





Pool Restaurant



Tapas À partager


 **Iberischer Schinken aus Eichelmast und knuspriges Brot mit Tomate | 38 €**
Jambon ibérique nourri au gland, pain de cristal à la tomate

  **Galicische Venusmuschel mit Meeresfrüchtesauce | 26 €**
Palourdes de Galice avec sauce aux fruits de mer

  **Frisch zubereitete Guacamole mit hausgemachten Mais-Tortilla-Chips | 24 €**
Guacamole frais, tortillas de maïs faites maison

  **Mediterrane Riesengarnelen mit Knoblauch | 35 €**
Gambas de Méditerranée sautées à l'huile d'olive et à l'ail

 **Bratkartoffeln „Patatas bravas“ mit milder Aioli und roter ChilisaUCE | 18 €**
Patatas bravas, aioli doux, sauce aux piments rouges

 **Knuspriger Tintenfisch mit schwarzem Knoblauch und Limonenmayonnaise | 26 €**
Calmar croustillant à l'ail noir et mayonnaise au citron vert

Zarte KroketteN aus 100 % iberischem Eichelmastschinken 5J | 4 € Stk. l'unité
Croquettes moelleuses 100 % jambon ibérique nourri au gland 5J

Knusprige Hähnchenflügel aus Freilandhaltung mit würziger Chipotle-Mayonnaise | 24 €
Ailes de poulet fermier crocantes, mayonnaise piquante au piment chipotle

  **Padrón-Paprika mit Fleur de Sel aus Ibiza | 18 €**
Piments de Padrón poêlés à la fleur de sel d'Ibiza

Informieren Sie uns bitte, sollten Sie irgendwelche Lebensmittelunverträglichkeiten oder Allergien haben. Wenn Sie weitere Informationen zu Allergenen wünschen, wenden Sie sich bitte an unser Team.

En cas de restriction, d'allergie ou d'intolérance à certains types d'aliments, veuillez nous en aviser directement. Des informations complémentaires sur les produits allergènes sont à votre disposition, veuillez vous adresser à un membre de l'équipe.

Vorspeisen Entrées



Traditionelle Gazpacho aus lokalem Bio-Gemüse, Erdbeeren und Gurken | 18 €

Gaspacho traditionnel km 0, élaboré à partir de produits du potager bio, fraises et concombre

Caesar-Salat mit gegrilltem Freilandhuhn, Avocado und Croutons | 28 €

Salade César au poulet fermier grillé, avocat et croutons de pain

Carpaccio vom Wagyu mit Rucola, Pinienkernen, Parmesankäser und Zitronenvinaigrette | 30 €

Carpaccio de Wagyu avec roquette, pignons de pin, parmesan et vinaigrette citrique

Mariniertes Tartar vom norwegischen Lachs mit Avocado, Ikura-Rogen und Crème fraîche | 30 €

Tartare de saumon norvégien mariné, avocat, caviar rouge et crème fraîche



Sommersalat mit ausgewählten Tomaten aus Ibiza, Rucola, Zwiebeln und Thunfisch in Olivenöl Virgen Extra | 36 €

Salade d'été aux tomates d'Ibiza sélectionnées, roquette, oignon et bonite à l'huile d'olive



Mediterraner gemischter Blattsalat mit Avocado, Spargel, Oliven, Karotten und Kumato-Tomaten | 22 €

Salade verte méditerranéenne avec avocat, asperges, olives, carottes et tomates kumato



Griechischer Salat mit Feta-Käse, schwarzen Kalamata-Oliven, Gurken und Erdbeerdressing | 22 €

Salade grecque avec fromage Feta, olives noires Kalamata, concombre et vinaigrette à la fraise



Hummersalat "salpicón" mit frischer Mango, gekochtem Ei, Senf- und Dilldressing | 46 €

Salade de homard « salpicón » avec mangue fraîche, œuf dur, vinaigrette à la moutarde et à l'aneth

Meer & Berge Mer et Montagne



Meeresfrüchte-Reisgericht mit roten Garnelen und Tintenfisch | 46 €

Riz aux fruits de mer, crevettes rouges et seiche



Seezunge nach Art "Bilbaína" mit ibizenkischen Kartoffeln und Gemüse der Saison | 54 €

Sole à la bilbayenne avec pomme de terre d'Ibiza et légumes de saison



Gebackener Wolfsbarsch Supreme mit mediterranem Gemüseratatouille und schwarzen Oliven | 44 €

Suprême de bar au four avec ratatouille Méditerranéenne et olives noires



Hähnchen-Teriyaki mit Misura-Reis und Bimi-Brokkoli | 30 €

Poulet fermier style teriyaki, riz au misura et brocoli bimi



Zartes Black Angus Ribeye-Steak mit Kartoffeln und Padron-Paprika | 48 €

Entrecôte de Black Angus, pommes de terre et piments de Padrón

Tagliatelle mit Hummer, Riesengarnelen und Pestosauce | 46 €

Tagliatelles au homard, gambas rouges et sauce pesto

Beilagen *Accompagnements* | 12 €



• Knusprige Kartoffeln mit Kräuteröl *Pommes de terre au four à l'huile d'olive et aux herbes*



• Gegrillte Avocado mit Pesto und Feta-Käse *Avocat grillé, pesto et feta*



• Sautiertes Gemüse mit koreanischer Jang-Sauce *Légumes sautés à la sauce coréenne jang*

• Salatherzen mit Sardellen und Senfkörnern *Sucrines aux anchois et graines de moutarde*

Pool-Klassiker Classiques

Club Sandwich mit gegrilltem Hähnchen, Truthahn, Speck, Avocado, Salat, Tomate und Mayonnaise | 24 €
Club Sandwich au poulet grillé, dinde, bacon, avocat, laitue, tomate et mayonnaise

Königskrabben-Brioche mit Sauce Tartar, Senfkörnern und Gurke | 46 €
Brioche au crabe royal, sauce tartare, graines de moutarde et cornichons

Fischtacos im Teigmantel mit eingelegtem Rotkohl, Chipotle-Mayonnaise und grüner Tomatensauce | 24 €
Tacos de poisson pané, chou rouge mariné, mayonnaise au chipotle et sauce aux tomates vertes

Black Angus Burger nach Wahl als Traditional oder Smash | 32 €
Gegrillt mit Cheddar-Käse, Salat und hausgemachter Speziialsauce
Burger Black Angus préparé selon votre choix de Traditionnel ou Smash
Grillé avec fromage cheddar, laitue et sauce spéciale maison


Quesadilla mit Hähnchen aus Freilandhaltung, Paprika, Zwiebeln und geschmolzenem Käse | 22 €
Quesadilla au poulet fermier avec poivrons, oignons et fromage fondu

Pizza

Pizza Speck, Stracciatella, Rucola, Tomatensauce und natives Olivenöl Virgen Extra | 24 €
Pizza au speck, stracciatella, roquette, sauce tomate et huile d'olive vierge extra

 **Pizza Ortolana: Rote Paprika, Aubergine, Zucchini, Portobello-Pilze, rotes Pesto, Mozzarella-Käse und Tomatensauce | 18 €**
Ortolana pizza: Poivron rouge, aubergine, courgette, champignons portobello, pesto rouge, mozzarella, sauce tomate


Pizza Tartufata: getrüffelter Frischkäse, Portobello-Pilze, Mahón-Käse, italienische Wurst und Mozzarella | 28 €
Pizza blanche à la truffe: Fromage blanc à la truffe, champignons portobello, fromage Mahon, saucisse italienne et mozzarella

 **Pizza Margarita: Mozzarella-Käse und Tomatensauce | 16 €**
Margherita pizza: Mozzarella, sauce tomate




Aufpreis pro zusätzlicher Zutat *Supplément ingrédients* | 2 €

- Schinken *Jambon*
- Champignons *Champignons*
- Speck *Bacon*
- Peperoni *Pepperoni*
- Ei *Œuf*
- Aubergine *Aubergine*
- Zwiebel *Oignon*
- Roter Pfeffer *Poivron rouge*
- Thunfisch *Thon*
- Gegrilltes Hähnchen *Poulet grillé*
- BBQ-Sauce *Sauce Barbecue*



Desserts Desserts

 **Valrhona-Schokoladenkuchen mit Schlagsahne-Ganache | 14 €**
Tarte au chocolat Valrhona, ganache montée

 **Dünner Apfelkuchen mit Pinienkernkrokant, Toffeesauce und Vanilleeis | 18 €**
Tarte aux pommes, pignons caramélisés, sauce toffee, glace à la vanille

   **Frischer tropischer Obstsalat | 22 €**
Salade de fruits tropicaux frais




Hausgemachter Vanillekäsekuchen mit Waldfrüchten | 14 €
Gâteau au fromage à la vanille fait maison avec des fruits de la forêt

   **Frischer Obstsalat der Saison | 18 €**
Salade de fruits de saison frais

Einzelne Becher mit Sorbets und handwerklich hergestellten Eissorten | 8 €
Coupe individuelle de glace ou de sorbet artisanaux

  **Speiseeis Glaces**

- **Schokolade** *Chocolat*
- **Erdbeere** *Fraise*
- **Vanille** *Vanilla*

   **Sorbets Sorbets**

- **Citron** *Lemon*
- **Himbeere** *Framboise*
- **Apfel** *Pomme*