



Pool Restaurant






Para compartir To share


 **Jamón Ibérico de bellota y pan de coca con tomate | 36 €**
Acorn-fed Iberian cured ham and toasted flat bread with crushed tomato

  **Ensaladilla rusa casera con langostinos del Mediterráneo al ajillo y mayo chipotle | 26 €**
Country style potato & vegetables salad with sautéed garlic king prawns and chipotle mayo



 **Nachos mejicanos con queso fundido, jalapeños, guacamole y pico de gallo | 20 €**
Mexican nachos with melted cheese, jalapeños, guacamole and pico de gallo

   **Selección mezze: Baba ganoush, hummus, muhammara | 24 €**
Mezze selection: Baba ganoush, hummus, muhammara

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

 **Crujientes calamares a la andaluza con mayonesa de lima y wasabi | 24 €**
Crispy deep fried calamari with lime and wasabi mayonnaise

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

  **Mejillones al curry suave con leche de coco, cous-cous y un toque de lima | 22 €**
Coconut curry mussels with cous-cous and lime

Gyozas japonesas al vapor rellenas de pollo y verduras con salsa ponzu | 26 €
Chicken and vegetable steamed Japanese dumplings with ponzu 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.*

 Sin gluten *Gluten free*

 Sin lactosa *Lactose free*

 Vegano *Vegan friendly*

 Vegetariano *Vegetarian*

IVA incluido *VAT included*

Entrantes Starters



Gazpacho tradicional km 0, elaborado con productos de la huerta ecológica | 18 €
The classic "Gazpacho" cold soup made with organic vegetables

Tartar de salmón noruego marinado con aguacate, huevas ikura y crème fraîche | 28 €
Marinated salmon tartare with avocado, ikura roe and crème fraîche



Burratina artesanal de la Puglia con higos, melón y jengibre | 28 €
Artisan burratina cheese from Puglia with figs, melon and ginger



Ensalada de verano con tomate de Ibiza seleccionado y ventresca de atún | 32 €
Summer salad with selected tomatoes from Ibiza and white tuna belly



Carpaccio de Black Angus con remolacha, lima y queso Parmesano curado 36 meses | 30 €
Black Angus beef carpaccio with beetroot, lime and 36 months aged Parmesan cheese

Ensalada César con pollo de corral a la parrilla y aguacate | 24 €
Caesar salad with grilled free range chicken and avocado

Mar & Montaña Sea & Land



Arroz ciego del pescador con gamba roja y sepia | 54 €
Seafood rice with red shrimp and cuttlefish



Lomo de bacalao al horno, pisto mediterráneo de verduras y olivas negras | 28 €
Oven-baked cod fish with Mediterranean vegetable ratatouille and black olives



Lenguado a la mantequilla negra con gel de mango y mostaza | 42 €
Sole fish with black butter and mango with mustard sauce



Pulpo a la parrilla con salsa romesco y kimchi | 32 €
Grilled octopus with romesco and kimchi sauce



Pollo payés estilo teriyaki, arroz misura y broccoli bimi | 26 €
Free range chicken teriyaki style, misura rice and bimi broccoli



Costilla de Black Angus a baja temperatura con chimichurri japonés y mazorca a la parrilla | 38 €
Slow-cooked Black Angus prime rib with Japanese chimichurri and grilled corn on the cob



"Surf & Turf" de solomillo de ternera y bogavante | 76 €
Beef filet steak and lobster Surf & Turf

Espagueti "alle vongole" con almejas, tomates cherry y salsa de vino blanco | 28 €
Spaghetti "alle vongole" with clams, cherry tomato and white wine sauce

Guarniciones Side portions | 8 €



• **Patata crujiente con aceite de hierbas** *Oven-baked potatoes with herbs dressing*



• **Aguacate a la brasa con pesto y queso feta** *Grilled avocado with pesto and feta cheese*



• **Verduras salteadas con salsa jang coreana** *Sautéed vegetable with korean jang sauce*




• **Cogollos con anchoa y salsa de mostaza antigua** *Lettuce hearts with anchovy and Dijon mustard*


Clásicos Pool Classics

Club Sándwich con pollo a la parrilla, pavo, beicon, aguacate, lechuga, tomate y mayonesa | 24 €
Club Sandwich with grilled chicken, turkey, bacon, avocado, lettuce, tomato & mayonnaise

Hamburguesa de chuletón con 40 días de maduración a la parrilla, queso cheddar, lechuga y salsa especial | 32 €
40 day dry-aged grilled beef hamburger with cheddar cheese, lettuce and special sauce

 **Hamburguesa vegana "Beyond Meat" con chips crujientes de vegetales | 26 €**
Beyond meat vegan burger with garnish of root veggie chips

Quesadilla de pollo de corral con pimiento, cebolla y queso fundido | 22 €
Grilled free range chicken quesadilla with pepper, onion and melted cheese


 **Tacos de pescado fresco empanado, lombarda encurtida, mayonesa de chipotle y salsa de tomatillo verde | 24 €**
Battered fish tacos with pickled red cabbage, chipotle mayonnaise and green tomato sauce

Pizza

Pizza blanca Balear: Sobrasada Ibicenca, queso tierno de Mahón, miel, almendra tostada y queso mozzarella | 20 €
Balearic pizza: Red sausage, local cheese from Mahon, honey, toasted almonds and mozzarella cheese

 **Pizza Ortolana: Pimiento rojo, berenjena, calabacín, setas Portobello, pesto rojo, salvia, queso mozzarella y salsa de tomate | 18 €**
Ortolana pizza: Red pepper, aubergine, zucchini, Portobello mushrooms, red pesto, sage, mozzarella cheese and tomato sauce

Pizza blanca Tartufata: Crema de queso trufada, setas Portobello, queso fontina, salchicha italiana y queso mozzarella | 28 €
Tartufata pizza: Truffled cream cheese, Portobello mushrooms, fontina, Italian sausage and mozzarella cheese

 **Pizza Margarita: Queso mozzarella y salsa de tomate | 16 €**
Margherita pizza: Mozzarella cheese and tomato sauce

Suplemento por ingrediente adicional *Additional toppings* | 2 €

- Jamón *Ham*
- Champiñones *Mushrooms*
- Beicon *Bacon*
- Pepperoni *Pepperoni*
- Huevo *Egg*
- Berenjena *Aubergine*
- Cebolla *Onion*
- Pimiento rojo *Red pepper*
- Atún *Tuna*
- Pollo parrilla *Grilled chicken*
- Salsa barbacoa *BBQ sauce*

 Sin gluten *Gluten free*

 Sin lactosa *Lactose free*


 Vegano *Vegan friendly*

 Vegetariano *Vegetarian*


IVA incluido *VAT included*

Postres Desserts

 **Pastel de chocolate con relleno de frambuesa y namelaka de vainilla | 16 €**
Chocolate sponge cake with raspberry jam and vanilla namelaka


 **Tarta Ópera de café y chocolate | 14 €**
Coffee and chocolate Opera cake

 **Nuestra versión del “Flaó Eivissenc” | 14 €**
Our style of traditional Ibizan cheese and mint cake



 **Tropical de mango, coco y maracuyá | 14 €**
Tropical trio of mango, coconut and passion fruit

   **Ensalada de fruta fresca de temporada | 18 €**
Sliced seasonal fresh fruit salad

Tarrinas individuales de sorbetes y helados artesanos | 8 €
Individual cups of homemade ice creams and sorbets

 **Helados *Ice creams***

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

   **Sorbetes *Sorbets***

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

 Sin gluten *Gluten free*

 Sin lactosa *Lactose free*

 Vegano *Vegan friendly*

 Vegetariano *Vegetarian*

IVA incluido *VAT included*