

Raw Starters

AMELIE OYSTERS 21

from France with chives ponzu sauce (3 pieces)

SEA BASS CEVICHE 19

passion fruit sauce, corn, toasted maize, sweet potato, red onion

BLUEFIN TUNA TARTARE 26

Balfegó tuna with spicy papaya gel, rosemary bread chips, avocado and tamarind sauce

BLUEFIN TUNA BELLY 26

Balfegó tuna nigiri 5 pcs

MORIAWASE SASHIMI 60

For 2 pax
tuna belly and loin, scallops, seabass with their sauces

SMOKED EEL 26

with gofio crumble, palm honey, avocado and mustard

CARABINERO CARPACCIO 26

with olive powder, dehydrated raspberry, yuzu gel, and basil oil

BLACK CAVIAR 60

Siberian Zar 30g

WAGYU TARTARE 25

with confit egg yolk cream, capers, and crispy bread

JAMON IBERICO 25

CHEESE SELECCION 20

Hot Starters

KING CRAB MERUS 32

100g served with garlic butter

CARABINERO SHRIMP 32

100g

SCALLOPS 22

wakame sauce, passion fruit and green apple (3 ud)

TOM YUM SOUP 20

thai style with shrimps and mushrooms

OCTOPUS 22

with parsnip puré, chorizo crumble, and sautéed pak choi

PRAWNS 18

with thai coconut sauce

FOIE GRAS 20

with mango mayonnaise and confit onion

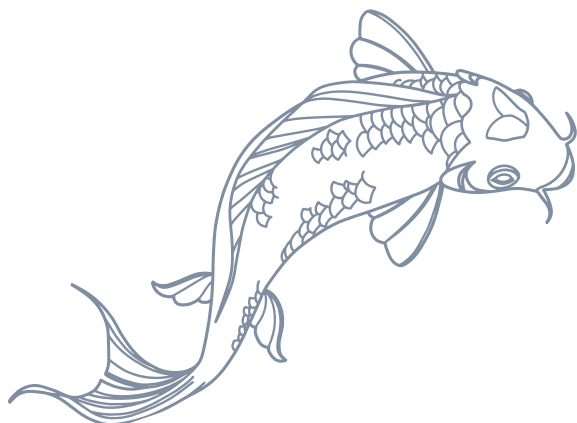
ARTICHOKE FLOWER 20 🌿

with sesame sauce, caramelized onion, tomato powder, and buckwheat (2 ud)

CONFIT LEEK 18 🌿

slow-cooked with hazelnut bechamel and truffle vinagrette

ONION CREME BRULÉ 19 🌿



igic 7 % not included

almar

Pasta & Rice

LOBSTER PASTA 38

half a lobster

CARABINERO PRAWNS PASTA 38

100g of carabinero prawns

PASTA ALMAR 30

squid, baby scallops and salmon caviar

THAI STYLE KING CRAB 38

rice noodles with tom kha sauce and peanuts

LOBSTER RICE 38

half a lobster

CARABINERO PRAWNS RICE 38

100g of carabinero prawns

Side Dishes

CANARIAN POTATOS 8

PARSNIP PUREE 8

GARLIC EDAMAME 8

FRENCH FRIES 5

GARDEN SALAD 8

SPINACH SALAD 8

with sesame dressing

WOK VEGETABLES 8

asian style

JAPANESE RICE 8

with wagyu fat and cured egg yolk

Sauces

TRUFFLE ROYAL 5

GREEN MOJO 5

PONZU KIMCHEE 5

igic 7 % not included

Fish and Seafood

AQUANARIA SEABASS FILLET 26

spelt rice in zucchini cream, vegetables, glasswort and green oil

BLACK COD FILLET 30

sauce and garnish of chef's choice

WHOLE FISH M.P.

(ask waiter)

for 2 people, with cherry tomatoes, capers and olives

WHOLE LOBSTER 70

served with garlic butter

Meat

JAPANESE WAGYU A5 50

100g served raw on barbecue and royal sauce

SPANISH WAGYU STEAK 58

boneless, 400 gr served on hot grill

PEKIN DUCK 32

served with crepes, fresh vegetables and its sauces

ANGUS TENDERLOIN 28

burnt sweetcorn puree, coffee demiglace, banana chips and confit spring onions

ANGUS TENDERLOIN WITH FOIE GRAS 36

burnt sweetcorn puree, coffee demiglace, banana chips and confit spring onions

Homemade bread variety

with olive oil

3 per person

almar

Dessert

CREME BRULE 11

with fresh red fruits

CHEESECAKE 10

with lotus ice cream and red fruit foam

CHOCOLATE FONDANT 10

with dulce de leche and ice cream

DESSERT OF THE DAY

ask our waiters

VEGAN DESSERT - CHEF'S SELECCION

ask our waiters

Café

Espresso 3

Doble espresso 4

Cortado natural 3,50

Cortado leche leche 3,70

Cappuccino 4

Café con leche 4

Café latte 4

Carajillo 5,50

Barraquito 7,50

Irish coffee 7,50

Calipso coffee 7,50

Italian coffee 7,50

Liquors

Amaretto

Bailey's

Licor 43

Tia Maria

Pernord

Sambuca

Jagermeister

Drambuie

Amaro Montenegro

Whisky

Black Label

Jack Daniel's

Cardhu 12 years

Gran Marnier

Jameson

Jim Beam

Chivas Regal

Macallan 12 years

Bowmore 12 years

Grappa/Vodka

White Grappa

Yellow Grappa

Smirnoff

Grey Goose

Tequila

Jose Cuervo Blanco

Jose Cuervo Gold

Rum

Arehucas Blanco Gold

Bacardi Blanco Gold Spicy

Capitan Morgan

Matusalem 7

Havana Club 7

Zacapa 23 Gran Reserva

Brandy

Courvoisier Vsop

Carlos I

Papadoux VSOP

Brandy Local

Hennesy VS

Reny Martin VSOP

Martell VSOP

almar

Entrantes Frías

OSTRAS AMELIE 21

de Francia con salsa ponzu al cebollino 3ud.

CEVICHE DE LUBINA 19

con leche de tigre al maracuyá, choclo, maíz tostado, boniato y cebolla roja

TARTARE DE ATÚN BLUEFIN 26

Atun Balfégó con gel de papaya picante, chips de pan al romero, aguacate y salsa de tamarindo

VENTRESCA DE ATUN BLUEFIN 26

nigiri de atun Balfégó 5 piezas

MORIAWASE 60

Para 2 personas

Ventresca y lomo de atun, vieira y lubina con sus salsas

ANGUILA AHUMADA 26

con crumble de gofio, miel de palma, aguacate y mostaza

CARPACCIO DE CARABINEROS 26

con polvo de aceitunas, frambuesa deshidratada, gel de yuzu y aceite de albahaca

CAVIAR NEGRO 60

Siberian Zar 30g

TARTARE DE WAGYU 25

con crema de yema confit, alcaparras y pan crujiente

JAMON IBERICO 25

SELECCION DE QUESOS 20

Entrantes Calientes

CANGREJO REAL MERUS 32

100gr. servido con mantequilla de ajo

CARABINERO 32

100gr.

VIEIRAS 22

salsa wakame, maracuya y manzana verde (3 ud)

SOPA TOM YUM 20

al estilo thai con gambas y setas

TENTÁCULO DE PULPO 22

con cremoso de chirivía, crumble de chorizo y pak choi salteado

GAMBAS 18

con salsa thai al coco

FOIE GRAS 20

con mayonesa de mango y cebolla confitada

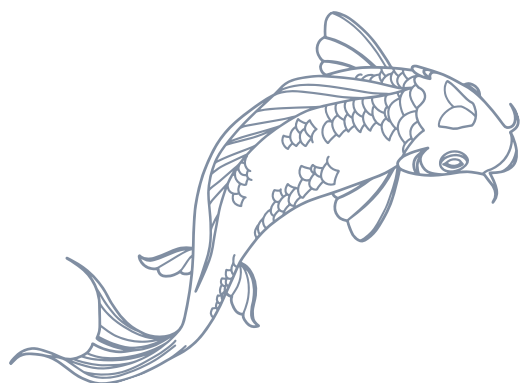
FLOR DE ALCACHOFA 20

con salsa de sesamo, cebolla caramelizada, polvo de tomate y trigo saraceno (2 ud)

PUERRO CONFIT 18

cocinado a baja temperatura con bechamel de avellanas y vinagreta de trufa

CREME BRULÉ DE CEBOLLA 19



igic 7% no incluido

almar

Pasta y Arroz

PASTA BOGAVANTE 38

con medio bogavante

PASTA CARABINERO 38

con 100g de carabineros

PASTA ALMAR 30

con baby vieiras, calamares y caviar de salmon

CANGREJO REAL ESTILO THAI 38

noodles de arroz con salsa tom kha y cacahuets

ARROZ BOGAVANTE 38

con medio bogavante

ARROZ CARABINERO 38

con 100g de carabineros

Guarniciones

PAPAS ARRUGADAS 8

PURE DE CHIRIVIA 8

EDAMAME AL AJILLO 8

PAPAS FRITAS 5

ENSALADA DE NUESTRA HUERTA 8

ENSALADA DE ESPINACA 8

con dressing de sesamo

VERDURA SALTEADA 8

al estilo asiatico

ARROZ JAPONES 8

con grasa de wagyu y yema marinada

Salsas

ROYAL DE TRUFA 5

MOJO VERDE 5

PONZU KIMCHEE 5

igic 7 % no incluido

Pescados y Mariscos

FILETE DE LUBINA DE AQUANARIA 26

risotto de espelta en crema de calabacín, verduras y salicornia con aceite de hierbas

FILETE DE BACALAO NEGRO 30

salsa y acompañamiento a elección del chef

PESCADO ENTERO S.M.

(preguntar al camarero)

para 2 personas

acompañado de tomate cherry, alcaparras y aceitunas

BOGAVANTE ENTERO 70

servido con mantequilla de ajo

Carne

WAGYU A5 JAPONES 50

100g servido crudo con barbacoa y salsa royal

LOMO DE WAGYU NACIONAL 58

sin hueso, 400 gr servido con plancha caliente

PATO PEKIN 32

acompañado de crepes, verduritas frescas y crujientes y sus salsas

SOLOMILLO DE ANGUS 28

con pure de maíz quemado, demiglace al café, chips de plátano y cebolletas confitadas

SOLOMILLO DE ANGUS CON FOIE GRAS 36

con pure de maíz quemado, demiglace al café, chips de plátano y cebolletas confitadas

Variedad de pan casero con
aceite 3 por persona

almar

Postres

CREME BRULE 11

con frutos rojos frescos

CHEESECAKE 10

con helado de lotus y espuma de frutos rojos

COULANT DE CHOCOLATE 10

con dulce de leche y helado

POSTRE DEL DIA

preguntar a nuestro staff

POSTRE VEGANO - SELECCIÓN DEL CHEF

preguntar a nuestro staff

Café

Espresso 3

Doble espresso 4

Cortado natural 3,50

Cortado leche leche 3,70

Cappuccino 4

Café con leche 4

Café latte 4

Carajillo 5,50

Barraquito 7,50

Irish coffee 7,50

Calipso coffee 7,50

Italian coffee 7,50

Liquors

Amaretto

Bailey's

Licor 43

Tia Maria

Pernord

Sambuca

Jagermeister

Drambuie

Amaro Montenegro

Whisky

Black Label

Jack Daniel's

Cardhu 12 años

Gran Marnier

Jameson

Jim Beam

Chivas Regal

Macallan 12 años

Bowmore 12 años

Grappa-Vodka

Grappa Blanca

Grappa Amarilla

Smirnoff

Grey Goose

Tequila

Jose Cuervo Blanco

Jose Cuervo Gold

Rum

Arehucas Blanco Gold

Bacardi Blanco Gold Spicy

Capitan Morgan

Matusalem 7

Havana Club 7

Zacapa 23 Gran Reserva

Brandy

Courvoisier Vsop

Carlos I

Papadoux VSOP

Brandy Local

Hennesy VS

Reny Martin VSOP

Martell VSOP

Entrées Froides

HUÎTRES AMÉLIE 21

de France avec sauce ponzu à la ciboulette (3 pièces)

CEVICHE DE BAR 19

sauce fruit de la passion, maïs, maïs grillé, patate douce, oignon rouge

TARTARE DE THON ROUGE 26

Thon Balfegó avec gelée de papaye épicée, chips de pain au romarin, avocat et sauce tamarin

VENTRÈCHE DE THON ROUGE 26

Nigiri de thon Balfegó (5 pièces)

MORIAWASE SASHIMI 60

Pour 2 personnes ventrèche et longe de thon, noix de Saint-Jacques, bar avec leurs sauces

ANGUILLE FUMÉE 26

avec crumble de gofio, miel de palme, avocat et moutarde

CARPACCIO DE CARABINERO 26

avec poudre d'olive, framboise déshydratée, gel de yuzu et huile de basilic

CAVIAR NOIR 60

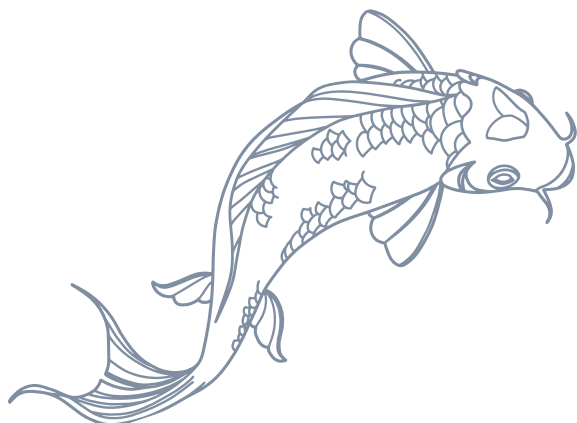
Siberian Zar 30g

TARTARE DE WAGYU 25

avec crème de jaune d'œuf confit, câpres et pain croustillant

JAMBON IBÉRIQUE 25

SÉLECTION DE FROMAGES 20



igic 7 % non inclus

Entrées Chaudes

CRABE ROYAL MERUS 32

100 g servi avec du beurre à l'ail

GRILLADES CARABINERO 32

100 g

COQUILLES SAINT-JACQUES 22

Sauce wakame, fruit de la passion et pomme verte (3 ud)

SOUPE TOM YUM 20

À la thaïlandaise, aux crevettes et aux champignons

POULPE 22

Avec purée de panais, crumble de chorizo et pak choi sauté

GRILLADES 18

Avec sauce thaï à la noix de coco

FOIE GRAS 20

Avec mayonnaise à la mangue et oignons confits

FLEUR D'ARTICHAUT 20



Avec sauce au sésame, oignons caramélisés, poudre de tomate et sarrasin (2 ud)

POIREAUX CONFITS 18



Cuits lentement avec béchamel aux noisettes et vinaigrette à la truffe

CRÈME BRULÉE D'OIGNONS



almar

Pâtes et Riz

PÂTES AU HOMARD 38

demi-homard

PÂTES AUX CREVETTES CARABINERO 38

100g de crevettes carabinero

PÂTES ALMAR 30

encornets, pétoncles et caviar de saumon

CRABE ROYAL STYLE THAÏ 38

nouilles de riz avec sauce tom kha et cacahuètes

RIZ AU HOMARD 38

demi-homard

RIZ AUX CREVETTES CARABINERO 38

100g de crevettes carabinero

Accompagnements

POMMES DE TERRE CANARIENNES 8

PURÉE DE PANAIS 8

EDAMAME À L'AIL 8

FRITES 5

SALADE DU JARDIN 8

SALADE D'ÉPINARDS 8

avec sauce au sésame

LÉGUMES AU WOK 8

style asiatique

RIZ JAPONAIS 8

à la graisse de wagyu et jaune d'œuf confit

Sauces

TRUFFLE ROYAL 5

MOJO VERT 5

PONZU KIMCHEE 5

igic 7% non inclus

Poissons et Fruits de mer

FILET DE BAR AQUANARIA 26

riz d'épeautre à la crème de courgettes, légumes, salicorne et huile verte

FILET DE CABILLAUD NOIR 30

sauce et garniture au choix du chef

POISSON ENTIER P.M.

(demander au serveur) pour 2 personnes, avec tomates cerises, câpres et olives

HOMARD ENTIER 70

servi avec beurre à l'ail

Viande

WAGYU JAPONAIS A5 50

100g servi cru sur barbecue et sauce royale

STEAK DE WAGYU ESPAGNOL 58

désossé, 400g servi sur gril chaud

CANARD LAQUÉ PÉKIN 32

servi avec crêpes, légumes frais et ses sauces

FILET D'ANGUS 28

purée de maïs doux brûlé, demi-glace au café, chips de banane et oignons nouveaux confits

FILET D'ANGUS AU FOIE GRAS 36

purée de maïs doux brûlé, demi-glace au café, chips de banane et oignons nouveaux confits

Assortiment de pains maison

à l'huile d'olive

3 par personne

almar

Dessert

CRÈME BRÛLÉE 11

aux fruits rouges frais

CHEESECAKE 10

avec glace Lotus et mousse de fruits rouges

FONDANT AU CHOCOLAT 10

avec dulce de leche et glace

DESSERT DU JOUR

demandez à nos serveurs

DESSERT VÉGÉTALIEN - SÉLECTION DU CHEF

demandez à nos serveurs

Café

Espresso 3

Doble espresso 4

Cortado natural 3,50

Cortado leche leche 3,70

Cappuccino 4

Café con leche 4

Café latte 4

Carajillo 5,50

Barraquito 7,50

Irish coffee 7,50

Calipso coffee 7,50

Italian coffee 7,50

Liquors

Amaretto

Bailey's

Licor 43

Tia Maria

Pernord

Sambuca

Jagermeister

Drambuie

Amaro Montenegro

Whisky

Black Label

Jack Daniel's

Cardhu 12 years

Gran Marnier

Jameson

Jim Beam

Chivas Regal

Macallan 12 years

Bowmore 12 years

Grappa/Vodka

White Grappa

Yellow Grappa

Smirnoff

Grey Goose

Tequila

Jose Cuervo Blanco

Jose Cuervo Gold

Rum

Arehucas Blanco Gold

Bacardi Blanco Gold Spicy

Capitan Morgan

Matusalem 7

Havana Club 7

Zacapa 23 Gran Reserva

Brandy

Courvoisier Vsop

Carlos I

Papadoux VSOP

Brandy Local

Hennesy VS

Reny Martin VSOP

Martell VSOP

Antipasti Crudi

OSTRICHE AMELIE 21

francesi con salsa ponzu al cipollino 3ud.

CEVICHE DI SPIGOLA 19

con leche de tigre al passion fruit, choclo, mais tostato, patata dolce e cipolla rossa

TARTARE DI TONNO BLUEFIN 26

Tonno Balfegó con gel di papaya piccante, chips di pane al rosmarino, avocado e salsa di tamarindo

VENTRESCA DI TONNO BLUEFIN 26

nigiri di tonno Balfegó 5 pz

MORIAWASE 60

Per 2 persone

Ventresca e filetto di tonno, capesante e spigola con le loro salse

ANGUILLA AFFUMICATA 26

con crumble di gofio, miele di palma, avocado e senape

CARPACCIO DI GAMBERI ROSSI 26

con polvere di olive, lamponi disidratati, gel di yuzu e olio al basilico

CAVIALE NERO 60

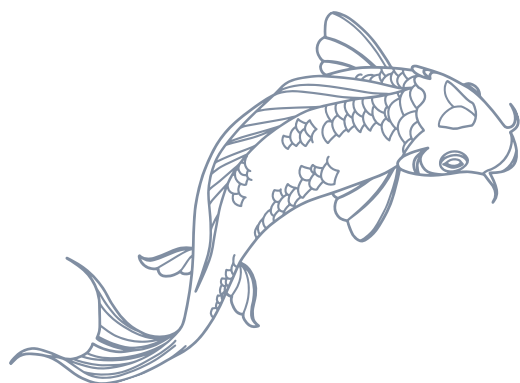
Siberian Zar 30g

TARTARE DI WAGYU 25

con crema di tuorlo confit, capperi e pane croccante

JAMON IBERICO 25

SELEZIONE DI FORMAGGI 20



igic 7% non incluso

Antipasti Caldi

GRANCHIO REALE MERUS 32

100gr. servito con burro all'aglio

GAMBERONI ROSSI 32

100gr.

CAPELANTE 22

con salsa wakame, passion fruit e mela verde (3 ud)

ZUPPA TOM YUM 20

allo stile thai con gamberi e funghi

TENTACOLO DI POLPO 22

con cremoso di pastinaca, crumble di chorizo e pak choi saltato

GAMBERI 18

con salsa thai al cocco

FOIE GRAS 20

con maionese di mango e cipolla confit

FIORE DI CARCIOFO 20

con salsa di sesamo, cipolla caramellata, polvere di pomodoro e grano saraceno (2 ud)

PORRO CONFIT 18

cucinato a bassa temperatura con besciamella di nocciola e vinagrette al tartufo

CREME BRULÉ DI CIPOLLA 19

almar

Pasta e Risotti

PASTA ALL' ASTICE 38

mezzo astice

PASTA CON GAMBEI ROSSI 38

100g di gamberi rossi

PASTA ALMAR 30

con mini capesante, calamari e caviale di salmone

GRANCHIO REALE STILE THAI 38

noodles di riso con salsa tom kha e arachidi

RISOTTO ALL' ASTICE 38

mezzo astice

RISOTTO CON GAMBERI ROSSI 38

100g di gamberi rossi

Contorni

PAPAS ARRUGADAS 8

PURÉ DI PASTINACA 8

EDAMAME ALL'AGLIO 8

PATATINE FRITTE 5

INSALATA DEL NOSTRO ORTO 8

INSALATA DI SPINACI 8

con dressing al sesamo

VERDURA SALTATA 8

allo stile asiatico

RISO GIAPPONESE 8

con grasso di wagyu e tuorlo marinato

Salse

ROYAL DI TARTUFO 5

MOJO VERDE 5

PONZU KIMCHEE 5

igic 7 % non incluso

Pesce

FILETTO DI SPIGOLA DI AQUANARIA 26

risotto di farro in crema di zucchine, verdure e salicornia con olio alle erbe

FILETTO DI BACCALÀ NERO 30

salsa e accompagnamento a scelta dello chef

PESCE INTERO P.D.M.

(chiedere al cameriere)

per 2 persone

servito con pomodorini, capperi e olive

ASTICE INTERO 70

servito con burro all'aglio

Carne

WAGYU A5 GIAPPONESE 50

100g servito crudo con barbecue e salsa royal

TAGLIATA DI WAGYU NAZIONALE 58

senza osso, 400 gr servito con piastra calda

ANATRA ALLA PECHINESE 32

servita con crepes, verdure fresche e croccanti e le sue salse

FILETTO DI ANGUS 28

puré di mais bruciato, demiglace al caffè, chips di banana e cipollotti confit

FILETTO DI ANGUS CON FOIE GRAS 36

puré di mais bruciato, demiglace al caffè, chips di banana e cipollotti confit

Varietà di pane con olio

d'oliva

3 a persona

almar

Dessert

CREME BRULE 11

con frutti rossi freschi

CHEESECAKE 10

con gelato di lotus e spuma di frutti rossi

COULANT DI CIOCCOLATO 10

con dulce de leche e gelato

DESSERT DEL GIORNO

chiedere al nostro staff

DESSERT VEGANO - SELEZIONE DELLO CHEF

chiedere al nostro staff

Caffè

Espresso 3

Doppio espresso 4

Cortado natural 3,50

Cortado leche leche 3,70

Cappuccino 4

Café con leche 4

Caffè latte 4

Carajillo 5,50

Barraquito 7,50

Irish coffee 7,50

Calipso coffee 7,50

Italian coffee 7,50

Liquors

Amaretto

Bailey's

Licor 43

Tia Maria

Pernord

Sambuca

Jagermeister

Drambuie

Amaro Montenegro

Whisky

Black Label

Jack Daniel's

Cardhu 12 años

Gran Marnier

Jameson

Jim Beam

Chivas Regal

Macallan 12 años

Bowmore 12 años

Grappa-Vodka

Grappa Blanca

Grappa Amarilla

Smirnoff

Grey Goose

Tequila

Jose Cuervo Blanco

Jose Cuervo Gold

Rum

Arehucas Blanco Gold

Bacardi Blanco Gold Spicy

Capitan Morgan

Matusalem 7

Havana Club 7

Zacapa 23 Gran Reserva

Brandy

Courvoisier Vsop

Carlos I

Papidoux VSOP

Brandy Local

Hennesy VS

Reny Martin VSOP

Martell VSOP

almar