

26th April 1999

23 Años - 23 Years

26th April 2022

Welcome to Amanhavis,

Hand-crafted frozen Mug of Cava Champagne with Passionfruit Essence 5.95 €
Made by the creative hands of Chef Nick ! Please talk to "the Boss" on the subject of dietary or allergic needs

Tonight's Starters

Benahavis Tomato - Oregano Soup, Sesamo Fritter 9.95 €

Incredible Amanhavis Salad with sauted Apples, Grapes, toasted Pumpkin Seeds and Walnut Dressing 9.95 €

Regional Fish Soup from our Shores, Puff Pastry Cigar 13.95 €

Refreshing Duck Salad with Peach, Pear & chilled Orange Cubes, Coriander & dried Fruit Sauce 13.95 €

Ronda Salad Leaves, Terrine of Suckling Pig, Orange - Mandarin Sauce 13.95 €

Home-made Pasta Bags, filled with Venison Mousse, Boletus - black Truffle Sauce 13.95 €

Our **Speciality - 19.95 €** **small Glass of Malaga Sweet Wine 5.95 €**

Pan-fried Goose Liver on home-made Brioche, Prune -
Apple Sauce

Main-Courses

Fillet of Sea Bream, Saffron - Herb Sauce 23.95 €

Andalucian Stew of Dorade, Hake, Prawn, Mussels, Tomatoe - Ginger and black Olive Sauce 24.95 €

Tagine of oven-roast Confit of Duck Leg, Saffron flavoured Rice, Nuts and dried Fruits 22.95 €

Dry-aged Fillet of Beef from Fields of Sevilla, BBQed, four Pepper Sauce 24.95 €

Fillet of Beef with a slice of pan-fried Foie Gras, mild Thyme Jus 29.95 €

Rack of Lamb, Truffle Crust, Rioja Sauce 26.95 €

Chicken Breast Surf & Turf, served with Prawns on a red Wine Jus 21.95 €

Preso - Iberian Pork Speciality, Forrest Mushroom Sauce 21.95 €

Oven-baked Suckling Pig, black Olive - Shallot Jam, mild Thyme Jus 23.95 €

Vegetarian : Oven-baked Risotto, Vegetables, dried Fruits, gratinated local Goat Cheese 18.95 €

All **Main-Courses** are served with oven-baked Mini-Potato,
assorted Market fresh Vegetables

Desserts - 9.95 €

Warm local Fig Tart from Benahavis, Fruit Coulis, Rocher Ice Cream

Andalucian Almond Cake, Vanilla Sauce, Raspberry Sorbet

Selection of refreshing Autumn - Sorbets with or without Cava or Vodka

Regional Cheeses from Ronda and nearby 12,95 €

Amanhavis Café

An Andalusian Speciality of a hearty Coffee, Almond and regional Liqueurs
Served in our hand-crafted Coffee Mug 8.50 €

All prices are subject to 10 % VAT

A sparkling idea: We have Amanhavis Gift Vouchers for you.

26. April 1999
23 Años - 23 Jahre
26. April 2022

Willkommen im Amanhavis

Handgetöpferter Tonkrug mit Cava Champagner und Passionsfrucht Essence 5.95 €

Aus den kreativen Händen von Chef Nick, : **Heutige Vorspeisen**

- Benahavis Tomaten - Oregano Süppchen, Rosinenkrapfen, Kräuteröl 9.95 €
oder
Amanhavis Salat mit sautierten Äpfeln, Trauben, gerösteten Kürbiskernen, Walnuss Dressing 9.95 €
oder
Andalusische Meeresfrüchte Suppe von unserer Küste, Blätterteig Zigarre 13.95 €
oder
Erfrischender Entenfleisch - Birne - Pfirsich - Orangen Salat, Koriander Vinaigrette 13.95 €
oder
Salatblätter von Ronda, Spanferkel Terrine an Orangen - Mandarinen Sauce 13.95 €
oder
Hausgemachte Pastataschen, gefüllt mit Hirsch Mousse, schwarze Trüffel - Steinpilz Sauce 13.95 €
oder
Unsere Spezialität 19.95 € **kleines Glass Malaga Süßwein 5.95 €**
Gebratene Gänsestopfleber, Apfel - Trockenpflaumen Sauce, hausgemachter Brioche

Hauptgänge

- Filet von der Seebrasse, Safran - Kräuter Sauce 23.95 €
oder
Andalusisches Ragout von Meerbrasse, Langostinos, Muscheln, Tomaten - Ingwer - Oliven Sauce 24.95 €
oder
Tagine, ofen-gebackenes Entenschlegel Confit, orientalischer Reis, Nüsse und Trockenfrüchte 22.95 €
oder
Filet vom jungen Rind aus der Nähe Sevillas, vier Pfeffer Sauce 24.95 €
oder
Filet vom Rind mit gebratener Gänsestopfleber, milde Thymian Sauce 29.95 €
oder
Karré vom jungen Lamm unter Trüffelkruste, Rioja Rotwein Jus 26.95 €
oder
Ofengebackenes Spanferkel, schwarze Oliven Zwiebel Marmelade 23.95 €
oder
Presa, andalusische Iberico - Schwein Spezialität, Waldpilz Sauce 21.95 €
oder
Vegetarisch: Gebackenes Risotto, Gemüse, Trockenfrüchten und hiesigem Ziegenkäse gratiniert 18.95 €

Alle **Hauptgänge** werden serviert mit jungen, gebackenen Kartoffeln,
Markt-frischen, poschierten Gemüse

Süsse Desserts - 9.95 €

- Warmes lokales Feigentörtchen, Vanille Sauce, Rocher Eiscreme
oder
Regionaler Mandelkuchen, Frucht Coulis, Himbeer Sorbet
oder
Erfrischende Herbst - Sorbets mit oder ohne Cava oder Vodka
oder
Regionaler Käse Teller von Ronda und Umgebung 12.95

Amanhavis Café

Echte Andalusische Spezialität mit herzhaftem Kaffee, Mandel,- und hiesigen Likören
Serviert in unserer handgemachten Tontasse 8.50 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 10 % MwSt

Eine zündende Idee : einen Gutschein vom Amanhavis verschenken !

26 de Abril 1999

23 Años - 23 Years

26 de Abril 2022

Bienvenidos en Amanhavis

Jarrita congelada con Cava Chardonnay y Esencia de Fruta de la Pasión 5.95 €

Hecho por las Manos creativas del Jefe de Cocina Nick ! Si Ud tiene alergías a algún producto, háganos saber

Entradas de hoy

Sopa de Tomates de Benahavis, Buñuelo con Sésamo 9.95 €

Ensalada de Amanhavis con Manzanas caramelizadas, Uvas, Frutos secos, Vinagreta de Nueces 9.95 €

Sopa de Pescado de nuestra Costa de Andalucía, Puro de Hojaldre 13.95 €

Ensalada fresca de Pato confit, Pera - Naranja, Salsa de Frutos secos y Cilantro 13.95 €

Ensaladas de Ronda, Tarina de Cochinillo, Salsa de Mandarina 13.95 €

Pasta caseras, rellena con Mousse de Ciervo, Salsa de Setas boletus y Trufas 13.95 €

Nuestra Especialidad 19.95 €, Vaso pequeño de Vino dulce de Malaga 5.95€
Foie Gras fresco a la Plancha, Salsa de Manzanas y Ciruela, Pan de Brioche

Platos Principales

Lomo de Bacalao, Salsa de Azafrán y Hierbas 23.95 €

Caldereta con Merluza, San Pedro, Mejillones, Langostinos, Olivas, Salsa de Tomate 24.95 €

Solomillo de Ternera a la Parilla, Salsa de Brandy y quatro Pimientas 24.95 €

Carré de Cordero, Costra de Trufas, Salsa de Vino de Rioja 26.95 €

Cochinillo horneado con Mermelada de Aceitunas negras y Cebolla morada 23.95 €

Presa Ibérica con Salsa de Setas sylvestres 21.95 €

Tagine con Confit de Muslo de Pato, Arroz al Azafrán, Frutos secos confitados 22.95 €

Opción vegetariana : Risotto con Verduritas y Frutos secos, Queso de Cabra gratinado 18.95 €

Todos los Platos llevan : Patatas mini horneadas, Verduras del Día del Mercado

Postres dulces, 9.95 €

Tartita casera de Higos de Benahavis, Coulis de Frutas, Helado de Rocher

Tarta regional de Almendras casera, Salsa de Vanilla, Sorbete de Frambuesa

Selección de Sorbetes de Otoño con o sin Cava o Vodka

Plato de Quesos de Ronda y Andalucía 12,95 €

Café AmanhaviS

Especialidad típica de nuestra Tierra, Café rico con Almendras, Canela y Licores regionales,
Servido en una taza grande hecha a mano, a Euro 8.50 €, y llévese la taza también a casa, 16.95 €

Todos los precios no incluyen el 10 % de IVA

