







Pool Restaurant






Para compartir To share


 **Jamón Ibérico de bellota y pan de cristal con tomate | 38 €**
Acorn-fed Iberian cured ham and toasted flat bread with crushed tomato

  **Almeja gallega con salsa marinera | 26 €**
Spanish steamed clams with fisherman's seafood sauce

  **Mortero de guacamole recién hecho con totopos de maíz caseros | 24 €**
Freshly made guacamole with crispy homemade tortilla chips

  **Langostinos del Mediterráneo al ajillo | 35 €**
Mediterranean king prawns sautéed with garlic and olive oil

 **Patatas bravas con alioli suave y salsa de chili rojo | 18 €**
Spicy fried potatoes with light garlic mayonnaise and red chili sauce

 **Crujientes calamares a la andaluza con mayonesa de ajo negro y lima | 26 €**
Crispy deep-fried calamari with black garlic and lime mayonnaise

Croquetas melosas 100% de jamón Ibérico de bellota 5J | 4 € ud.
Mellow homemade Iberian acorn-fed 5J cured ham croquettes

Alitas de pollo de corral crujientes con mayonesa de chipotle picante | 24 €
Crispy free range chicken wings with chipotle spicy mayonnaise

  **Pimientos de Padrón con flor de sal de Ibiza | 18 €**
Fried "Padrón" green peppers with Ibicencan sea salt

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, fresas y pepino | 18 €**
The classic "Gazpacho" cold soup made with organic vegetables, strawberries and cucumber



Ensalada César con pollo de corral a la parrilla, aguacate, costrones y queso Parmesano | 28 €
Caesar salad with grilled free range chicken, avocado, bread croutons and Parmesan cheese



Carpaccio de Wagyu con rúcula, piñones, queso Parmesano y vinagreta cítrica | 30 €
Wagyu beef carpaccio with rocket lettuce, pine nuts, Parmesan cheese and citrus dressing

Tartar de salmón noruego marinado con aguacate, huevas ikura y crème fraîche | 30 €
Marinated salmon tartare with avocado, ikura roe and crème fraîche

  **Ensalada de verano con tomate de Ibiza seleccionado, rúcula, cebolla y bonito en AOVE | 36 €**
Summer salad with Ibicencan selected tomatoes, rocket lettuce, onion and albacore in olive oil



   **Ensalada Mediterránea con aguacate, espárragos, aceitunas, zanahoria y tomate kumato | 22 €**
Mediterranean mixed green salad with avocado, asparagus, olives, carrot and kumato tomato

  **Ensalada griega con queso Feta, aceitunas de Kalamata, pepino y vinagreta de fresas | 22 €**
Greek salad with Feta cheese, black Kalamata olives, cucumber and strawberry dressing

  **Salpicón de bogavante con mango, huevo, vinagreta de mostaza y eneldo | 46 €**
Lobster "salpicón" salad with fresh mango, boiled egg, mustard and dill dressing



Mar & Montaña Sea & Land

  **Arroz ciego del pescador con gamba roja y sepia | 46 €**
Seafood rice with red shrimp and cuttlefish

  **Lenguado a la Bilbaína con patatón ibicenco y verduras de temporada | 54 €**
Sole "Bilbaína" style with garlic and vinegar served with sautéed vegetables and baked potato









  **Suprema de lubina al horno con pisto Mediterráneo de verduras y olivas negras | 44 €**
Oven-baked seabass supreme with Mediterranean vegetable ratatouille and black olives

 **Pollo payés estilo teriyaki con arroz misura y broccoli bimi | 30 €**
Free range chicken teriyaki style, misura rice and bimi broccoli

  **Tierno rib eye de Black Angus con patatas y pimientos de padrón | 48 €**
Tender Black Angus ribeye steak with sliced fried potatoes and green peppers

Tagliatelle con bogavante, langostinos y salsa pesto | 46 €
Tagliatelle pasta with lobster, king prawns and pesto sauce

Guarniciones Side portions | 12 €

-    **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 semillas de mostaza** *Lettuce hearts with anchovy and mustard seeds*

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

Brioche de cangrejo real con salsa tártara, semillas de mostaza y pepinillo | 46 €
Alaska King crab roll with tartare sauce, mustard seeds and pickles


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

Hamburguesa de Black Angus elaborada a su elección: Tradicional o “Smash” | 32 €
A la parrilla con queso Cheddar, lechuga y salsa especial casera
Black Angus hamburger of your choice: Traditional or “Smash”
Grilled with Cheddar cheese, lettuce and homemade special sauce


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

Pizza

Pizza de speck con stracciatella, rúcula, salsa de tomate y aceite de oliva virgen extra | 24 €
Speck pizza with stracciatella, rocket lettuce, tomato sauce and extra virgin olive oil

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


Pizza blanca Tartufata: Crema de queso trufada, setas Portobello, queso de Mahón, salchicha italiana y queso mozzarella | 28 €
Tartufata pizza: Truffled cream cheese, Portobello mushrooms, Mahón cheese, 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*

Postres Desserts

 **Tarta de chocolate Valrhona con ganache montada | 14 €**
Valrhona chocolate cake with whipped ganache



 **Tarta fina de manzana con piñones crocant, salsa toffee y helado de vainilla | 18 €**
Caramelized thin apple tart with candied nuts, toffee sauce and vanilla ice cream

   **Ensalada de fruta fresca tropical | 22 €**
Tropical fresh fruit salad




Cheesecake casera de vainilla con frutos del bosque | 14 €
Homemade vanilla cheesecake with red berries

   **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*