








## Pool Restaurant





# Tapas

 **Jamón Ibérico de bellota 5J y pan de coca con tomate | 28 €**  
*Spanish Jabugo cured ham & toasted flat bread with crushed tomato*




  **Ostras Daniel Sorlut Spèciale al gusto: al natural, acevichada o en tempura | 9 € / ud.**  
*Daniel Sorlut Spèciale oysters at your choice: fresh oyster, ceviche style or tempura*

  **Gamba roja Ibicenca *Ibicenca red shrimps***

- **En carpaccio con aceite de arbequina y flor de sal de nuestras salinas | 28 €**  
*Carpaccio style with olive oil and sea salt flakes*
- **A la parrilla *Grilled* | 38 €**

  **Cigalas de Ibiza *Ibicenca bay prawns***

- **En tartar con caviar Osetra *Tartare style with Ossetra caviar* | 48 €**
- **A la plancha *Grilled* | 36 €**




 |   **Almejas de concha fina *Fresh smooth clams* | 20 €**

- **En salsa verde *With green parsley sauce***
- **A la parrilla *Grilled***

**Steak tartar de buey con pan hojaldrado de mantequilla | 22 €**  
*Beef steak tartare with puff pastry butter bread*

**Ensaladilla rusa casera con alioli suave y picos de pan feo | 18 €**  
*Country style potato & vegetables salad, garlic mayonnaise & breadsticks*



**Calamares a la Andaluza con mayonesa de su tinta | 18 €**  
*Crispy deep fried calamari with ink mayonnaise*

   **Remolacha baby en escabeche balsámico, coco y anacardos | 16 €**  
*Balsamic pickled baby beetroot with coconut and cashews*

 **Patatas bravas con salsa picante y alioli ligero | 16 €**  
*Spicy fried potatoes with garlic mayonnaise*









**Croquetas caseras de jamón Ibérico | 2,50 € ud.**  
*Homemade Spanish cured ham croquettes*

**Buñuelos de bacalao con aire de miel de Ibiza | 16 €**  
*Homemade codfish fritters served with Ibicenca honey foam*



















  **Pulpo a la brasa con mojo verde | 20 €**  
*Grilled octopus with green "mojo" sauce*

**Por favor indíquenos si tiene algún tipo de restricción, alergia o intolerancia a algunos alimentos. Disponemos de información sobre productos alérgenos, consulte a cualquier miembro del equipo.**  
*Please let us know if you have any allergies or special food requirements.  
At your disposal additional information regarding food allergies, ask any member of the team.*

## De la huerta From the garden

-   **Gazpacho tradicional km 0, elaborado con productos de la huerta ecológica | 16 €**  
*The classic "Gazpacho" cold soup made with organic vegetables*
-  **Burratina artesanal de la Puglia con tomate payés y albahaca fresca | 22 €**  
*Artisan burratina cheese from Puglia with local organic tomato & fresh basil*
-   **Ensalada de Verano con tomates de Ibiza seleccionados y ventresca de bonito | 28 €**  
*Summer salad with selected tomatoes from Ibiza and white tuna belly*
-    **Ensalada Costa Mara con frutas, verduras crujientes y vinagreta fresca | 18 €**  
*Costa Mara salad with fresh fruits & crispy vegetables*
- Ensalada César *Caesar salad***
  - **Con pollo de corral a la parrilla *With grilled free range chicken* | 20 €**
  - **Con bogavante a la parrilla *With grilled lobster* | 40 €**

## Mar & Montaña Sea & Land

-   **Pescado fresco de la lonja de Ibiza preparado a su gusto | 85 € / Kg**  
*Catch of the day from the Ibiza fish auction market*
  - **A la parrilla *Grilled***
  - **A la sal *Baked in a salt crust***
  - **A la bilbaína *With garlic-vinegar "bilbaína" sauce***
-   **Arroz meloso de bogavante, pulpo y mejillones | 42 €**  
*Seafood mellow rice casserole with lobster, octopus & mussels*
-  **Arroz negro de carabineros y sepia | 40 €**  
*Black rice paella with cuttlefish and scarlet shrimps*
-   **Lenguado a la bilbaína con cogollo de lechuga y vinagreta de aguacate | 36 €**  
*Sole fish with garlic-vinegar "bilbaína" sauce, lettuce heart and avocado dressing*
-   **Atún a la parrilla con semillas de sésamo y lino acompañado de wok de verduras | 30 €**  
*Grilled tuna steak with sesame & flax seeds and vegetable wok*
-  **Solomillo de ternera a la brasa con salsa café de París | 28 €**  
*Grilled beef fillet steak with "Café de París" butter-sauce*
-   **Muslo de pollo de corral a la parrilla con aceite de hierbas y patatas fritas caseras | 22 €**  
*Grilled free range chicken thigh with aromatic herbs dressing and homemade french fries*
-   **Picaña de Black Angus con chimichurri y piña al grill | 30 €**  
*Black Angus beef rump cap with "chimichurri" sauce and grilled pineapple*
- Guarniciones *Side portions* | 8 €**
  -  • **Patatas fritas caseras *Homemade French Fries***
  -  • **Aguacate a la brasa con pesto y queso feta *Grilled avocado with pesto & feta cheese***
  -   • **Carpaccio de tomate con vinagreta de anchoas y alcaparras**  
*Thin tomato slices with anchovies & capers dressing*

# Clásicos Pool Classics



**Guacamole recién hecho con crujientes tortitas de maíz | 16 €**

*Freshly made guacamole with crispy tortilla chips*

**Club Sándwich con pollo a la parrilla, pavo, beicon, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa | 18 €**

*Club Sandwich with grilled chicken, turkey, bacon, avocado, lettuce, tomato & mayonnaise*

**Hamburguesa madurada 100% de buey a la parrilla, queso cheddar, lechuga y salsa especial | 28 €**

*100% matured beef hamburger with cheddar cheese, lettuce & special sauce*

**Quesadilla de pollo de corral con pimiento, cebolla y queso fundido servido con guacamole | 18 €**

*Grilled free range chicken quesadilla with pepper, onion & melted cheese, served with guacamole*

**Sándwich de salmón ahumado y caviar con crème fraîche y eneldo | 38 €**

*Smoked salmon and caviar sandwich with crème fraîche and dill*

**Tacos de pescado empanado con salsa macha picante y guacamole | 22 €**

*Battered fish tacos with guacamole & spicy macha sauce*

## Pizza a su gusto Pizza at your choice

**Pizza Margarita: queso mozzarella y salsa de tomate | 14 €**

*Margherita pizza: Mozzarella cheese & tomato sauce*

**Suplemento por ingrediente adicional Additional toppings | 1,50 €**

- Jamón *Ham*
- Champiñones *Mushrooms*
- Bacon *Bacon*
- Pepperoni *Pepperoni*
- Huevo *Egg*
- Berenjena *Aubergine*
- Cebolla *Onion*
- Pimiento rojo *Red pepper*
- Pimiento verde *Green pepper*
- Queso cheddar *Cheddar cheese*
- Queso azul *Blue cheese*
- Salsa barbacoa *BBQ sauce*

**Suplemento por ingrediente adicional Additional toppings | 2,50 €**

- Atún *Tuna*
- Langostinos *King prawns*
- Pollo *Chicken*
- Queso de cabra *Goat cheese*

# Postres Desserts

**Milhojas con crema de limón y toffee salado | 12 €**

*Lemon curd mille-feuille with salted caramel toffee*

**Pastel de yuzu y frambuesa con merengue tostado | 12 €**

*Yuzu & raspberry pie with toasted meringue*

**Mousse de chocolate negro con cremoso de avellana | 14 €**

*Black chocolate mousse with hazelnut cream*

**Tarta fina de manzana, nueces de macadamia caramelizadas y helado de vainilla | 14 €**

*Caramelized thin apple tart with macadamia nuts & vanilla ice cream*



**Ensalada de fruta fresca de temporada | 15 €**

*Sliced seasonal fresh fruit salad*

**Sorbetes y helados artesanos | 8 €**

*Homemade ice creams and sorbets*



**Helados *Ice creams***

- **Chocolate** *Chocolate*
- **Fresa** *Strawberry*
- **Vainilla** *Vanilla*



**Sorbetes *Sorbets***

- **Limón** *Lemon*
- **Frambuesa** *Raspberry*
- **Manzana** *Apple*