry y palmitos con vinagreta de menta, shiso y lima
Avocado, mango, cherry tomato & palmetto with lime, shiso & mint dressing

ESPINACAS 16.50
 Bacon y parmesano
Spinach bacon parmesan cheese

BROTOS 18.00
 Brotos, pomelo, papaya verde, zanahoria, phisalis y tartar de salmón
Assorted lettuces, grapefruit, green papaya, carrots & Salmon tartar

QUESO DE CABRA ● 16.50
 A la plancha con melón, piña y vinagreta de frutos rojos
Grilled Goats cheese with melon, pineapple & red fruits vinaigrette

VIEIRA 19.50
 Sobre tartar de mango, aguacate y tomate
Scallops over mango, avocado & tomato tartar

DE ASIA FROM ASIA

WOK DE VERDURAS ●● 16.50
 Zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca
Carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushrooms & basil

WOK DE POLLO ●● 17.50
 Pollo, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca
Chicken, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushrooms & basil

WOK DE GAMBAS ●●● 18.00
 Gambas, zanahoria, espárrago verde, brócoli, tirabeque, coliflor, shiitake, albahaca
Prawns, carrot, green asparagus, broccoli, mangetout, coliflower, mushrooms & basil

PAD THAI (POLLO, GAMBAS O TOFU) ●●● 20.00
 Tallarines de arroz salteados con huevo, tamarindo, ajo, cebolla roja, puerro y brote de soja. Chilli seco, cacahuets y lima
Egg, tamarind, red onion, leek & soya hoots sauteed chinese noodles with dry chilly, peanuts & lime

POKE (ATÚN O SALMÓN) ●● 19.50
 Con Arroz, almíbar de eneldo, mango, aguacate, wakame, zanahoria, cebolla y jengibre. Macerado con Lima, soja y tamarindo
Salmon or Tuna with rice, dill, mango, avocado, wakame, carrot, ginger & onion with lime, soya & tamarind



ARROZ RICE

mínimo 2 personas y precio por comensal
minimum 2 persons & Price per person

CIEGO ●●●
Boneless seafood rice

24.00

NEGRO ●●●
Black rice

24.00

CARABINERO (seco o caldoso) ●●●
With King prawn (in broth or dry)

31.50

BOGAVANTE (seco o caldoso) ●●●
With Lobster (in broth or dry)

30.00

ROSSELLAT ●●●
Rossellat thin noodle Fideua

26.00

PESCADOS FISH

PESCA DEL DÍA ●
Daily fresh fish

s/m

BULLIT DE PEIX AL ESTILO IBICENCO (con reserva previa) ●
acompañado de su arroz a banda (mínimo 2 personas y precio por comensal)
Rosell stewed assorted fish & rice side (minimum 2 persons & Price per person)

33.00

CALAMAR A LA PLANCHA CON CRUJIENTE DE PATATAS Y ENSALADA ●
Grilled squid with salad and crispy potato

20.50

LUBINA A LA ESPALDA ●
Back grilled seabass

22.50

SUPREMA DE SALMÓN A LA PLANCHA ●●●
Grilled salmon supreme

19.50

PARRILLADA DE PESCADO Y MARISCO (mínimo 2 personas y precio por comensal) ●
Grilled assorted fish & seafood (minimum 2 persons & Price per person)

29.00

CARNES MEAT

BROCHETA DE POLLO AL ESTILO ÁRABE ●●
Arabic way chicken brochette

21.00

HAMBURGUESA DE WAGYU CON ALMA ●●
Wagyu Burger Alma style

19.50

ENTRECOTTE TRINCHADO CON GUARNICIÓN Y BASTÓN DE PATATA
Laminated entrecôte with garnish & fries

23.00

SOLOMILLO DE TERNERA A LA PLANCHA CON VEGETALES SALTEADOS
Grilled Beef sirloin with sauteed vegetables

24.50

SELECCIÓN DE POSTRES CASEROS *HOMEMADE DESSERTS*

Tarta de queso ● ● ● <i>Cheesecake</i>	10.50
Pannacotta de mango con tulipa de almendra ● ● <i>Mango Pannacotta with almonds tulip</i>	10.00
Sorbete de lima o mandarina al Vodka ● ● <i>Lime or tangerine vodka sherbet</i>	9.50
Copa de helado ● ● ● <i>Assorted ice cream</i>	9.00
Fruta de temporada sobre bambú y pilé <i>Seasonal fruit over bambu</i>	10.00
Tarta de limon con chupito de frambuesa <i>Lemon pie with raspberry siroup shot</i>	10.50
Brownie con helado sabor vainilla o frambuesa <i>Brownie with vanilla or raspberry ice cream</i>	10.50

MENÚ DE NIÑOS *KIDS MENU*

Spaghetti allá bolognese <i>Spaghetti, tomato sauce & meat</i>	9.00
Nuggets de pollo con patatas fritas <i>Chicken Nuggets with fries</i>	11.00
Alitas de pollo con guarnición de arroz <i>Chicken wings with rice</i>	9.00
Hamburguesa de ternera con patatas <i>Beef Burger with fries</i>	8.50
Bastones de merluza <i>Battered hake sticks</i>	8.50

POSTRES/DESSERTS

Tortitas con crema de avellana y helado de vainilla <i>Hazelnut cream pancakes & vanilla ice cream</i>	5.50
Mini copa de helado <i>Mini sundoe</i>	3.50

ALÉRGENOS ALLERGENS



Precios en euros y con IVA incluido
Price in euros with taxes included

SASHIMI

Sashimi de atún con salsa nikiri ●●● 29.00
(10 cortes)

*Tuna sashimi with nikiri sauce
(10 pieces)*

Sashimi de salmón dry age con ●●● 19.00
salsa nikiri (10 cortes)

*Salmon dry age sashimi with nikiri
sauce (10 pieces)*

Sashimi moriawase ●●●● 19.90 (8 cortes)
(cortes variados) 28.00 (12 cortes)

*Moriawase sashimi
(assorted pieces)*

Pescado blanco del día entero ●●● Según mercado
con salsa ponzu y trufa

*Whole white fish of the day with
truffle and ponzu sauce* Market price

NIGUIRIS (1ud)

Anguila con foie 5.00
Eel with foie

Salmón con lima y kimchi 4.00
Salmon with lime and kimchee

Gunkan atún picante 5.00
(+3€ caviar, +1,50€ trufa)
*Spicy tuna gunkan
(caviar +3€, truffle +1,50€)*

Gunkan ventresca de atún con cebolleta ●●● 6.00
Tuna belly gunkan with spring onion

Pez mantequilla con trufa 5.00
Butterfish with truffle

Vieira con salsa xo ●●●●● 5.00
Scallop with xo sauce

TEMAKI (Hand Roll Style)

Ventresca de atún con ●●●● 12.00
cebolleta china y soja añeja

*Tuna belly with chinese
spring onion and aged soya*

Atún picante con ●●●●● 10.00
aguacate y pepino

*Spicy tuna with
avocado and cucumber*

Salmón a la brasa ●●●●● 8.00
con sisho verde

*Barbacued salmon
with green sisho*

ROLLS (10uds)

CALIFORNIA ROLL ●●●●●● 19.00

Langostino en tempura, aguacate,
pepino, piparra
*Shrimp in tempura, avocado,
cucumber, pickled chilli*

MAGURO ROLL ●●●●●● 22.00

Atún picante, aguacate y pepino
Spicy tuna, avocado and cucumber

SAKE OLD BAY ●●●●●● 20.00

Salmón, aguacate, queso crema, sésamo
wasabi, espárrago, salsa spicy
*Salmon, avocado, queso crema, sésamo
wasabi, espárrago, salsa spicy*

TARTARES

Salmón con cebolleta, kimchi y trufa ●●●●●	21.00
<i>Salmon with spring onion, kimchi and truffle</i>	
Atún picante con cebolleta, sésamo y yema de huevo ●●●●●	25.00
<i>Spicy tuna with spring onion, sesame and egg yolk</i>	
Ventresca de atún con pepino encurtido y caviar ●●●●●	29.00
<i>Tuna belly with pickled cucumber and caviar</i>	
Tartar de gamba tigre en tempura con mayo-kimchee y tobiko ●●●●●	22.00
<i>Prawn tiger tartare in tempura with mayo-kimchee sauce and tobiko</i>	

SUSHI COMBO

COMBO SASHIMI MORIAWASE (20uds) ●●	49.00
Atún, Salmón, Vieira, Ventresca de Atún y Pescado Blanco <i>Tuna, Salmon, Scallop, Tuna Belly and White Fish</i>	
COMBO SASHIMI (20uds) ●●	46.00
Atún, Salmón <i>Tuna, Salmon</i>	
COMBO ROLLS (20 uds) ●●●●●	40.00
Tempura roll, 1/2 maguro onaki, 1/2 Sake Old Bay <i>Tempura roll, 1/2 maguro onaki, 1/2 Sake Old Bay</i>	
COMBO MR ITO (12 uds) ●●●●●	32.00
2 makis de atún, 2 uds sashimi de atún, 2 uds sashimi de salmón, 2 niguiris de pez mantequilla, 2 niguiris de atún, 2 niguiris de salmón <i>2 pcs. Tuna maki, 2 pcs. Tuna sashimi, 2 pcs. Salmon sashimi, 2 pcs. butterfish niguri, 2 pcs. tuna niguri, 2 pcs. Salmon niguri</i>	

ALÉRGENOS ALLERGENS

