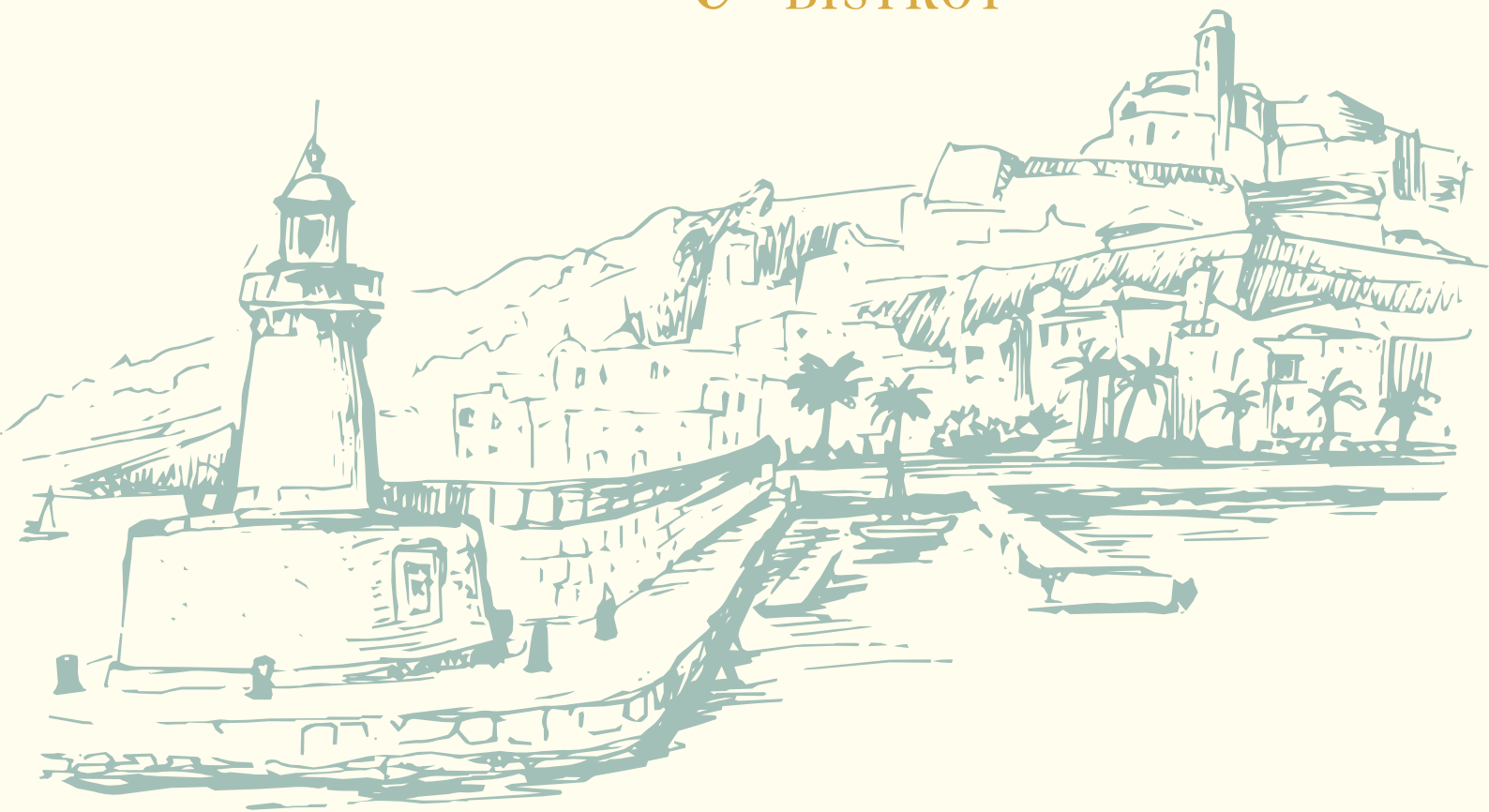


ANyMA

BISTROT



ANTIPASTI / STARTERS

pesce/fish

€

Lobster roll*

26

erba cipollina, spicy mayo, avocado e radicchio (1-2-3-5-6-7-10-12-13)

Lobster roll with spicy mayo, avocado, radish

Pulpo a la Gallega caramellato alla teriyaki

24

con anelli di zucchine fritte e salsa tartara (1-14-11)

Octopus a la Gallega caramelized with teriyaki, crispy zucchini rings and tartare sauce

Acciuga del cantabrico

18

su plumcake fatto in casa e burro alle erbe (1-2-3-4-6-7-10-11-13)

Cantabrico anchovy with homemade plumcake and our herbs butter

Tuna stick*

24

con caviale di tartufo, senape, teriyaki e sriracha (1-4-6-10)

Red tuna stick with truffle mustard caviar, teriyaki sauce and sriracha

Salmon cube

24

salmone marinato alla barbabietola,

condito con gin Mare Capri, teryiaki e sriracha (1-4-6-10)

Salmon cube (marinated with beetroot and gin Mare Capri, teriyaki and sriracha)

Arrosticini di capesante*

26

con lardo di pata negra e crema di patata americana (12-14)

Crispy scallop skewers with pata negra lard and sweet potato cream

Fritto di chipirones* (calamaretti) e pimientos de padrón

24

con salsa tartara (1-3-6-10-11-12-13-14)

Fried baby squid and padrón peppers with tartar sauce

Tartare ANyMA*

26

gamberi rossi, salmone e tonno (2-4)

Fish tartare with red shrimps, salmon and tuna

Ostriche

Oysters (14)

cad./each

7 €

Scampi*

Raw langoustine (2-12)

cad./each

10 €

a. Allergeni/Allergens:

Lista allergeni a fine del menu / List of allergens at the end of the menu



ANTIPASTI / STARTERS

carne/meat

**Cecina di angus in carpaccio
con petali di queso Manchego e olio evo** ⁽⁷⁾
Angus cecina ham with manchego cheese and olive oil

€
22

**Tartare di frisona pirenaica spagnola
con i suoi condimenti** ⁽⁴⁻⁶⁻¹⁰⁾
Meat tartare with its condiments

24

**Creme caramel di parmigiano
su vellutata di porcini e funghi trifolati** ⁽³⁻⁷⁾
Parmesan creme caramel with porcini mushrooms

24

**Carpaccio di frisona affumicato
con giardiniera all'aglio nero, caviale al tartufo
e senape al miele** ⁽⁷⁾
Meat carpaccio with black garlic giardiniera,
truffle caviar and honey mustard

24

**Salumi iberici con salsa aioli, olive
e i grissini di Vittorio** ⁽¹⁻⁶⁻⁷⁻¹⁰⁻¹¹⁻¹³⁾
Iberian ham selection with aioli cream, olives and vittorio's grissini

24

Jamón de Bellota ibérico tagliato al coltello
Ibérico Bellota ham knife sliced

36



PRIMI / FIRST COURSES



	€
<p>Fregola al datterino affumicato, gocce di ricotta e gamberi rossi* (1-2-4-6-7-10-12-13)</p> <p>Fregola pasta with smoked datterino tomato sauce, ricotta cheese and red shrimps</p>	30
<p>Ravioli ripieni di coda alla vaccinara con fonduta di pecorino e olio alla menta (1-3-5-6-7-8-10)</p> <p>Homemade ravioli with veal tail, pecorino cheese and mint oil</p>	26
<p>Fregola ai funghi porcini con castelmagno, al profumo di mirto e limone (1-3-5-6-7-8-10)</p> <p>Fregola pasta with porcini mushrooms and castelmagno cheese, mirto and lemon</p>	30
<p>Paccheri aglio, olio e peperoncino con scampi saltati, cozze e pane croccante (1-2-3-4-6-7-10-11-13)</p> <p>Homemade paccheri aglio, olio, peperoncino with scampi, mussels and crispy bread</p>	30
<p>Risotto all'astice "Alfy" (2-4-7)</p> <p>Lobster risotto</p>	30
<p>Spaghetti alla chitarra all'amatriciana con jamon iberico (1-3-6-7-8-10-11-13)</p> <p>Homemade spaghetti 'amatriciana' with tomatoes and iberic ham</p>	26

a. Allergeni/Allergens:
Lista allergeni a fine del menu / List of allergens at the end of the menu



SECONDI / MAIN COURSES

pesce/fish

	€
Paella ibizenca con frutti di mare* (2-4-12-14) (min. 2 per.) cad./each	35
Paella with sea food	
Filetto di pescato del giorno "a tu manera" (4-9)	36
Fish fillet "your way"	
Tagliata di orata (1-4-6-10-11-13) con panure al pomodoro ed erbe AOP	26
Thinly sliced dorada fillet with crispy tomato bread and herbs	
Scampi e gamberi alla Catalana* (2-9-12) (pomodorini, finocchio, sedano, cipolla di tropea marinata)	30
Shrimps and langoustines in Catalan Style (tomatoes, fennel, celery, red onion)	
Catalana Royal (2-4-9) (min. 2 per.) cad./each	45
Astice, scamponi, gamberoni	
Lobster, shrimps and langoustines in Catalan Style (tomatoes, fennel, celery, red onion)	
Fritto Anyma con le sue salse (1-2-3-4-6-10-11-12-13-14) (popcorn di scampi, alice fiorita, gamberoni in tempura, chipirones, salvia e pimientos de padron)	38
Grand mixed fried seafood and sauces Scampi popcorn, fiorita anchovy, tempura prawns, chipirones, sage and Padrón peppers	
Calamari ripieni su crema di patata americana ed erbe saltate (1-4-7-8-9-10-14)	28
Stuffed calamari, american potato cream and herbs	



SECONDI / MAIN COURSES

carne/meat

	€
Ribs di maialino iberico laccate alla bbq (7) con erbe saltate e patata americana Iberic bbq ribs with herbs and american potato	32
Rib eye (450 gr) di frisona pirenaica alla griglia (1-6-10-13) con pimientos de padron e patate al forno Grilled rib eye with sweet peppers and baked potatoes	40
Guancia di vitello cbt al tempranillo con puré (7) Veal cheek slow cooked with tempranillo red wine sauce and puré	30
Galletto "Eivissa" arrosto con patate e pimientos de padron (friggirelli) Baked cockerel with potatoes and sweet peppers	26

CONTORNI / SIDE DISHES

Patatas bravas (7) Baked potatoes with aleoli and tomato	10
Tavolozza di verdure (7) pak choi in agrodolce, pimientos de padron, pomodoro grigliato, patatas bravas, patata americana alle erbe e chimichurri Vegetable plate: pak choi, pimientos de padron, grilled tomatoes, potatoes and American potato and chimichurri sauce	24
Pimientos de padron fritti Fried sweet peppers	12
Patata dolce americana alle erbe Sweet potatoes with herbs	12
Pak choi alla griglia con salsa agrodolce Grilled pak choi sweet and sour	14

a. Allergeni/Allergens:

Lista allergeni a fine del menu / List of allergens at the end of the menu



TACOS

pesce/fish

Tacos con tonno* crudo, mayo, avocado e iceberg (1-3-4-6) 2 pz. € 24
con erbette saltate e patata americana
 Raw tuna tacos, mayo, avocado and iceberg salad

Tacos con tonno* saltato alla teriyaki, spinacino e caprino (1-3-4-6-7) 2 pz. € 24
 Teriyaki cooked tuna with spinach and caprino cheese

Tacos con tartare di gamberi* rossi, mayo, iceberg e lime (1-2-3-4-6-10) 1 pz. € 18
 Red shrimps tacos, iceberg salad, lime and mayo
 (1-2-3-4-6-10) 1 pz. 18 €

carne/meat

Tacos con pulled chicken, iceberg, senape al miele e salsa BBQ (1-3-4-6-10) 2 pz. € 20
 Pulled chicken tacos with iceberg salad, honey mustard and bbq sauce

Acqua 3
 Water

Cover 5
 charge

* Prodotto abbattuto all'origine / * Frozen product at the origin



Informazione alla clientela inerente la presenza negli alimenti e nelle bevande preparate e somministrate in questo esercizio, possono essere contenuti ingredienti o coadiuvanti tecnologici considerati allergeni o dei loro derivati

Elenco degli ingredienti allergenici utilizzati in questo esercizio e presenti nell'allegato II del Reg. UE n. 1169/2011

XF!JOGPSN!PVS!DVTUPNFST!UIBU!GPPE!BOE!CFWFSBHFT!QSFQBSFE!BOE!BENJOJTUFSFE!IFSF-
DBO!DPOUBJO!JOHSFEJFOUT!PS!BEKVWBOUT!DPOTJEFSFE!BMMFSHFOT

List of allergenic ingredients used in this place and present Annex II of the EU Reg. No. 1169/2011

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE

SUBSTANCES OR PRODUCTS CAUSING ALLERGIES OR INTOLERANCES

1	Glutine cereali contenenti glutine e prodotti derivati (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut)	1	Gluten Cereals containing gluten, i.e. wheat, rye, barley, oat, emmer, kamut, their derivative strains and by-products
2	Crostacei e prodotti a base di crostacei	2	Crustaceans and products based on shellfish
3	Uova e prodotti a base di uova	3	Eggs and by-products
4	Pesce e prodotti a base di pesce	4	Fish and products based on fish
5	Arachidi e prodotti a base di arachidi	5	Peanuts and peanut-based products
6	Soia e prodotti a base di soia	6	Soy and soy-based products
7	Latte e prodotti a base di latte	7	Milk and dairy products (lactose included)
8	Frutta a guscio e loro prodotti (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, di pecan, del Brasile, pistacchi, noci macadamia)	8	Fruits in shell, i.e. almonds, hazelnuts, walnuts, cashew, pecan, Brazil, pistachios, macadamia nuts or Queensland nuts and their by-products.
9	Sedano e prodotti a base di sedano	9	Celery and products based on celery
10	Senape e prodotti a base di senape	10	Mustard and mustard-based products
11	Semi di sesamo e prodotti a base di sesame	11	Sesame seeds and sesame seeds-based products
12	Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg	12	Sulfur dioxide and Sulphur dioxide and sulphites in concentrations above 10 mg/kg
13	Lupini e prodotti a base di lupini	13	Lupine and lupine-based products
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi	14	Molluscs and products based on molluscs

* Prodotto abbattuto all origine / Produzione propria abbattuta per sicurezza alimentare.

I prodotti ittici somministrati crudi vengono sottoposti ad abbattimento preventivo per garantire la sicurezza alimentare come previsto dal regolamento CE 853/2004

* Product blast chilled at the source / In-house production blast chilled for food safety.

Raw fish products served are subjected to preventive blast chilling to ensure food safety, as required by Regulation (EC) 853/2004.

Il personale è a disposizione per fornire qualsiasi informazione circa la natura delle materie prime utilizzate e le modalità di preparazione dei piatti del menù.

The staff is available to provide any information about the nature of the raw materials used and how to prepare the dishes on the menu.

Jm!dpotvnbupsf!!qsfhbupej!jogpsnbsf!jm!qfstpobmf!ej!tbmb!efmmb!ofdfjtju!ej!dpotvnbsf!bmjnfouj!qsjwj!
ej!efufsnjobuf!tptubo{f!bmmfshfojdif/

The consumer is asked to inform the room staff of the need to consume food free of certain allergenic substances.