



casa  amor

MADE WITH LOVE by CHEF ZOUHAIR

APPETIZERS

PIMIENTOS DEL PADRON • 17€
Piments de Padron, fleur de sel.

Padron peppers, fleur de sel.

TRUFFLE BRIOCHE TOAST • la pièce 9€
Toast brioché, mascarpone, truffe fraîche d'été.

Brioche toast, mascarpone, fresh summer truffle.

KOBE • la pièce 18€
WITH CAVIAR ON TOP • 38€
Toast brioché enrobé d'un jambon de bœuf de Kobé d'exception, unique!

Brioche toast wrapped in ham of exceptional, unique Kobe beef!

BEEF CRACKERS • 27€
Crackers tartare de bœuf légèrement épicé.

Lightly spicy beef tartare crackers.

CRISPY SHISO TUNA TACOS • 38€
Tacos de shiso croustillants, tartare de thon, pistache et citron vert.

Crispy shiso tacos, tuna tartar, pistachios and lime.

SEABREAM TIRADITO * • 32€
Sashimi de daurade, salsa jalapeño.

Sea bream sashimi, jalapeño salsa.

LA GAMBA ROJA • 44€
Carpaccio de gambas rouges, stracciatella, pistaches, zestes de citron.

Red prawns carpaccio, stracciatella, pistachios, lemon zest.

TUNA CEVICHE * • 38€
Ceviche de thon, papaye verte, mangue, kiwi, avocat, pomme granny smith, menthe et piment jalapeños.

Tuna ceviche, green papaya, mango, kiwi, avocado, granny smith apple, mint and jalapeño peppers.

SEASONAL TOMATOES • 26€
Salade de tomates multicolores de saison, fraises et vinaigrette tomate.

Salad of seasonal multicolored tomatoes, strawberries and tomato vinaigrette.

FETACADO • 28€
Grande salade sucrine, avocat, feta, oignons, concombres, tomates, poivrons & olives noires.

Large sucrine salad, avocado, feta, onions, cucumbers, tomatoes, peppers & black olives.

BURRATA & GASPACHO • 36€
Burrata, gaspacho aux fruits rouges, melon, pastèque, mini tomates marinées, olives noires et basilic.

Burrata, gazpacho with red fruits, melon, watermelon, mini marinated tomatoes, black olives and basil.

BLUEBERRY SALAD * • 29€
Salade de myrtilles, pomme granny smith et méli-mélo d'herbes fraîches.

Blueberry, granny smith apple salad and a fresh herbs mix.

BEEF TACOS * • 34€
Tacos au mijoté de bœuf.

Slow-cooked beef tacos.

SIRLOIN CARPACCIO * • 29€
Carpaccio épais de faux filet de bœuf, noisettes, bouillon dashi.

Thick sirloin beef carpaccio, hazelnuts, dashi broth.

CRAB & AVOCADO * • 37€
Chaire de tourteaux, avocat, mayonnaise au citron vert.

Crab meat, avocado, lime mayonnaise.

SHRIMPS TEMPURA • 38€
Tempura de crevettes, sauce crémeuse épicée.

Shrimp tempura, spicy cream sauce.

TIMBALE DE CAVIAR
CAVIAR « GOLDEN IMPERIAL » CASPARIAN

30g • 80€

125g • 375€

250g • 750€

* Contient de la coriandre. Contains cilantro.

Prix net TTC - Service Inclus. Net price including tax - Service included.



FROM THE SEA

OCTOPUS • 39€

Poulpe grillé, légumes du soleil rôtis, huile d'olive.

Grilled octopus, roasted sunny vegetables, olive oil.

SEARED AHI TUNA • 46€

Mi-cuit de thon au mojo picón.

Semi-cooked tuna with mojo picón.

CATCH OF THE DAY • 22€ Les 100g

Poisson entier selon arrivage, préparé au choix : grillé, tempura, pasta.

Fish of the day, depending on availability, prepared by your choice: grilled, tempura, pasta.

SPINNY LOBSTER • 48€ Les 100g

Langouste de Méditerranée préparée au choix : grillée, tempura, pasta.

Prepared Mediterranean lobster by your choice: grilled, tempura, pasta.

VIANDES EXCEPTIONNELLES DU MONDE ENTIER

EXCEPTIONAL MEAT FROM ALL OVER THE WORLD

BAVETTE BLACK ANGUS • 42€

Black Angus bavette

ENTRECÔTE ARGENTINE • 64€

Argentine entrecôte steak

TOMAHAWK ABERDEEN • 25€ Les 100g

COQUELET RÔTI ENTIER • 48€

Roasted cockerel

CASA AMOR'S SPECIAL CUTS

CHAMAN'S CUT • 120€

CÔTE DE BŒUF NOIRE DE BALTIQUE

MATURÉE 45 JOURS • 38€ Les 100g

Baltic Black Rib of Beef Matured 45 days

CHUCK TAIL FLAP WAGYU

GRADE 9+ • 95€ Les 100g

SIDES

Courgette sur le grill, fleur de sel, huile d'olive • 12€
Zucchini on the grill, fleur de sel, olive oil

French fries • 12€

Salade verte • 12€
Green salad

Salade de maïs • 15€
Corn salad

Salade d'avocat • 15€
Avocado salad



At stefano forever
Chemin de matarane
RESERVATION : +33 (0)4 22 47 10 40
📱 @casa_amor__

OPENING SOON IN DUBAI

