

26th April 1999

24 Años - 24 Years

26th April 2023

# Generic Menu, dishes change daily

Welcome home again to Amanhavis,

Hand-crafted frozen Mug of Cava Champagne with Passionfruit Essence 6.45 €  
Made by the creative hands of Chef Nick ! Please talk to "the Boss" on the subject of dietary or allergic needs

## Tonight's Starters

Local Benahavis Pumkin - Saffron Soup, caramelized Shallot Dumpling 9.95 €

Or

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

Or

Regional Fish Soup from our Shores, baked Hake Medallion, Puff Pastry Cigar 14.95 €

Or

Ronda Salad Leaves, Ceviche of white Rock Fishes, Soya - Passionfruit Sauce 14.95 €

Or

Home-made red Pasta Bags, filled with Prawn & Sea Bass Mousse, regional Tomato and Herb Sauce 14.95 €

Or

Vegan Option: Garden Greens, Chick Pea Stew, toasted Courgette - Carrot, Raisin - Sesame Sauce 14.95 €

Or

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

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

## Main-Courses

Pan-fried local Fillet of Sea Bream, Oregano Sauce 23.95 €

Or

Oven-baked Fillets of Sea Bass, Basil Sauce 23.95 €

Or

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

Or

Tagine with oven-roast local Lamb Leg and Chicken, Saffron flavored Rice, Nuts and dried Fruits 24.95 €

### Local Specialities from Benahavis

Preso, Iberian Pork Speciality, Honey - Mustard Sauce 23.95 €

Or

Crispy oven baked Suckling Pig Leg, Lime - Rosemary Jus 23.95 €

Rack of Lamb under Truffle Crust, Honey - Herb Jus 26.95 €

Or

Dry-aged Fillet of Beef from Fields of Sevilla, BBQed, four Pepper Sauce 25.95 €

Or

Giant Tomahawk (approx 1,35 kg) Steak, four cold Sauces 59.95 € (price for two people)

Or

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

Or

Vegan Option : Coriander Cous-Cous topped with Vegetable Patty on Tomato Stew 18.95 €

All **Main-Courses** are served with oven-baked Baby Potatoes  
assorted Market fresh Vegetables

## Desserts - 9.95 €

Chocolate - Baileys Mousse, Vanilla Sauce, Mango Sorbet

Or

Regional Andalucian Almond Cake, Banana - Chocolate Chip Ice Cream

Or

Selection of refreshing Autumn Sorbets with or without Cava or Vodka

Or

Regional Cheeses from Ronda and nearby 13,95 €

## Amanhavis Café

An Andalusian Speciality of a hearty Coffee, Almond and regional Liqueurs  
Served in our hand-crafted Coffee Mug 9.95 €

All prices are subject to 10 % VAT

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

26. April 1999  
24 Años - 24 Jahre  
26. April 2023

# Beispiel Menu, ändert sich täglich

## Willkommen im Amanhavis

**Handgetöpferter Tonkrug mit Cava Champagner und Passionsfrucht Essence** 6.45 €

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

Benahavis lokales Safran - Kürbis Süppchen mit Schalotten Krapfen 9.95 €

Oder

Amanhavis Salat mit sautierten Äpfeln, Trauben, gerösteten Kürbiskernen, Walnuss Dressing 9.95 €

Oder

Andalusische Fischsuppe von unserer Küste, Blätterteig Zigarre 14.95 €

Oder

Salatblätter von Ronda, Ceviche von Felsenfischen, Soya - Passionsfrucht Sauce 14.95 €

Oder

Vegane Option: Bunte Salat Blätter, sautierte Kichererbsen, Karotten-Zucchiniestreifen, Rosinen Sesam Sc 14.95 €

Oder

Hausgemachte rote Pastataschen, gefüllt mit Langostino - Brassens Mousse, Tomaten - Kräuter Sauce 14.95 €

Oder

**Unsere Spezialität** 19.95 € **kleines Glass Malaga Süßwein** 5.95 €

Gebratene Gänsestopfleber, lokale Pflaumen - Vanille - Balsamico Sauce, hausgemachter Brioche

## Hauptgänge

Ofen-gebackene Filet von der Meerbrasse, Majoran Sauce 23.95 €

Oder

Filet von der Dorade, Basilikum Sauce 23.95 €

Oder

Andalusisches Ragout von Meerbrasse, Langostinos, Muscheln, Tomaten - Ingwer - Oliven Sauce 24.95 €

Oder

Tagine, ofen-gebackene Lammkeule & Huhn, orientalischer Reis, Nüsse und Trockenfrüchte 24.95 €

Oder

Filet vom jungen Rind aus der Umgebung Sevillas, vier Pfeffer Sauce 25.95 €

### Lokale Spezialitäten aus Benahavis :

Preso, andalusische Iberico - Schwein Spezialität, Honig - Senf Sauce 23.95 €

Oder

Knuspriges ofen-gebackene Spanferkel Keule, Limonen - Rosmarien Jus 23.95 €

Karré vom jungen Lamm mit Trüffelkruste, Kräuter - Honig Jus 26.95 €

Oder

Riesen Tomahawk Steak (ungef 1.35 kg), vier kalte Saucen 59.95 € (Preis für zwei Personen)

Oder

Vegetarisch: Gebackenes Risotto, Gemüse, Trockenfrüchten und hiesigem Ziegenkäse gratiniert 18.95 €

Oder

Vegan: Koriander CousCous, Gemüse Boulette auf Tomaten Ragout 18.95 €

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

## Süße Desserts - 9.95 €

Mousse von Baileys und Schokolade, Vanille Sauce, Mango Sorbet

oder

Regionaler andalusischer Mandelkuchen, Bananen - Schoko Eiscreme

oder

Erfrischende Herbst - Sorbets mit oder ohne Cava oder Vodka

Oder

Regionaler Käse Teller von Ronda und Umgebung 13.95 €

## Amanhavis Café

Echte Andalusische Spezialität mit herzhaftem Kaffee, Mandel,- und hiesigen Likören  
Serviert in unserer handgemachten Tontasse 9.95 €

Alle Preise verstehen sich zzgl. 10 % MwSt

**Eine zündende Idee : einen Gutschein vom Amanhavis verschenken !**

26 de Abril 1999

24 Años - 24 Years

26 de Abril 2023

## Menú de Ejemplo, modificaciones diarias

, bienvenidos en Amanhavis

Jarrita congelada con Cava Chardonnay y Esencia de Fruta de la Pasión 6.45 €

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

### Entradas de hoy

Sopa de Azafrán y Calabaza, Buñuelo de Cebolla caramelizada 9.95 €

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

Sopa de Pescado de nuestra Costa, Medallón de Merluza gratinado, Puro de Hojaldre 14.95 €

Ensaladas de Ronda, Ceviche de Pescados blancos, Salsa de Soja y Fruta de la Pasión 14.95 €

Pasta casera rellena con Mus de Langostino y Merluza, Salsa de Hierbas 14.95 €

Nuestra Especialidad 19.95 €, Vaso pequeño de Vino dulce de Málaga 5.95€

Foie Gras fresco a la Plancha, Salsa de Ciruelas - Vainilla - Balsamico, Pan de Brioche

### Platos Principales

Suprema de Dorada, Salsa de Albahaca y Miel 23.95 €

Lomo de Bacalao horneado, Salsa de Orégano 23.95 €

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

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

Carré de Cordero con Costra de Trufa negra, Jugo de finas Hierbas 26.95 €

Pierna del Cochinillo asado, Jugo al Romero y Lima 23.95 €

Presa Ibérica con Salsa de Miel y Mostaza 23.95 €

Tagine con Pierna de Cordero y Pollo, Arroz con Especies, Frutos secos confitados 24.95 €

Opción vegana : CousCous con Cilantro, Mus de Garbanzos fritos, Compota de Tomates 18.95 €

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

### Postres dulces, 9.95 €

Mus de Baileys y Chocolate, Salsa de Vainilla, Sorbete de Mandarina

Pastel de Almendras de Andalucía, Helado de Chocolate

Selección de Sorbetes de Otoño con o sin Cava o Vodka

Plato de Quesos de Ronda y Andalucía 13.95 €

### Café Amanhavís

Especialidad típica de nuestra Tierra, Café rico con Almendras, Canela y Licores regionales,  
Servido en una taza grande hecha a mano, a Euro 9.95 €

Todos los precios no incluyen el 10 % de IVA

