

# Ami Manera

F O R M E N T E R A - I B I Z A

## Our Philosophy

The Restaurant wants to be an oasis of relax  
that gives you a magical atmosphere.  
We pay great attention to the care of our organic Garden,  
which allows us to offer you  
quality products at 0 Km.

Always respecting the natural resources  
of the Island that hosts us,  
we have opted for disposable ecological napkins  
and tablecloths that do not need to be washed  
thus saving precious water for our Island.















The artistic director of the Restaurant,  
Manu Crotti, through Art,  
wanted to blend Nature with  
excellent Pop Design.

Let your experience begin ...

- \* To allow all our guests to enjoy a unique and satisfying experience, the time spent at the table reserved for you is 2.00 h. We will be happy to delight your after dinner with our digestives or cocktails at our Bar where you can stay as long as you like.




# AmiManera

## Entrantes / Antipasti / Starters

- **Flores de calabacín rellenas de ricotta y anchoas con salsa Livornese** **31€**  
*Fiori di zuccina ripieni di ricotta e acciughe con salsa Livornese*  
*Zucchini flowers stuffed with ricotta and anchovies with Livornese sauce*  
  
- **Carpaccio de pulpo, tomates cherry confitados y hummus de garbanzos** **34€**  
*Carpaccio di polpo, pomodorini confit e hummus di ceci*  
*Octopus carpaccio, confit cherry tomatoes and chickpeas hummus*  

- **Gambas en tempura con mayonesa casera de remolacha** **36€**  
*Gamberi in tempura con maionese fatta in casa di rapa rossa*  
*Tempura shrimp with homemade mayonnaise and beetroot sauce*  
 
- **Tartar de calabacín, espuma de Parmesano, Limón y Rúcula en pan de "Carrasau"** **26€**  
*Tartar di zucchine, spuma di Parmigiano, Limone e Rucola su pane "Carrasau"*  
*Zucchini tartar, Parmesan foam, Lemon and Rocket Salad in "Carrasau" bread*  
 
- **Carpaccio de remolacha con escamas de parmesano, alcaparras fritas y nueces tostadas** **23€**  
*Carpaccio di barbabietola con scaglie di parmigiano, capperi fritti e noci tostate.*  
*Beetroot carpaccio with parmesan shades and fried capers*  

- **Esplanada de Wagyu tibio con romero silvestre de Ibiza** **38€**  
*Spianata di Wagyu tiepido al rosmarino selvatico di Ibiza*  
*Warm Wagyu Esplanade with wild Ibiza's rosemary*
- **Sinfonía de quesos y embutidos artesanales Italianos** **34€**  
*Sinfonia di formaggi ed insaccati artigianali Italiani*  
*Italian handcrafted Symphony of cheeses and cold cuts*  

- **Ensalada Km 0 con verduras frescas de nuestra huerta** **21€**  
*Insalata Km 0 con verdure fresche del nostro orto*  
*Km 0 Salad with fresh vegetables from our garden*  

- **Trilogía de hummus con crudités vegetales** **23€**  
*Trilogia di hummus con crudité di verdure*  
*Trilogy of hummus with vegetable crudités*  
  
- **Cecina de Wagyu (Chile)** **46€**  
*Cecina di Wagyu (Cile)*  
*Wagyu Cecina (Chile)*

# A mi Manera











## Caviar ( Entrantes )

- **Caviar (10gr.) con pan cristal y mantequilla de Normandia** **51€**  
*Caviale (10gr.) con pane cristal e burro di Normandia*  
*Caviar (10gr.) with crystal bread and Norman butter*  
 
- **Anchoas del Cantábrico con pan cristal y mantequilla de Normandia ( + Caviar +48€ )** **27€**  
*Acciughe del Cantábrico con pane cristal e burro della Normandia*  
*Cantabrian Sea Anchovies with crystal bread and Norman butter*  


## Ahumados / Affumicati / Smoked

- **Salmón ahumado al horno Tandoori** **39€**  
*Salmone affumicato al forno Tandoori*  
*Smoked salmon on the Tandoori oven*

## Pasta & Risotto (min. 2 pax)

- **Spaghetti "A Mi Manera": tomates cherry del Piennolo y burrata de Apulia** **28€**  
*Spaghetti "A Mi Manera": pomodorini del Piennolo e burrata pugliese*  
*Spaghetti "A Mi Manera": Piennolo cherry tomatoes and Apulian burrata*  
 
- **Fagottino relleno de remolacha, pecorino y calabacin, tomate cherry y romero** **32€**  
*Fagottino ripieno di: barbabietola, pecorino e zucchine, pomodorini e rosmarino*  
*Stuffed "Fagottino": betroot, pecorino and zucchinis, tomatoes and rosemary*  
 
- **Tagliatella artesanales "Pastificio Belli" con ragú de Wagyu, escamas de parmesano** **35€**  
*Tagliatelle artigianali "Pastificio Belli" al ragù di Wagyu con scaglie di parmigiano*  
*Wagyu ragu artisanal "Pastificio Belli" tagliatelle with parmesan shaves*  
    

- **Risotto "A Mi Manera"** **34€**  
*Risotto "A Mi Manera"*  
*"A Mi Manera" Risotto*  

- **Fusillone con rape pescador, tomate rojo y amarillo** **38€**  
*Fusillone con Rana Pescatrice, pomodorini rossi e gialli*  
*Fusillone with angler frog, red & yellow tomatoes*  


# AmiManera

## Pescado / Pesce / Fish

- Filete de pescado del día a la Mediterránea con verduras de la huerta e fondue de gazpacho **46€**  
*Trancio di pesce giornaliero alla Mediterranea con verdure dell'orto e fondue di gazpacho*  
*Mediterranean-style catch of the day with grilled vegetables from our garden and gazpacho fondue*

## Parrilla / Carne alla griglia / Grilled meat

- Pluma Iberica 100% Bellota ( España) **64€ / 250 gr.**
- Lomo Alto de Black Angus (Uruguay) **72€ / 250 gr. - 118€ / 400 gr.**
- Vacio de Black Angus (Uruguay) **64€ / 300 gr.**
- Parrillada Mixta ( min. 2 p.p.) **59€ p.p.**  
*( Vacio, Pluma, Chuleta de cordero, Chorizo )*

## Wagyu Kobe (Chile)

- Presa **69€ / 250 gr.**
- Sobrecostilla **84€ / 250 gr.**
- Picaña **72€ / 250 gr.**
- Parrillada Imperial / Grigliata Imperiale / Imperial Grill **258€**  
*(Lomo Alto, Sobrecostilla, Presa & Picaña)*

## Guarniciones / Contorni / Sides

- Verduras asadas **21€**  
*Verdure alla griglia*   
*Grilled Vegetables*
- Puré de patatas con trufa negra **16€**  
*Puré di patate con tartufo nero*   
*Mashed potatoes with black truffle*
- Patatas al horno **12€**  
*Patate al Forno*  
*Roasted potatoes*
- Provoletta a la parrilla **14€**  
*Provoletta alla griglia*   
*Grilled Provoleta Cheese*

Allegrini

  
VOLCAN  
DE MI TIERRA  
— TEQUILA —

  
BELLAVISTA  
FRANCIACORTA

  
nashi  
A R G A N



# A mi Manera

## Postres / Dolci / Dessert

- **Pastiera Napolitana "A mi Manera"** 17€

*Pastiera Napoletana "A mi Manera"*

*"A mi Manera" Neapolitan ricotta cheese pie*

 MILK
  EGGS
  GLUTEN
  
- **Mascarpone al ron y crumble samble'** 14€



*Mascarpone al rum e crumble samble'*


*Mascarpone with rhum and crumble samble'*

 MILK
  EGGS
  GLUTEN
  
- **Culan de chocolate con frutos rojos** 16€

*Culan di cioccolato con frutti di bosco*

*Chocolate culan with red fruits*

 MILK
  EGGS
  GLUTEN
  
- **Gelato "A mi Manera "** 51€

 MILK

## Vinos Dulces / Vini Dolci / Dessert Wines

- |                  |      |              |                        |           |
|------------------|------|--------------|------------------------|-----------|
| ESPAÑA           | 2018 | Celler Pinol | Garnacha               | 15€ / 65€ |
| • Josefina Pinol |      |              |                        |           |
| ITALIA           | 2021 | Donnafugata  | Passito di Pantelleria | 20€ / 70€ |
| • Ben Rye        |      |              |                        |           |

PERFUMERIE

**ZIELINSKI & ROZEN**

רוקחות בשמים





**FRISINÒ**









**akep**



## ALLERGENS



Pan y Aceite 5€ p.p. - Pane e Olio 5€ p.p. - Bread and Oil 5€ p.p.