

ENSALADAS

DELICIOUS FRESH SALADS

QUINOA 19 €	Black & White Quinoa, pepino, pasas, manzana, yuzu y cebolla tierna <i>Black & White Quinoa, cucumber, raisins, apple, yuzu and spring onion</i> Black & White Quinoa, Gurken, Rosinen, Apfel, Yuzu und Frühlingss Zwiebeln <i>Quinoa Noir & Blanc, concombre, raisins secs, pomme, yuzu et oignon doux</i>
GRIEGA 21 €	Fetta, aceitunas kalamata, canónigos, tomate y vinagreta de nueces <i>Feta, kalamata olives, mache, tomato and walnut vinaigrette</i> Feta, Kalamata-Oliven,Feldsalat, Tomaten und Walnuss-Vinaigrette <i>Fromage feta, olives Kalamata, mâche, tomate et vinaigrette aux noix</i>
TRICOLOR ZOE 21 €	Burratina, tomate siciliano, aguacate, manzana y albahaca <i>Burratina, Sicilian tomato, avocado, apple and basil</i> Burrata, sizilianische Tomaten, Avocado, Apfel und Basilikum <i>Burratina, tomate sicilienne, avocat, pomme et basilic</i>
CÉSAR 21 €	Lechuga romana, pollo, crutones, pomelo, parmesano y salsa césar <i>Romaine lettuce, chicken, croutons, grapefruit, parmesan and Caesar dressing</i> Römersalat, Hühnchen, Croutons, Grapefruit, Parmesan und Caesar-Dressing <i>Laitue romaine, poulet, croûtons, pamplemousse, parmesan et sauce César</i>
VENTRESCA 23 €	Verduritas en su punto, ventresca de atún y vinagreta cítrica <i>Vegetables at their best, tuna belly and citrus vinaigrette</i> Gemüse auf den Punkt gegart, Thunfisch-Ventresca und Zitrusvinaigrette <i>Légumes cuits à point, ventrèche de thon et vinaigrette aux agrumes</i>

PIZZAS

DAILY HOMEMADE

PROSCIUTTO 17 €	Jamón york <i>Ham</i> York-Schinken <i>Jambon d'York</i>
DON JULIO 18 €	Bonito y cebolla morada <i>Tuna and purple onion</i> Thunfisch und rote Zwiebeln <i>Bonite et oignons rouges</i>
4 ESTACIONES 18 €	Jamón york, fhungi, corazón de alcachofas y aceitunas <i>Ham, funghi, artichoke hearts and olives</i> York-Schinken, Pilze, Artischockenherzen und Oliven <i>Jambon d'York, champignons, cœurs d'artichauts et olives</i>
LA ROJA 19 €	Jamón ibérico, Parmigiano Reggiano y rúcula ibicenca <i>Iberian cured ham, Parmigiano Reggiano and rocket salad from Ibiza</i> JamónIbérico, ParmigianoReggiano und Rucola aus Ibiza <i>Jambon ibérique, Parmesan Reggiano et roquette Ibizane</i>
PESTO 19 €	Calabacín, pesto, minimozarella y albahaca <i>Courgettes, pesto, mini mozzarella and basil</i> Zucchini, Pesto, Mini-Mozzarella und Basilikum <i>Courgette, pesto, mini mozzarella et basilic</i>

JOCKEY KIDS

PASTA 11 €	Pasta con tomate <i>Pasta with tomato</i> Nudeln mit Tomatensoße <i>Pâtes à la tomate</i>
POLLO 11 €	Pollo empanado con patatas <i>Chicken in breadcrumbs with potatoes</i> Paniertes Hühnerfleisch mit Karto eln <i>Poulet pané accompagné de pommes de terre</i>
PIZZA 12 €	Margarita / Prosciutto / Atún <i>Pizza Margarita / Prosciutto / Tuna</i> Pizza Margherita / Prosciutto / Thunfisch <i>Pizza margarita / Jambon cru / Thon</i>

OLE!

SPANISH TREASURES

GAZPACHO 12 €	Sopa de verano (pan, cebolla, ajo, aceite de oliva, vinagre y hortalizas) <i>Summer soup (bread, onion, garlic, olive oil, vinegar and vegetables)</i> Kalte Suppe (Brot, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Essig und Gartengemüse) <i>Soupe d'été (pain, oignon, ail, huile d'olive, vinaigre et légumes)</i>
CALAMARES 19 €	Calamares a la andaluza (rebozado con harina) <i>Squids Andalusian (style Flour batter)</i> Tintenfisch auf andalusische Art (mit Mehl paniert) <i>Calamars à l'andalouse (Panés avec de la farine)</i>
GAMBAS 22 €	Gambas al ajillo (aceite de olive virgen extra, ajo y guindilla) <i>Garlic prawns (Extra virgin olive oil, garlic and chilli)</i> Garnelen in Knoblauchöl (natives Olivenöl extra, Knoblauch und Peperoni) <i>Gambas à l'ail (Huile d'olive vierge extra, ail et piment fort)</i>
ANCHOAS 22 €	Anchoas de Santoña con pan con tomate <i>“Santoña” anchovies with bread and tomato</i> Santoña-Sardellen mit katalanischem Tomatenbrot <i>Anchois « Santoña » avec du pain à la tomate</i>
JAMÓN 30 €	Jamón de bellota <i>Acorn cured ham / Bellota Schinken / Jambon de Bellota (porc nourri aux glands)</i>

LA MAMMA

PASTA & RICE LOVERS

SPAGHETTI 25 €	Frutti di mare (rape, gambas, mejillones y guindilla) <i>Frutti di mare (monkfish, prawns, mussels and chilli pepper)</i> Frutti di mare (Seeteufel, Garnelen, Miesmuscheln und Chili) <i>Frutti di mare (lotte, crevettes, moules et piment rouge)</i>
RISOTTO 23 €	Rissoto verde con verduritas, albahaca y parmesano <i>Green risotto with vegetables, basil and Parmesan</i> Grünes Risotto mit Gemüse, Basilikum und Parmesan <i>Risotto vert avec légumes, basilic et parmesan</i>
ARROZ 25 €	Arroz meloso del mar con calamar, sepia, gambas y pescado <i>Mellow rice with squid, cuttlefish, prawns and fish</i> Milder Reis mit Tintenfisch, Sepia, Garnelen und Fisch <i>Riz moelleux de la mer avec calamar, seiche, crevettes et poisson</i>

DEL MAR

FISH & SEAFOOD

MEJILLONES 18€	Mejillones de roca a la marinera (tomate, pimentón, ajo, limón, hinojo y vino) <i>Rock mussels fisherman's style Tomato, paprika, garlic, lemon, fennel and wine</i> Miesmuscheln a la marinera (Tomate, Paprika, Knoblauch, Zitrone, Fenchel und Wein) <i>Moules de roche à la marinière (tomate, paprika, ail, citron, fenouil et vin</i>
TARTARE 23€	Salmón marinado: Pepino, crème fraîche, remolacha, vodka y pistacho <i>Marinated salmon Cucumber, sour cream, beetroot, vodka and pistachio</i> Marinierter Lachs: Gurken, Crème fraîche, Rote Bete, Wodka und Pistazien <i>Saumon mariné : cocombre, crème fraîche, betterave, vodka et pistache</i>
CEVICHE 24€	De pescado blanco, vieiras, langostinos, aguacate y cilantro <i>Ceviche of white fish, scallops, King prawns, avocado and cilantro</i> Ceviche aus magerem Fisch, Jakobsmuscheln, Riesengarnelen, Avocado und Koriander <i>Ceviche au poisson blanc, coquilles Saint Jacques, crevettes, avocat et coriandre</i>
SALMÓN 25€	Salmón con pesto, tomate siciliano y espárragos trigueros <i>Salmon with pesto, sicilian tomato and wild asparagus</i> Lachs mit Pesto, sizilianische Tomaten und grüne Spargel <i>Saumon au pesto, tomate sicilienne et asperges sauvages</i>

RODABALLO 75 € (2 pax) 150 € (4 pax)

Rodaballo a la espalda (aceite, ajo, guindilla y vinagre de jerez) <i>Turbot "a la espalda" (garlic and vinegar sauce) Oil, garlic, chili and sherry vinegar</i> Steinbutt beidseitig gegrillt(Öl, Knoblauch, Peperoni und Sherryessig) <i>Turbot « a la espalda » (huile, ail, piment fort et vinaigre de Xérès)</i>

CARNES

MEAT LOVERS

POLLO 22 €	Pollo empanado con ensalada y patatas fritas <i>Chicken in bread crumbs with salad and chips</i> Paniertes Hähnchen mit Pommes Frites und Salat <i>Poulet pané accompagné de salade et de pommes de terre frites</i>
CURRY 24 €	Curry korma de pollo con arroz blanco y salvaje <i>Chicken korma curry with white and wild rice</i> Curry Kormamit Hühnchen, weißem und wildem Reis <i>Curry korma de poulet accompagné de riz blanc et sauvage</i>
BURGER 24 €	Ternera (300 grs.), jamón ibérico, queso manchego y cebolla <i>Beef burger (300 g.) with Iberian cured ham, manchego cheese and onion</i> Burger aus Kalbsfleisch (300 g), JamónIbérico, Manchego-Käse und Zwiebeln <i>Viande de veau (300 g), jambon ibérique, fromage Manchego et oignon</i>
STEAK TARTARE 25 €	Steak tartare clásico con patatas fritas <i>Classic steak tartare with chips</i> Klassisches Steak Tartar mit Pommes Frites <i>Steak Tartare classique accompagné de pommes de terre frites</i>
BLACK ANGUS 38 €	Black Angus “Frida” con patatas fritas (lomo alto 350 gr) <i>“Frida” Black Angus with chips (350 g ribeye steak)</i> Black Angus “Frida” mit Pommes frites (Hochrippe 350 g) <i>Black Angus “Frida” avec frites (noix d'entrecôte 350 g)</i>

POSTRES

THE SWEETER THE BETTER

YOGUR 7 €	Yogur con plátano, miel y canela <i>Yogurt with banana, honey and cinnamon</i> Joghurt mit Banane, Honig und Zimt <i>Yogourt accompagné de banane, de miel et de cannelle</i>
	Yogur con nueces y sirope de ágave <i>Yogurt with nuts and agave syrup</i> Joghurt mit Walnüssen und Agavensirup <i>Yogourt accompagné de noix et de sirop d'agave</i>
CRÊPES 9 €	Nutella o dulce de leche con helado de vainilla y nata <i>Crêpe with nutella or caramel with vanilla ice cream and cream</i> Crêpe mit Nutella oder Dulce de leche,Vanilleeis und Schlagsahne <i>Au Nutella ou à la confiture de lait, accompagné de glace à la vanille et de crème</i>
CHOCOLATE 9€	Tarta de chocolate con helado de pistacho <i>Chocolate tart with pistachio ice cream</i> Schokoladenkuchen mit Pistazien-Eis <i>Gâteau au chocolat accompagné de crème glacée à la pistache</i>
LIMA-LIMÓN 9 €	Cremoso de lima limón con varias texturas cítricas <i>Creamy lemon-lime with several citrus textures</i> Limetten-Zitronen-Dessert aus verschiedenartigen Zitruscremes <i>Crèmeux au citron – citron vert, accompagné de di érentes textures d’agrumes</i>
COCO 9,5 €	Agua de coco (Organic Coconut Water) <i>Coconut water (Organic Coconut Water)</i> Kokoswasser (Organic Coconut Water) <i>Eau de coco (Organic Cocont Water)</i>
FRUTA 12 €	Bol de frutas variadas <i>Bowl of mixed fruit</i> Schale mit gemischten Früchten <i>Bol de fruits variés</i>

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS #JOCKEYIBIZA
SHARE YOUR MOMENTS WITH US #JOCKEYIBIZA



jockeyibiza



@jockeyibiza



Jockeyibiza

SANGRÍA JOCKEY

HAPPY MOMENTS AT SALINAS BEACH

TINTO	Tinto Garnacha / Red Wine Grenache Zumo de naranja, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Pêche de Vigne Merlet y limonada
CLERICOT	Blanco / White Wine - Espumoso Cava / Sparkling Cava Zumo de fresa y naranja, Pierre Ferrand Dry Curaçao y sirope de melocotón Routin

COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

BUBBLES	Kir Royal Cassis Gabriel Boudier y cava Aria Reserva
	Negroni Sbagliato Vermú Dos Déus, Campari y cava Aria Reserva
SHORT DRINKS	White Lady Gin Martin Miller's, triple sec Merlet, zumo de lima y clara de huevo
	Cosmopolitan Vodka Ketel One Citroen, triple sec Merlet, zumo de lima y arándonos
LONG DRINKS	Love is in the air Vermú Dos Déus, rose lemonade Fentimans y orange bitter
	Moscow Mule Vodka Imperial Gold, licor de gengibre Canton, ginger beer Fentimans y zumo de lima
	Caipiroska tropical Vodka Imperial Gold, maracuya, zumo de lima y azúcar
	Mezcal Tiki Mezcal Amores, Plantation Original Dark, Dry Curaçao Pierre Ferrand, sirope orgeat, sirope de fruta de la pasión, zumo de lima, naranja y piña
FROZEN	Strawberry or Mango Daikiri Ron Plantation 3 stars & Plantation dark, zumo de lima y azúcar
	Piña Colada Ron Plantation 3 stars, zumo de piña, crema de coco y zumo de lima
AFTER-DINNER	Expresso Martini Vodka Tito's, licor de café Kahlúa, sirope de caña Clément y expresso
	Brandy Alexander Cognac Brothers Blend Merlet VO, licor de cacao Kuhri, crema de leche y canela

ZUMOS Y BATIDOS

HEALTHY FRESH JUICES AND MILKSHAKES

MORNING	Naranja y pomelo / Orange and grapefruit	All juices 8 €
PIMAME	Piña, manzana y menta / Pineapple, apple and mint	
1991	Naranja, fresa y plátano / Orange, strawberry and banana	
BODY HEAT	Sandía, limón y menta / Water melon, lemon and mint	
OAXACA	Melón, limón, sirope de ágave y cayena <i>Melon, lemon, agave syrup and cayenne</i>	
FLOR	Manzana, apio y pepino / Apple, celery and cucumber	
PURPLE	Manzana, remolacha y jengibre / Apple, beetroot and ginger	
PIN UP	Leche de arroz, plátano y canela <i>Rice pudding, banana and cinnamon</i>	
FRESITA	Leche de arroz, fresas y arándanos <i>Rice pudding, strawberries and cranberries</i>	

BONJOUR!

EVERYDAY 9:00 - 12:30 H.

BOLLERÍA	Croissant	3 €
Pastries	Croissant con jamón y queso <i>Croissant with ham and cheese</i> <i>Croissant mit Schinken und Käse</i> <i>Croissant accompagné de jambon et de fromage</i>	4 €
TOSTADAS	Mantequilla y mermelada (fresa o melocotón) <i>Toast with butter and jam (strawberry or peach)</i> <i>Toast mit Butter und Marmelade (Erdbeere oder Pfirsich)</i> <i>Toasts accompagnés de beurre et de confiture (fraise ou pêche)</i>	4 €
	Jamon ibérico y queso <i>Cured iberian ham or cheese / JamónIbéricound Käse</i> <i>Jambon ibérique et fromage</i>	5 €
	Aguacate con queso Philadelphia <i>Avocado with cream cheese / Avocado mit Philadelphia-Käse</i> <i>Avocat Accompagné de fromage Philadelphia</i>	5 €
HUEVOS	Omelette con jamón y queso <i>Omelette with ham and cheese / Omelette mit Schinken und Käse</i> <i>Omelette avec jambon et fromage</i>	7,5 €
Con tostada integral y tomate		
Eggs	Huevos fritos con beicon <i>Fried eggs and bacon / Spiegeleier mit Speck</i> <i>Oeufs frits et bacon</i>	7,5 €
With wholemeal bread and tomato		
	Huevos revueltos mexicanos (cebolla, tomate y chile verde serrano) <i>Mexican scrambled eggs (onion, tomato and green serrano chili)</i> <i>Rührei nach mexikanischer Art</i> <i>(Zwiebeln, Tomate und grüne Serrano-Peperoni)</i> <i>(Eufs brouillés mexicains (oignon, tomate et piment vert serrano)</i>	7,5 €
ENERGY	Yogur con fresa, plátano y copos de avena <i>Yogurt with strawberry, banana and oatmeal</i> <i>Joghurt mit Erdbeeren, Banane und Haferflocken</i> <i>Yogourt accompagné de fraises, de banane et de flocons d'avoine</i>	7 €
	Yogur con plátano, miel y canela <i>Yogurt with banana, honey and cinnamon</i> <i>Joghurt mit Banane, Honig und Zimt</i> <i>Yogourt accompagné de banane, de miel et de cannelle</i>	7 €
	Yogur con nueces y sirope de ágave <i>Yogurt with nuts and agave syrup</i> <i>Joghurt mit Walnüssen und Agavensirup</i> <i>Yogourt accompagné de noix et de sirop d'agave</i>	7 €
	Zumo mixto Jockey <i>Mixed juice "Jockey"</i> <i>Gemischter Saft "Jockey"</i> <i>Mélange de jus « Jockey »</i>	8 €
	Batido de fresa o plátano (Leche de vaca, de arroz o de soja) <i>Strawberry or banana milkshake (Cow's, rice or soy milk)</i> <i>Erdbeer- oder Bananenshake (Kuhmilch, Reisdink oder Sojadrink)</i> <i>Milk shake à la fraise ou à la banane (Lait de vache, de riz ou de soja)</i>	8 €
	Açaí con toppings de fresa, plátano y coco rallado <i>Açaí with toppings of strawberry, banana and grated coconut</i> <i>Açaí mit Erdbeer-Topping, Banane und Kokosraspel</i> <i>Açaí avec une garniture de fraise, de banane et de noix de coco râpée</i>	9 €
	Genuine coconut (agua de coco verde orgánico) <i>Coconut water / Coconut water</i> <i>Echte Kokosnuss (Kokoswasser von grünen Kokosnüssen aus biologischem Anbau)</i> <i>Noix de coco véritable (eau de noix de coco verte, organique)</i>	9,5 €
	Bol de frutas variadas <i>Mixed fruit bowl / Schale mit gemischten Früchten</i> <i>Bol de fruits variés</i>	12 €

WWW.JOCKEYCLUBIBIZA.COM

