








Pool Restaurant






Tapas



 **Jamón Ibérico de bellota 5J y pan de coca con tomate | 45 €**
Spanish Jabugo cured ham & toasted flat bread with crushed tomato

  **Gamba roja Ibicenca a la parrilla | 56 €**
Grilled Ibicencan red shrimps

  **Cigalas de Ibiza a la plancha | 42 €**
Grilled Ibicencan bay prawns

 |   **Almejas de concha fina *Fresh smooth clams* | 26 €**

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

  **Ceviche de corvina tradicional | 24 €**
Traditional Croaker fish ceviche

Steak tartar de buey con pan hojaldrado de mantequilla | 32 €
Beef steak tartare with puff pastry butter bread



Ensaladilla rusa casera con alioli suave y picos de pan feo | 20 €
Country style potato & vegetables salad, garlic mayonnaise & breadsticks

Calamares a la Andaluza con mayonesa de su tinta | 22 €
Crispy deep fried calamari with ink mayonnaise

 **Patatas bravas con salsa picante y alioli ligero | 18 €**
Spicy fried potatoes with garlic mayonnaise

Croquetas caseras de jamón Ibérico | 3 € ud.
Homemade Spanish cured ham croquettes

Buñuelos de bacalao con aire de miel de Ibiza | 18 €
Homemade codfish fritters served with Ibicencan honey foam













  **Pulpo a la brasa con mojo verde | 28 €**
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 | 28 €**
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 con pollo de corral a la parrilla | 22 €**
Caesar salad with grilled free range chicken
-   **Ensalada de bogavante con timbal de papaya y aguacate | 46 €**
Lobster salad with papaya and avocado timbale

Mar & Montaña Sea & Land

-   **Pescado fresco de la lonja de Ibiza preparado a su gusto | 90 € / 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 | 54 €**
Seafood mellow rice casserole with lobster, octopus & mussels
-  **Arroz negro de carabineros y sepia | 44 €**
Black rice paella with cuttlefish and scarlet shrimps
-   **Lenguado a la bilbaína con cogollo de lechuga y vinagreta de aguacate | 42 €**
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 | 38 €**
Grilled tuna steak with sesame & flax seeds and vegetable wok
-  **Solomillo de ternera a la brasa con salsa café de París | 34 €**
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 | 26 €**
Grilled free range chicken thigh with aromatic herbs dressing and homemade french fries
-   **Picaña de Black Angus con chimichurri y piña al grill | 36 €**
Black Angus beef rump cap with "chimichurri" sauce and grilled pineapple
-  **Pappardelle con frutos del mar | 30 €**
Papardelle "fruti di mare"
-  **Espaguetti "alle vongole" con almejas, tomate cherry y salsa de vino blanco | 22 €**
Spaghetti "alle vongole" with clams, cherry tomato and white wine sauce

Clásicos Pool Classics



Guacamole recién hecho con crujientes tortitas de maíz | 18 €

Freshly made guacamole with crispy tortilla chips

Club Sándwich con pollo a la parrilla, pavo, beicon, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa | 22 €

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 | 32 €

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

Quesadilla de pollo de corral con pimiento, cebolla y queso fundido | 20 €

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

Sándwich de salmón ahumado, crème fraîche y eneldo | 22 €

Smoked salmon sandwich with crème fraîche and dill

Tacos de pescado empanado con salsa macha picante y guacamole | 24 €

Battered fish tacos with guacamole & spicy macha sauce

Pizza a su gusto Pizza at your choice

Pizza Margarita: queso mozzarella y salsa de tomate | 16 €

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*

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*
- Quinoa con frijoles y queso de cabra *Quinoa with black beans and goat cheese*

Postres Desserts

Milhojas con crema de limón y toffee salado | 14 €

Lemon curd mille-feuille with salted caramel toffee

Pastel de yuzu y frambuesa con merengue tostado | 14 €

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 | 18 €

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*