

SANGRÍA JOCKEY

HAPPY MOMENTS AT SALINAS BEACH

TINTO 29 €	Tinto Garnacha / Red Wine Grenache Zumo de naranja, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Pêche de Vigne Merlet y limonada
CLERICOT 35 €	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 10 €	Kir Royal Cassis Gabriel Boudier y sparkling Aria Brut Nature Negroni Sbagliato Vermú Dos Déus, Ginebra Xoriguer y cava Aria Reserva
SHORT DRINKS 11 €	White Lady Gin Martin Miller's, triple sec Merlet, zumo de lima y clara de huevo hidrolizada Cosmopolitan Vodka Ketel One Citroen, triple sec Merlet, zumo de lima y arándonos
LONG DRINKS 12 €	Fresh Piña Colada Ron Plantation 3 Stars, zumo de piña, agua de coco, zumo de lima y azúcar Moscow Mule Vodka Imperial Gold, 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 12 €	Strawberry or Mango Daikiri Ron Plantation 3 stars & Plantation dark, zumo de lima y azúcar Piña Colada Ron Plantation 3* & Plantation dark, zumo de piña, crema de coco y leche y azúcar
AFTER-DINNER 13€	Expresso Martini Vodka Tito's, licor de café Kahlúa, sirope de cacao blanco 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 / Naranja y pomelo	All juices 8 €
PIMAME	Piña, manzana y menta / Piña, manzana y menta	
1991	Naranja, fresa y plátano / Naranja, fresa y plátano	
BODY HEAT	Sandía, limón y menta / Sandía, limón y menta	
OAXACA	Melón, limón, sirope de ágave y cayena Melón, limón, sirope de ágave y cayena	
FLOR	Manzana, apio y pepino / Manzana, apio y pepino	
PURPLE	Manzana, remolacha y jengibre / Manzana, remolacha y jengibre	
PIN UP	Leche de arroz, plátano y canela / Leche de arroz, plátano y canela Leche de arroz, plátano y canela / Leche de arroz, plátano y canela	
FRESITA	Leche de arroz, fresas y arándanos / Leche de arroz, fresas y arándanos / Leche de arroz, fresas y arándanos / Leche de arroz, fresas y arándanos	

BONJOUR!

EVERYDAY 9:00 - 12:30 H.

BOLLERÍA Pastries	Croissant	3 €
	Croissant con jamón y queso <i>Croissant with ham and cheese</i> Croissant mit Schinken und Käse <i>Croissant avec jambon et fromage</i>	4 €
TOSTADAS Toasts	Mantequilla y mermelada (fresa o melocotón) <i>Toast with butter and jam (strawberry or peach)</i> Toast mit Butter und Marmelade (Erdbeere oder Pfirsich) <i>Toasts avec du beurre et de la confiture (fraise ou pêche)</i>	4 €
	Jamon ibérico y queso <i>Cured iberian ham or cheese</i> / Ibérico Schinken und Käse <i>Jambon ibérique et fromage</i>	5 €
	Aguacate con queso Philadelphia <i>Avocado with cream cheese</i> / Avocado mit Frischkäse <i>Avocat avec fromage Philadelphia</i>	5 €
HUEVOS Con tostada integral y tomate	Omelette con jamón y queso <i>Omelette with ham and cheese</i> / Omelette mit Schinken und Käse <i>Omelette avec jambon et fromage</i>	7,5 €
	Huevos fritos con beicon <i>Fried eggs and bacon</i> / Spiegeleier mit Frühstücksspeck <i>Oeufs frits et bacon</i>	7,5 €
Eggs With wholemeal bread and tomato	Huevos revueltos mexicanos (cebolla, tomate y chile verde serrano) <i>Mexican scrambled eggs</i> (onion, tomato and green serrano chili) <i>Mexikanische Rühreier</i> (Zwiebeln, Tomate und grüne Chili Serrano) <i>Œufs brouillés mexicaines</i> (oignon, tomate et chili vert montagnard)	7,5 €
	Yogur con fresa, plátano y copos de avena <i>Yogurt with strawberry, banana and oatmeal</i> Joghurt mit Erdbeere, Banane und Haferflocken <i>Yaourt avec fraises, banane et flocons d'avoine</i>	7 €
ENERGY	Yogur con plátano, miel y canela <i>Yogurt with banana, honey and cinnamon</i> Joghurt mit Banane, Honig und Zimt <i>Yaourt avec banane, miel et cannelle</i>	7 €
	Yogur con nueces y sirope de ágave <i>Yogurt with nuts and agave syrup</i> Joghurt mit Walnüssen und Agaven Sirup <i>Yaourt avec noix et sirop de agave</i>	7 €
	Zumo mixto Jockey <i>Mixed juice "Jockey"</i> / Gemischter Saft "Jockey" <i>Jus mixte "Jockey"</i>	8 €
	Batido de fresa o plátano (Leche de vaca, de arroz o de soja) <i>Strawberry or banana milkshake</i> (Cow's, rice or soy milk) Erdbeer- oder Bananen Shake (Kuhmilch, Reismilch oder Sojamilch) <i>Milk shake fraise ou banane</i> (Lait de vache, au riz ou de soja)	8 €
	Açai con toppings de fresa, plátano y coco rallado Açai with toppings of strawberry, banana and grated coconut Açai mit Erdbeer-Topping, Banane und geraspelter Kokosnuss Açai avec toppings de fraise, banane et coco râpé	9 €
	Genuine coconut (agua de coco verde orgánico) <i>Coconut water</i> / Coconut water / Coconut water	9,5 €
	Bol de frutas variadas <i>Mixed fruit bowl</i> / Gemischter Fruchtschale / <i>Mixed fruits bol</i>	12 €

WWW.JOCKEYCLUBIBIZA.COM



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 Frühlingszwiebel <i>Black & White Quinoa, cocombre, raisins secs, pomme, yuzu et oignon douce</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, mâches, 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, sizilianischen Tomaten, Avocado, Apfel und Basilikum <i>Burratina, tomate sicilien, 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 , Huhn, Croutons, Grapefruit, Parmesan und Caesar-Dressing <i>Salade romaine, poulet, croûtons, pamplemousse, parmisan 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, Bauch vom Thunfisch und eine Zitrus Vinaigrette <i>Légumes cuites au point, ventrêche de thon et vinaigrette citrique</i>

PIZZAS

DAILY HOMEMADE

PROSCIUTTO 17 €	Jamón york <i>Ham</i> Schinken <i>Jambon doux</i>
DON JULIO 18 €	Bonito y cebolla morada <i>Tuna and purple onion</i> Thunfisch und lila Zwiebeln <i>Thon et oignons violet</i>
4 ESTACIONES 18 €	Jamón york, fhungi, corazón de alcachofas y aceitunas <i>Ham, funghi, artichoke hearts and olives</i> Kochschinken, Pilze, Artischockenherzen und Oliven <i>Jambon cuit, des champignons, des cœurs d' haricots et des olives</i>
LA ROJA 19 €	Jamón ibérico, Parmigiano Reggiano y rúcula ibicenca <i>Iberian cured ham, Parmigiano Reggiano and rocket salad from Ibiza</i> Ibérico Schinken, Parmigiano Reggiano Käse (Parmesan) und Ibiza-Rucola <i>Jambon ibérique, Parmesan Reggiano et roquette d' Ibiza</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 sauce</i> Nudeln mit Tomatensosse <i>Pâte avec tomate</i>
POLLO 11 €	Pollo empanado con patatas <i>Chicken in breadcrumbs with potatoes</i> Paniertes Hähnchen mit Pommes Frites <i>Poulet pané avec frites</i>
PIZZA 12 €	Margarita / Prosciutto / Atún <i>Margherita / Prosciutto / Tuna</i> Margherita / Prosciutto / Thunfisch <i>Margherita / Prosciutto / 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> Sommer Suppe (Brot, Zwiebeln, Knoblauch, Olivenöl, Essig und Gartengemüse) <i>Gaspacho 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>Calmars à l'andalouse (Pané 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> Krabben in Knoblauchöl (Natives Olivenöl extra, Knoblauch und Chili) <i>Crevettes à l'ail (Huile d' olive extra vierge, ail et piment rouge)</i>
ANCHOAS 25 €	Escalivada (berenjena - tomate - cebolla) con anchoas de santaña <i>"Escalivada" (roasted vegetables) (aubergine, tomato, onion) with anchovies from Santoña</i> Escalivada mit Anchovis aus Santoña (Aubergine, Tomato, Zwiebel) <i>Escalivada, légumes rôtis (aubergine, tomate, oignon) avec anchois de Santoña</i>
JAMÓN 30 €	Jamón de bellota <i>Acorn cured ham / Bellota Schinken / Jambon de gland</i>

LA MAMMA

PASTA & RICE LOVERS

ARRABIATTA 21 €	Riccioli con ajo, guindilla, sofrito tomate y perejil <i>Riccioli with garlic, chilli, tomato sauce and parsley</i> Riccioli (Lockennudeln) mit Knoblauch, Chili, Sofrito mit Tomate und Petersilie <i>Riccioli avec ail, piment rouge, culin de tomate et persil</i>
RISSOTTO 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>
TOMINO 23 €	Verdura al horno con queso tomino templado <i>Vegetables baked with warm tomino cheese</i> Gemüse aus dem Backofen mit lauwarmen Tomino Käse <i>Légumes au four avec du fromage cumin tiède</i>
ARROZ 25 €	Arroz meloso del mar con calamar, sepia, gambas y pescado <i>Mellow rice with squid, cuttlefish, prawns and fish</i> Fisch und Meeresfrüchte Risotto mit Tintenfisch, Sepia, Garnelen und Fisch <i>Riz mielleux du mer avec du calmar, 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> Muscheln a la marinera Tomaten, Paprika, Knoblauch, Zitrone, Fenchel und Wein <i>Moules de roche à la marinière Tomato, 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> Mariniertem Lachs Gurken, saure Sahne, 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 vom Weissfisch, Kammmuscheln, Gambas, Avokado und Koriander <i>Ceviche au poisson blanc, coquilles Saint Jacques, crevettes, avocat et coriandre</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 "auf dem Rücken" Öl, Knoblauch, Chili und Sherry-Essig <i>Turbot "a la espalda" Huile, ail, piment rouge et vinaigre de Jerez</i>

CARNES

MEAT LOVERS

POLLO 22 €	Pollo empanado con ensalada y patatas fritas <i>Chicken in breadcrumbs with salad and chips</i> Paniertes Hähnchen mit Pommes Frites und Salat <i>Poulet pané avec salade et pommes de terre frites</i>
CERDO 22 €	Secreto ibérico con patatas bravas <i>Ibérico "Secreto" (iberischen Schwein Steak) mit Patatas Bravas</i> "Secreto" Ibérico (iberischen Schwein Steak) mit Patatas Bravas Steak de porc ibérique avec pommes de terre avec une sauce de tomate picante
CURRY 24 €	Curry korma de pollo con arroz blanco y salvaje <i>Chicken korma curry with white and wild rice</i> Korma Curry vom Hähnchen mit weissem und wildem Reis <i>Curry korma de poulet avec riz blanc 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> Rinder Hamburger (300gr.) mit Ibérico Schinken, Manchego Käse und Zwiebeln <i>De viande de veau (300 gr.) Avec jambon ibérique, fromage de la Mancha 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 Tartar classique avec pommes de terre frites</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>Yaourt avec banane, miel et cannelle</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 mit Dulce de Leche mit Vanille Eis und Schlagsahne <i>Crêpe de nutella ou au lait concentré brûlé avec glace de vanille et crème fraîche</i>
CHOCOLATE 9€	Texturas de chocolate frio con helado de chocolate <i>Textures of cold chocolate with chocolate ice cream</i> Diverse Texturen kalter Schokolade an Schokoladen Eis <i>Textures au chocolat froid avec glace au chocolat</i>
LIMA-LIMÓN 9 €	Cremoso de lima limón con varias texturas cítricas <i>Creamy lemon-lime with several citrus textures</i> Creme aus Limette, Zitrone mit diversen Zitrusnoten <i>Crèmeux au citron vert avec plusieurs textures citriques</i>
COCO 9,5 €	Genuine coconut (agua de coco verde orgánico) <i>organic green coconut water / Authentische Kokosnuss (Wasser der grünen Kokosnuss, organisch) / Genuine coconut (eau de coco vert organique)</i>
FRUTA 12 €	Mousse de coco, piña caramelizada, lima y galleta <i>Mousse de coco, ananas caramélisé, citron vert et biscuit</i> Kokosnuss Mousse, karamellisierte Ananas, Limette und Keks <i>Mousse de coco, ananas caramélisé, citron vert et biscuit</i>
	Bol de frutas variadas <i>Bowl of mixed fruit / Schale mit frischem Obst / Bol de fruits variés</i>

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



jockeyibiza



@jockeyibiza



Jockeyibiza