



Carta

ALMARE

arte y cocina



Si tiene alergias, solicite a nuestro personal
nuestra tarjeta de alergias.

If you have allergies, ask our staff for
our allergy card.

Falls Sie Allergien haben, fragen Sie unser
Personal nach unserer Allergiker Karte.





Ante y Cocina en el Almare

La consultora de arte Yvonne Erdmann inspiró a su amigo y mecenas de la casa, Lorenzo Fricchione, con la idea de combinar arte hermoso y colorido con deliciosas comidas y bebidas en un lugar especial como el Almare y mostrar tantas personas diferentes de diferentes países y culturas. Por esta extraordinaria idea siempre se ganan artistas que son como el Restaurante, estén llenos de energía e inspiración.

Eche un vistazo al Almare y disfrute de la deliciosa cocina y de su cálido anfitrión Lorenzo, así como de las coloridas obras de Franck Sastre. ¡También puede adquirirlos a precios absolutamente asequibles! Si está interesado, contáctenos por correo electrónico: kontakt@yvonne-erdmann-art.info.

With the idea of combining beautiful and colorful art with delicious food and drinks in a special place like the Almare and showing so many different people from different countries and cultures, the art consultant Yvonne Erdmann inspired her close friend and patron of the house, Lorenzo Fricchione. New artists are always won for this extraordinary idea who are like the restaurant Almare full off energy and inspiration.

Take a look around Almare and enjoy the colorful works of Franck Sastre in addition to delicious cuisine and your warm host Lorenzo. You can purchase them at absolutely affordable prices! If you are interested, please contact us by: kontakt@yvonne-erdmann-art.info.

Mit der Idee, schöne und farbenfrohe Kunst mit leckeren Speisen und Getränken an dem besonderen Ort Almare zu kombinieren und so vielen verschiedenen Menschen aus unterschiedlichen Ländern und Kulturen zu zeigen, begeisterte die Kunstberaterin Yvonne Erdmann ihren Freund und Patron des Hauses Lorenzo Fricchione. Für diese außergewöhnliche Idee werden immer wieder neue Künstler gewonnen, die, wie das Restaurant Almare, voller Energie und Inspiration sind.

Schauen Sie sich um und genießen Sie, neben leckerer Kulinarik, die farbenfrohen Werke von Franck Sastre und Asun Glez, die Sie auch käuflich erwerben können und das zu absolut erschwinglichen Preisen! Bei Interesse kontaktieren Sie bitte Ihren Gastgeber Lorenzo oder per Mail: kontakt@yvonne-erdmann-art.info.

Artwork: Franck Sastre & Asun Glez
Idea & Concept: Yvonne & Christian Erdmann
Graphic & Realization: 10eG visual GmbH

Entrante

Pane & Olive 1,8 €
Pan y acetunas
Bread & Olives
Brot und Oliven

Pepata di cozze, crostini all'aglio 14,5 €
Mejillones con pimienta y vino blanco
Mussle Stew, garlic crostini and white wine
Muscheln mit Pfeffer und Croutons und Weißwein

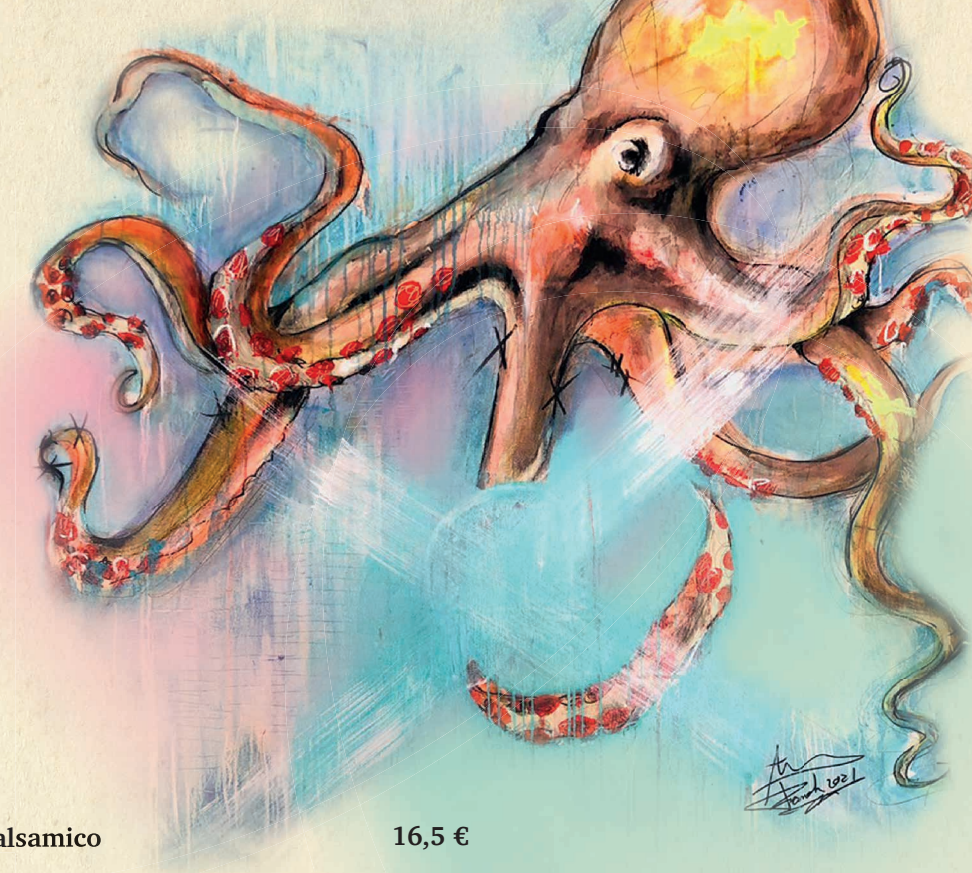
Parmigliana di melanzane 15,5 €
Parmiggiana de berenjena
Aubergine Parmiggiana
Auberginenauflauf

Carpaccio di vitello, rucola, crackers di parmiggiano, riduzione di aceto balsamico 16,5 €
Carpaccio de ternera, rucula, crujiente de parmesano, vinagre balsamico
Beef carpaccio, rocket, parmesan crackers, balsamic winegar
Rinddercarpaccio mit Ruccola, Parmesancräckern und reduzierter Balsamikocreme

Tartarre di pesce del giorno, avocado 17,5 €
Tartar de pescado del dia y avocado
Fish of the day tartarre and avocado
Tartar vom Fisch des Tages mit Avocado

Antipasto Almare (selezione di tutto) 23,5 €
Antipasto Almare (selección de todo)
Antipasto Almare (selection of all the starter)
Antipasto Almare (Vorspeisenvariation)

Polpette di pesce al sugo 13,5 €
Bolas de pescado en salsa de tomate
Fish balls in tomato sauce
Fischbällchen in Tomatensoße



Caponata di verdure 11,5 €
Caponata de verdure
Vegetable caponata
Caponata, Komposition von Gemüse

Bruschetta Almare 9,5 €

Moscardini, peperoni padron, aioli 15,5 €
Chipirones, pimientos de patrón, alioli
Baby squid, padron pepper, aioli
Babytintenfisch, mini Paprika mit Salz, Aioli

Vitello tonnato 14,5 €
Vitello Tonnato
Calf with tuna sauce
Kalbfleisch mit Tunfischsoße

Carpaccio di salmone alla barbabietola e limone 17,5 €
Carpaccio de salmón con remolacha y limón
Salmon Carpaccio with Beetroot & Lemon
Lachs Carpaccio mariniert mit Roter Bete und Zitrone

Varios carpaccio 19,5 €

Carpaccio di pulpo 18,5 €

Caprese con bufala 14,5 €
Caprese con mozzarella de bufola
Caprese with bufala mozzarella
Tomate mit Büffel Mozzarella

Zuppa di verdure del giorno (vegana) 7,5 €
Sopa de verduras del dia (vegano)
Vegetable Soup of the day (vegan)
Tagessuppe mit Gemüse des Tages

Guanniciones

Patate in doppia cottura

Patatas fritas
Double cooked potatoes
Röstkartoffeln

4,5 €

Baby gem salad

Baby gem y parmigiano
Baby gem with parmesan
Salatherzen mit Parmesan

6,5 €

Insalata verde mista

Ensalada verde mixta
Green mixed salad
Grüner gemischter Salat

7,5 €

Verdure grigliate

Verdura a la parrilla
Grilled vegetable
Gegrilltes Gemüse

9,5 €

Insalata di pomodoro e cipolla

Ensalada de tomate y cebolla
Salad with tomatos and onion sauce
Tomatensalat mit Zwiebeln

7,5 €

Broccoli alla griglia

Brocoli a la parrilla
Grilled broccoli
Gegrillter Broccoli

9,5 €



Ensalada



Caesar salad pollo

Lechuga, pollo, aderezo César, anchoas frescas, crujientes de parmesano
Baby gem lettuce, chicken, Caesar dressing, fresh anchovies, parmesan crackers
Caesar Salat mit Hähnchen, Sardellen und Parmesancräcker

17,5 €

Caesar salad gamberi

Lechuga, langostinos, aderezo César, anchoas frescas, crujientes de parmesano
Baby gem lettuce, king prawns, Caesar dressing, fresh anchovies, parmesan crackers
Caesar Salat mit Gambas, Sardellen und Parmesancräcker

19,5 €

Almare: mix insalate, verdure grigliate, barbabietola, bufala, pomodorini, dressing Almare

Ensalada de hojas mixtas, mozzarella de búfala 125g, aguacate, remolacha, tomates confitados, calabacines a la plancha, berenjenas a la plancha, aderezo de remolacha y pepino
Mixed leaves salad, DOP buffalo mozzarella 125g, avocado, beetroot, confit tomatoes, grilled courgettes, grilled aubergines, beetroot dressing and cucumber
Gemischter Salat mit gegrilltem Gemüse, Roter Bete, Cherrytomaten und Almare Dressing

17,5 €

Ischia: pomodoro, mozzarella, tonno, cipolla, olive, basilico, rucola

Tomate Sorrento, mozzarella de búfala 125g, rúcula, atún, cebolla roja tropea
Sorrento tomato, buffalo mozzarella 125g, rocket olives, tuna, red Tropea onion
Tomate Mozzarella, Tunfisch, Zwiebeln, Oliven, Ruccola und Basilikum

16,5 €

Nicoise: insalata mista, uova, fagiolini, cipolla rossa, patate e tonno arrosto

Ensalada de hojas mixtas, huevo cocido, cebolla roja, patata y tonno
Mix leaf salad, boiled egg, green beans, red onion, potato, roasted tuna
Gemischter Salat mit gekochten Eiern, roten Zwiebeln, Kartoffeln und Thunfisch

18,5 €

Pescado

Polpo in tripla cottura, hummus di ceci, chips di patate
Pulpo cocinada triple, hummus, chips de patata
Octopus triple cooking, hummus, chips
Pulpo dreifach zubereitet mit Hummus und Kartoffelchips

Lupina al cartoccio ripiena di erbe mediterranee (x2)
Lubina en papel relleno de hierbas mediterráneas
Sea bass cooked in foil with Mediterranean herbs
Seewolf in Folie gefüllt mit mediteranen Kräutern

½ Astice con pomodoro e mayo all’aglio
½ bogavante asada con tomate y alioli
½ roasted lobster with tomato and alioli
½ gegrillter Hummer mit Tomate und Knoblauchmayonnaise

Filetto di pesce del giorno arrostito con caponata di verdure
Filete de pescado del día servida con verduras caponata
Roasted Fish filet of the day served with vegetable caponata
Fischfilet des Tages serviert mit Gemüse

Misto grigliato Almare, salsa verde
Mezcla a la parrilla (selección de pescados) servida con salsa verde
Mix grilled al mare (selection of fish) served with green salsa
Gegrillte Fischvariationen mit grüner Soße

Gamberoni Almare, insalata, alioli
Langostinos Almare, ensalada fresca y alioli
Grilled King prawns Almare, salad and alioli
Gegrillte Gambas Almare mit frischem Salat und Alioli

27,5 €

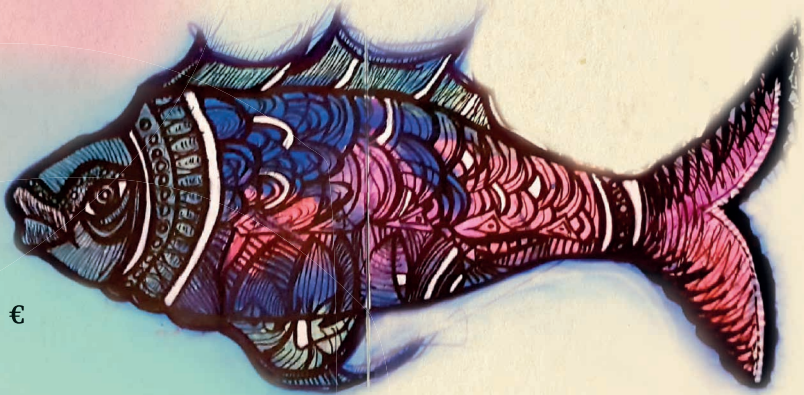
54,5 €

29,5 €

23,5 €

25,5 €

24,5 €



Carne

Pollo Kiev, purea di patate, besciasmella di spinaci, caponata
Pollo, pure de patata, bechamel de espinacas
Chicken Kiev, mashed potato with spinach bechamel
Hähnchen nach Kiev Art, Kartoffelpüree mit Spinat-Bechamelsonße

Veal milanese, patate in doppia cottura
Milanesa de ternera, patata doble cocida
Veal milanese, double cooked potato
Wiener Schnitzel mit Röstkartoffeln

Agnello alle 5 erbe servito con patate al pomodoro e aglio
Cordero a la 5 hierbas servido con patata y tomate all' ajo
Grilled lamb rack marinated of 5 herbs, potato with garlic and tomato
Lammkarree mit 5 Kräutern, Knoblauchkartoffeln und Tomaten

Tagliata ai ferri, burro alle erbe, con patate e verdure grigliate
Bistec a la parrilla, mantequilla de hierbas, con patatas y verduras a la parrilla
Grilled Rib-eye steak with herbs butter and season vegetable
Gegrilltes Rib-Eye Steak mit Kräuterbutter und Saisongemüse

Frittura mista del mercato, mayo al limone
Fritura de pescado del dia, mayonesa al limón
Fried fish of the day with lemon mayo
Frittierter Fisch vom Markt mit Zitronenmayonnaise

Zuppa di pesce Almare
Sopa de pescado Almare
Fish soup Almare
Fischsuppe Almare

23,5 €

16,5 €

26,5 €

23,5 €



Pasta y arroz

Lasagna bolognese 14,5 €

Tagliatella bolognese 13,5 €

Linguine alle vongole, zucchine e bottarga di tonno 18,5 €

Linguine con alemejas, calabacín y atún bottarga
Linguine with clams, courgette and tuna bottarga
Linguine mit Venusmuscheln, Zucchini und Tunfischrogen

Spaghetti zucchine e gamberi 18,5 €

Spaghetti con calabacín y gambas
Spaghetti with courgette and prawns
Spaghetti mit Zucchini und Shrimps

Paccheri al pomodorino, parmiggiano invecchiato 16,5 €

Paccheri con tomate cherry y parmesano
Cherry tomato paccheri, aged parmesan
Pacceri mit Cherrytomatensoße und Parmesan

Linguine astice 29,5 €

Linguini con Bogavante
Linguini with lobster
Linguini mit Hummer

Risotto ai porcini con olio al tartufo 17,5 €

Risotto con setas porcini
Porcini mushroom risotto
Risotto mit Steinpilzen

Risotto allo scoglio 18,5 €

Risotto mediterraneo
Sea food risotto
Meeresfrüchte Risotto



Risotto al nero di seppia con tartare di gamberi 19,5 €

Risotto negro de sepia con tartare y gambas
Ink squid risotto with tartare and red prawns
Risotto mit Sepia-Tintenfischfarbe, Tartar und Gambas

Linguine scoglio 18,5 €

Linguine marisco
Seafood linguini
Linguine mit Meeresfrüchten

Ravioli ricotta e spinaci, salsa al parmiggiano 16,5 €

Ravioli de reqeson y espinaca salsa de parmesano
Ravioli with ricotta cheese and spinach, toppped with parmesan cheese
Ravioli mit Ricotta und Spinat in Parmesansoße

Ravioli dorata con salsa limone e barbabietola 18,5 €

Ravioli dorada con salsa de limone y remolacha
Ravioli sea bream with lemon sauce and beets
Ravioli mit Dorade, Zirtonensoße und Roter Beete

Ravioli crab con salsa all’aragosta piccante 19,5 €

Ravioli de cangrejo con salsa de langosta picante
Crab ravioli with lobster sauce
Ravioli gefüllt mit Krebsfleisch und Hummersoße

Penne ovest 16,5 €

Penne ovest (ternera y salsa de tomate con queso mascarpone)
Penne ovest (tomato and beef sauce with mascarpone cheese)
Penne mit Rindfleisch, Tomatensoße und Mascarpone



Pizza rossa

La regina margherita 10,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, parmesano y aceite de oliva extra
DOP Tomato sauce, mozzarella, basil, 30 months parmesan, EVO oil
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, Parmesan und Olivenöl

Calabria 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, 'nduja Calabria y salami Spianata de Calabria
DOP Tomato sauce, mozzarella, 'Nduja and Spinata
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, 'Nduja und Spianata (Salami) aus Kalabrien

Ciccio 12,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, anchoas, alcaparras y orégano
DOP Tomato sauce, mozzarella, anchovies, Salina Island capers and oregano
Tomaten, f. di Latte Mozzarella, Sardellen, Kapern und Oregano

Farm 13,9 €
Tomates, burrata queso, berenjenas, calabacín, pimiento, champiñón y ajo
DOP Tomato sauce, burrata cheese, aubergines, courgettes, peppers, mushrooms, garlic oil
Tomaten, Burrata, Aubergine, Zucchini, Peperoni, Champignons und Knoblauchöl

Gianni 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, atún, cebolla roja y orégano
DOP Tomato sauce, mozzarella, tuna, red Tropea onions, olives, oregan, EVO oil
Tomaten, fior di Latte Mozarella, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano und Olivenöl

Zdenka 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jamón york y champiñón
DOP Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, mushroom, EVO oil
Tomaten, fior di Latte Mozarella, gekochter Schinken, Champignons und Olivenöl

Capricciosa 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jamón, gírgola, aceitunas, anchoas y huevo cocido
DOP Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, oyster mushrooms, olives, anchovies, boiled egg
Tomaten, fior di Latte Mozarella, gekochter Schinken, Austernpilze, Oliven, Sardellen und Ei

Paco 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jamón de Parma, alcachofas y aceite a la trufa
DOP Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, artichokes and truffle oil
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken und Trüffelöl

Capitano 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jamón, gírgola, acete, anchoas, salame y gorgonzola
DOP Tomato sauce, mozzarella, cooked ham, oyster mushrooms, olives, anchovies, boiled egg and gorgonzola
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, gekochter Schinken, Austernpilze, Oliven, Sardellen, Ei und Gorgonzola

Yam 14,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, jamón de parma, rucola, parmesano y mozzarella de búfala
DOP Tomato sauce, mozzarella, San Daniele ham, rocket, aged parmesan cheese and topped with buffalo mozzarella
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, Parmaschinken, Rucola, Parmesan, Büffelmozzarella



Pizza especial

Bona 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, salchichón de Calabria, berenjena frita y pesto
DOP Tomato sauce, mozzarella, Calabrian spianata, fried aubergine and pesto oil
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, Spianata aus Kalabrien, frittierte Aubergine und Pesto

Franco 13,9 €
Mozzarella fior di latte, requesón a la trufa y mortadela
Mozzarella, truffle cream, ricotta, mortadella and EVO oil
Fior di Latte Mozzarella, Trüffel Creme, Ricotta und Mortadella

Almare 17,5 €
Frutos del mar, tomates de la huerta, finas hierbas y ajo
DOP Fruits of the sea, tomato from the garden, fine herbs, garlic and EVO oil
Meeresfrüchte, Gartentomaten, frische Kräuter und Knoblauch

Marina alla parmigiana 13,9 €
Tomates, mozzarella fior di latte, provola ahumado, berenjena y parmesano
DOP Tomato sauce, mozzarella, smoked provola cheese, fried aubergine, parmesan
Tomaten, fior di Latte Mozzarella, geräucherter Provola, frittierte Aubergine und Parmesan

Pizza blanca

Kaena 13,9 €
Mozzarella fior di latte, patatas, queso provola ahumada y salchicha (cerdo)
Mozzarella, potatoes, smoked provola cheese, Italian pork sausage
Fior di Latte Mozzarella, Kartoffeln, geräucherter Provola und italienische Salsiccia



Quattro 13,9 €
Mozzarella fior di latte, gorgonzola, provola ahumada y parmesano curado
Mozzarella, blue cheese, smoked provola cheese, 30 months parmesan cheese
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola, geräucherter Provola und Parmesan

Half Napoli 13,9 €
Mozzarella fior di latte, salchicha italiana y friarielli (brócoli salvaje)
Mozzarella, italian pork sausage, friarielli (wild broccoli), EVO oil
Fior di Latte Mozzarella, italienische Salsiccia und Friarielli (wilder Brokkoli)

Calzone Frito 13,9 €
Calzone frito, spianata, requesón y provola ahumada
Fried calzone-style pizza, Calabrian spianata, ricotta, smoked provola cheese, EVO oil
Frittierte Calzone, Spianata aus Kalabrien, Ricotta und geräucherter Provola

Natalie 15,9 €
Mozzarella fior di latte, crema fresca, rodajas finas de limón, salmón ahumado, pimienta negra
Mozzarella, cream fraiche, thinly sliced lemon, smoked salmon and black pepper
Fior di Latte Mozzarella, Crème fraîche, dünne Zitronenscheiben, geräucherter Lachs, Pfeffer

Pesto 13,9 €
Mozzarella fior di latte, albahaca, pesto, jamón york, piñones, tomate de la huerta, aceite
Mozzarella, basil pesto, cooked ham, pine nuts, sun dried tomatoes, EVO oil
Fior di Latte Mozzarella, Basilikum Pesto, gekochter Schinken, Pinienkerne, frische Tomaten

Fatos 13,9 €
Fiordilatte mozzarella, potatoes, tuna, Tropea onion, burrata cheese, thyme, EVO oil
Mozzarella fior di latte, patatas, atún, cebolla roja, burrata y tomillo
Fior di Latte Mozzarella, Kartoffeln, Thunfisch, rote Zwiebeln, Burrata und Thymian

Calzone al forno 13,9 €
Mozzarella fior di latte, prosciutto cotto, salame, olive y pomodoro
Mozzarella, cooked ham, salami, olives and tomatoes
Fior di Latte Mozzarella, Kochschinken, Salami, Oliven und Tomaten

Todos los ingredientes enumerados en el menú se pueden agregar como aderezos adicionales en todos y cada uno de los platos +2,4 €
All the ingredients listed on the menu can be added as extra toppings on each and every dish +2,4 €

Los platos de pescado pueden contener espinas. Si tiene una alergia alimentaria o un requisito especial, informe a un miembro del equipo.
Fish dishes may contain bones. If you have a food allergy or a special requirement please inform a member of the team.

Postre

Dolce del giorno 6,5 €
Postre del día
Dessert of the day
Nachtisch des Tages

Tiramisu 6,5 €

Tortino al cioccolato, gelato vaniglia 8,5 €
Chocolate fondant, vanilla ice cream

Mixed cheese platter 12,5 €

Lemon sorbet 5,5 €

Pannacotta (chocolate o frutti di bosco) 6,5 €

Zabaglione 6,5 €
crema de yema con azúcar y marsala, helado de vainilla, crumble de galleta
egg yolk cream with sugar and marsala, vanilla ice cream, biscuit crumble
Eigelbcreme mit Zucker und Marsala, Vanilleeis und Keksstreusel

Banana bread 8,5 €
Pan de banana con canela, azúcar moreno y nutella
Baked banana bread with cinnamon, brown sugar and nutella
Bananenbrot mit Zimt, braunem Zucker und Nutella

Bombertte with nutella e mascarpone 9,5 €
Bombertte con nuttela y mascarpone
Frittierte Kugeln gefüllt mit Nutella und Mascarpone

Mix gelato (fresca/vanilla/chocolate) 6,5 €

Sgroppino 7,5 €
crema di sorbetto di limone e vodka o prosecco
lemon sorbet with vodka or prosecco
Limonensorbet mit Vodka oder Prosecco



Le bevarande

Refrescos		
Sprite 0,20l	2,9 €	
Fanta 0,20l	2,9 €	
Nestea 0,35l	3,5 €	
Coca-Cola 0,35l	3,5 €	
Tónica, Ginger 0,20l	3,5 €	
Apfelschorle 0,20l	2,5 €	
Zumo de fruta 0,20l	2,5 €	
Agua Lanjarón 0,50l	2,5 €	
Agua Mondariz 0,75l	4,8 €	
Agua San Pellegrino 0,75l	5,8 €	
Cervezas		
Cerveza caña 0,3l	3,2 €	
Clara 0,30l	3,2 €	
Shandy 0,30l	3,2 €	
Café y Té		
Café solo	1,8 €	
Cortado	2,0 €	
Té	3,0 €	
Café con leche	3,5 €	
Carajillo	3,5 €	
Capuchino	3,5 €	
Aperitivos y digestivos		
Prosecco (copa)	5,0 €	
Martini	5,5 €	
Sherry	5,5 €	
Amaro Averna	5,5 €	
Fernet Branca	5,5 €	
Ramazotti	5,5 €	
Amaro Montenegro	5,5 €	
Cinar	5,5 €	
Jägermeister	5,5 €	
Palo	5,5 €	
Bellini	7,8 €	
Rossini	7,8 €	
Campari soda/naranja	7,8 €	
Aperol Spritz	7,8 €	
Licores		
Limoncello	3,0 €	
Amaretto	5,0 €	



Sambuca	5,0 €
Pacharán	5,0 €
Bailey's	5,0 €
Kahlua	5,0 €
Tia María	5,0 €
Frangélico	5,0 €
Brandy	
Osborne Veterano	5,0 €
Carlos III	5,0 €
Carlos I	8,5 €
Cardenal Mendoza	8,5 €
Ron	
Bacardí	5,5 €
Barceló	5,5 €
Brugal	5,5 €
Havana Club	8,5 €
Whisky	
J&B	5,5 €
Ballantines	5,5 €
Four roses	6,5 €
Jim Bean	6,5 €
Jack Daniels	8,5 €
Cardhu	8,5 €
Ballantines	8,5 €
Chivas Regal	8,5 €
Gin tonic	
Longdrink	8,5 €
Seagrams	8,5 €
Beefeater	8,5 €
Tanqueray	8,5 €
Bombay Sapphire	8,5 €
Cabrabo	8,5 €
Masters	8,5 €
Xoriguer	8,5 €
Hendrick's	10,5 €
Gin rosado	
Puerto de Indias	8,5 €
Larios	8,5 €
Dos Perellons	8,5 €

Vino y prosegco

Vino Blanco

Vino de la Casa	copa 4,5 €	18,5 €
Verdejo Torres Rueda	copa 5,5 €	21,5 €
Tres Olmos Verdejo Rueda		24,5 €
Albariño Abadía de San Campio Rias Baixas		25,5 €
Albariño Terras Gauda Rias Baixas		29,5 €

Mallorca Blanco

José L. Ferrer Blanc de Blancs Binnisal.	copa 5,5 €	22,5 €
Sitra ecologic Felanitx		24,5 €
Oloron Chardonnay Alaró		28,5 €
Ribas Consell		31,5 €
Can Axartel Uno Blanc Pollença		31,5 €
Nounat Binigrau Biniali		35,0 €

Italia Blanco

Pinot Grigio Mastri Trentino		24,5 €
Pinot Grigio Friuli Venezia Giulia		29,5 €
Lugana ca dei Frati Llobardia		29,5 €
Gavi di Gavi Piemonte		29,5 €
Pinot Grigio Terlan Trentino		32,5 €
Weissburgunder Terlan Trentino		32,5 €

Vino Tinto

Vino de la Casa	copa 4,5 €	18,5 €
Viña Pomal Crianza Rioja	copa 5,5 €	24,5 €
Celeste Roble Ribera del Duero	copa 5,5 €	24,5 €
Viña Pomal Reserva Rioja		33,5 €
Conte de San Cristobal Ribera del Duero		42,5 €
Pesquera Crianza Ribera del Duero		49,5 €

Mallorca Tinto

José L. Ferrer Binnisalem	copa 5,5 €	23,5 €
Ruc Negre ecologic Consell		23,5 €
Ribas Negre Consell		32,5 €
Obac Binigrau Biniali		35,5 €
AN Felanitx		85,5 €



Italia

Chianti Toscana	23,5 €
Nero d'Avola Sicilia	25,5 €
Primitivo Puglia	29,5 €
Legrein Trentino	32,5 €
Amarone Veneto	55,0 €
Brunello di Montalcino Toscana	68,0 €
Barolo Piemonte	68,0 €
Sassicaia Toscana	380,0 €

Vino Rosada

Vino de la Casa	copa 5,5 €	18,5 €
-----------------	------------	--------

Mallorca Rosado

Estel ecologic Solter	25,5 €
Can Axartell Rosado Pollença	29,5 €
Ribas Consell	31,5 €
Binigrau Rosado Biniali	35,5 €

Italia Rosado

Lambrusco Italia	24,5 €
------------------	--------

Prosecco y Sangria

Sangria vino Tinto	copa 6,5 €	23,5 €
Sangria Cava		25,5 €
Cava		23,5 €
Prosecco		23,5 €
Prosecco DOC		30,5 €

Buen apetito



Restaurante Almare
Calle Esculls 5 - 07007 Palma de Mallorca
Tel. +34 971 490 304 | www.almare-restaurant.com