

OLE!

PARA PICAR

PAN 5 €	Pan con tomate <i>Bread and tomato / Brot mit Tomate / Pain à la tomate</i>
GAZPACHO 15 €	Sopa de verano con crunchy de jamón y pan de ajo <i>Summer soup with crunchy ham and garlic bread</i> Sommersuppe mit knusprigem Schinken und Knoblauchbaguette <i>Soupe d' été avec du jambon croustillant et pain à l'ail</i>
CALAMARES 19 €	Calamares fritos con harina acompañados con mayonesa de wasabi <i>Fried Squids (style flour batter) accompanied with wasabi mayonnaise</i> Calamari (Tintenfischringe) in Mehl gebraten und Wasabi-Mayonnaise <i>Calmars frit avec de la farine et accompagné avec mayonnaise wasabi</i>
ANCHOAS 22 €	Anchoas de santoña con pan y tomate <i>Santoña Anchovies with bread and tomato / Santoña Sardellen mit Brot und Tomaten / Santoña Sardellen mit Brot und Tomaten</i>
GAMBAS 23 €	Gambas al ajillo <i>Garlic prawns / Knoblauchgarnelen / Crevettes à l'ail</i>
PULPO 24 €	Pulpo al grill con espuma de patata y pimentón de la Vera <i>Grilled octopus with potato foam and paprika "de la Vera"</i> Tintenfisch vom Grill mit Kartoffelschaum und gemahlener Paprika <i>Poules grillés avec de la mousse de pomme de terre et du paprika de la Vera</i>
JAMÓN 30 €	Jamón ibérico de bellota <i>Acorn cured ham / Bellota Schinken / Jambon de gland</i>

ENSALADAS

DELICIOUS FRESH SALADS

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>
GRIEGA 21 €	Canónigos con crema feta y olivada de Kalamata <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>
VERDE 23 €	Ensalada verde con verduras asadas y vinagreta de trufa <i>Green salad with roasted vegetables and truffle vinaigrette</i> Grüner Salat mit gebratenem Gemüse und einer Trüffelvinaigrette <i>Salade verte aux légumes rôties et une vinaigrette à la truffe</i>
POLLO 23 €	Pollo especiado con salsa tzatziki (menta, yogur y pepino) <i>Spiced chicken with tzatziki sauce (mint, yogurt and cucumber)</i> Gewürztes Hähnchen mit Tzatzikisosse (Minze, Joghurt und Gurke) <i>Poulet épicé à la sauce tzatziki (menthe, yaourt et concombre)</i>
SALMÓN 25 €	Rolls de pepino y salmon sobre crema de aguacate y semillas de granada <i>Cucumber and salmon rolls on avocado cream and pomegranate seeds</i> Röllchen aus Gurke und Lachs auf einer Creme aus Avokado und Granatapfel <i>Rouleaux de cocombre et saumon sur de la crème à l'avocat et des graines de grenade</i>

COOL FISH

CEVICHE - TARTAR

CEVICHE 27€	Ceviche de lubina y gambas <i>Sea bass and prawns ceviche / Ceviche von Wolfsbarsch und Garnelen</i> <i>Ceviche de loup de mer et crevettes</i>
TARTAR 32€	Tartar de atún con aguacate, mango, algas wakame y mayonesa de críticos <i>Tuna tartar with avocado, mango, wakame seaweed and citrics mayonnaise</i> Tartar aus Thunfisch mit Avokado, Mango, Wakame und Majonäse aus Zitrusfrüchten <i>Tartare de thon à l'avocat, avec du mangue, wakame et de la mayonnaise aux agrumes</i>
KING CRAB 36€	Tartar de King crab, aguacate y champiñones con sorbete de lima <i>King Crab tartar, avocado and mushrooms with lime sorbet</i> Tartar aus Riesenkrabben mit Avokado, Champignons und Limettensorbet <i>Tartare de King Crab, avocat et champignons avec du sorbet au citron vert</i>

COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

BUBBLES 12 €	Finito Espumoso, Campari, fino, piña y azúcar
	Aperol Spritz Espumoso, Aperol, soda y aceituna
RON 12 €	Strawberry Daikiri Ron Plantation (3 Stars & Original Dark), fresa, lima y azúcar
	Piña Colada Ron aromatizado con coco, ron Plantation Original Dark, piña, leche de coco y lima
VODKA 12 €	Caipiroska tropical Vodka Cristalnaya, maracuyá, lima y azúcar
	Espresso Martini Vodka infusionado con vainilla y Kunquat, espresso, sirope de canela y Baileys
	Bloody Mary Vodka Cristalnaya, tomate, limón, salsa Worcestershire, oporto ruby, pimienta, sal, tabasco y rabano
	Mezcal Mule Mezcal Verde, lima, licor de jengibre, azúcar y ginger beer
MEZCAL 13 €	Mezcal Tiki Mezcal Verde, ron Plantation Original Dark, Dry Curaçao P.Ferrand, orgeat, sirope de maracuyá, lima, naranja y piña
TEQUILA 13 €	Mérida Tequila Calle 23 Reposado, limón, naranja, sirope de ágave, lima, pepino, apio y ginger ale
	Margarita (Short Drink) Tequila Calle 23, triple sec Merlet y lima
VV.AA. 13 €	Hierbas (Short Drink) Licor de Ibiza, licor de hierbas Chartreuse, mermelada de naranja amarga y mango
	Sake Sake Tai Honjoso, limón, licor de jengibre, sirope de mandarina, clara de huevo y ginger beer
	Pisco (Short Drink) Pisco Bar Sol, licor de pera Merlet, lima, sirope vainilla, clara de huevo y biter Elemakule Tiki
	Gin (Short Drink) Gin Brockmans, licor de almendras Disaronno, pomelo, lima, clara de huevo y azúcar
	Whisky (Short Drink) Whisky Smokhead, vermú Dos Déus, naranja, limón, clara de huevo y biter de apio
	Jasmine Naranja, pomelo, sirope de ágave y Lime & Jasmine Fentimans
	Cucumber Arándanos, manzana, limón, pepino y ginger ale
	Tiki Piña, leche de coco, sirope de chocolate y Rose Lemonade Fentimans

FRESH

ZUMOS

1991	Naranja, fresa y plátano / Naranja, fresa y plátano	All juices 8 €
PIMAME	Piña, manzana y menta / Piña, manzana y menta	
BODY HEAT	Sandía, limón y menta / Sandía, limón y menta	
MORNING	Naranja y pomelo / Naranja y pomelo	
SUNSET	Zanahoria, manzana y jengibre / Carrots, apple and ginger	
FLOR	Manzana, apio y pepino / Manzana, apio y pepino	
GREEN	Plátano, té matcha, leche fresca y sirope de agave <i>Banana, matcha tea, fresh milk and agave siroup</i>	
COCO 10€	Agua de coco verde orgánico / Organic coconut water	

Cubierto 2€ (bread & all i oli) / Beach service + 10%

DEL MAR

FISH & SEAFOOD

MEJILLONES 21 €	Mejillones acompañado de salsa marinera <i>Mussels fisherman's style / Muscheln a la marinera / Moules de roche à la marinière</i>
CALAMAR 25 €	Calamares a baja temperatura, salteado con tomate ajo y perejil y salchicha de cerdo negro ibicenco <i>Low-temperature squid, sautéed with tomato, garlic, parsley and black ibicencan pork sausage</i> Tintenfisch bei geringer Temperatur zubereitet mit gebratener Tomate, Knoblauch, Petersilie und einer Wurst vom schwarzen Ibizenkischem Schwein <i>Calmar à basse température, sauté avec des tomates, de l' ail, du persil et saucisse de porc noir d' Ibizan</i>
SALMÓN 27 €	Salmón sobre falso risotto de quinoa, tinta de calamar y parmesano <i>Salmon over fake quinoa risotto, squid ink and parmesan</i> Lachs auf Quinoa Risotto in Tinte vom Tintenfisch und Parmesan <i>Saumon sur un faux risotto de quinoa, l'encre de calmar et parmesan</i>
BACALAO 29 €	Bacalao con arroz meloso de sobrasada y coulis de pimientos del piquillo <i>Cod with brothy rice of sobrasada and coulis of piquillo peppers</i> Kabeljau mit Cremigem Reis aus "sobrasada" (typische Wurst) und "Coulis" aus kleinen Paprikaschoten <i>Morue avec du riz crémeux de sobrasada (charcuterie typique) et coulis de poivrons rouges du "piquillo"</i>

CARNES

MEAT LOVERS

BURGER 25 €	Burguer de wagyu (225g.) con guacamole, picada de pimientos, hojas de ensalada y cilantro <i>Wagyu Burger (225gr.) with guacamole, chopped peppers, salad and coriander</i> Wagyu Burger (225gr.) mit Guacamole, gewürfelter Paprika, Salat und Koriander <i>Wagyu burger (225g.) avec guacamole, poivrons hachés, salade et coriandre</i>
KHAO SOI 27 €	Curry rojo con fideos chuka - Pollo <i>Red curry with chuka noodles - Chicken / Roter Curry mit "Chuka Nudeln" - Hühnchen / Curry rouge avec nouilles chuka – Poulet</i>
POLLO 27 €	Pechuga gourmet con sabayón de fruta de la pasión y patatas bravas <i>Chicken breast Gourmet with passion fruit "sabayón" and wild potatoes</i> Hähnchenbrust mit einer Zabaione aus Passionsfrucht und dazu scharfe Kartoffelecken <i>Poitrine de poulet au sabayon aux fruits de la passion et des pommes de terre aux "bravas"</i>
PATO 32 €	Bloc de confit de pato y foie micuit con confitura de manzana <i>Duck confit bloc and foie micuit with apple jam</i> "Bloc de Confit" aus Entenbrust und "Foie Micuit" mit Apfelkonfitüre <i>Bloc de confita au canard et foie mi-cuit avec de la confiture de pomme</i>
TERNERA 38 €	Black angus con pure de patatas y chimichurri <i>Black angus with mashed potatoes and chimichurri</i> Black Angus Steak mit Kartoffelbrei und Chimichurrisosse <i>Black angus avec du purée de pommes de terre et du chimichurri</i>

LA MAMMA

PASTA & RICE LOVERS

LINGUINI 26 €	Linguini con gambas, salsa romesco y hojas de espinaca baby <i>Linguini with prawns, "romesco" sauce and baby spinachs leaves</i> Linguini mit Garnelen, Romescusosse und jungen Spinatblättern <i>Linguini aux crevettes, avec une sauce romesco et feuilles d' épinards baby</i>
RAVIOLI 27 €	Ravioli rellenos de queso y frutos secos con salsa trufada y parmesano <i>Ravioli stuffed with cheese and nuts with truffled sauce and parmesan</i> Ravioli gefüllt mit Käse und Nüssen mit Trüffel-Sauce und Parmesan <i>Ravioli farcis au fromage et de noix avec sauce aux truffes et parmesan</i>
RISOTTO 27 €	Mix de setas, crujiente de parmesano y reducción de jugo de ternera <i>Mix of mushrooms, crunchy parmesan and reduction of beef juice</i> Mix aus Pilzen, knusprigem Parmesan und einem Rindfleischsut <i>Mélange de champignons, fromage parmesan croustillant et jus de veau réduit</i>

PIZZAS

DAILY HOMEMADE

DON JULIO* 18 €	Bonito del norte El Velero y cebolla morada <i>Tuna “El Velero” and purple onion</i> Thunfisch “El Velero” und lila Zwiebeln Thon “El Velero” et oignons violet
FOCACCIA* 19 €	Focaccia con mortadela italiana <i>Focaccia with Italian mortadella</i> Focaccia mit Italienischer Mortadella Focaccia avec mortadelle italienne
“4 ESTACIONES” 19 €	Fhungi, corazón de alcachofas, guanciale stagionato y aceitunas <i>Funghi, artichoke hearts, guanciale stagionato and olives</i> Funghi, Artischockenherzen, Guanciale Stagionato und Oliven Funghi, coeurs d'artichauts, guanciale stagionato et olives
VERDE 19 €	Pesto, calabacín, mini mozzarella y tomate siciliano <i>Pesto, zucchini, mini mozzarella and Sicilian tomato</i> Pesto, Zucchini, mini Mozzarella und Sizilianische Tomaten Pesto, courgettes, mini mozzarella et tomate sicilienne
BIANCA 21 €	Cabra, parmesano, gorgonzola dulce y ajo negro <i>Goat cheese, parmesan, sweet gorgonzola and black garlic</i> Cabra, Parmesan, süsser Gorgonzola und schwarzer Knoblauch Chèvre, parmesan, gorgonzola, doux et ail noir
LA ROJA* 22 €	Jamón ibérico de bellota, Parmigiano Reggiano y rúcula <i>Iberian cured ham, Parmigiano Reggiano and rocket salad</i> Ibérico Schinken, Parmigiano Reggiano Käse (Parmesan) und Rucola Jambon ibérique, Parmesan Reggiano et roquette d'Ibiza
SALINAS 22 €	Anchoas de Santoña, tomate cherry amarillo, ají molido dulce y aceitunas negras <i>“Santoña” anchovies, yellow cherry tomatoe, sweet ground chili and black olives</i> Anchovis “de Santoña”, gelbe Cherrytomaten, gemahlener Knoblauch und schwarze Oliven Anchois de Santoña, tomates cerises jaunes, ail haché doux

* Con aceite Olio Terre dell'Abbazia - With Terre dell'Abbazia olive oil

JOCKEY KIDS

PASTA 11 €	Pasta napolitana <i>Pasta with tomato sauce</i> Nudeln mit Tomatensosse Pâte avec tomate
NUGGETS 11 €	Nuggets de pollo con patatas fritas <i>Chicken nuggets with chips</i> Paniertes Hähnchen mit Pommes Frites Poulet pané avec frites
PIZZA 12 €	Margarita / Pavo / Atún <i>Margherita / Turkey / Tuna</i> Margherita / Truthahn / Thunfisch Margherita / Dinde / Thon
MERLUZA 14 €	Merluza con patatas o arroz <i>Hake with potatoes or rice</i> Haken mit Kartoffeln oder Reis Merlu avec des pommes de terre ou du riz

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



POSTRES

THE SWEETER THE BETTER

TATIN 9 €	Mini tatin de pera caramelizada y helado de turrón <i>Mini caramelized pear tatin and nougat ice cream</i> Karamellisierte mini Birnen Tatin mit Nougat Eis Mini poire caramélisée tatin et la crème glacée au nougat
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 Crêpe de nutella ou au lait concentré brûlé avec glace de vanille et crème fraîche
BIZCOCHO 9 €	Bizcocho de frutos rojos con cremoso de queso y compota de manzana <i>Red fruit biscuit with cream cheese and applesauce</i> Roter Obstkuchen mit cremigem Käse und Apfelmus Biscuit aux fruits rouges avec fromage à la crème et compote de pommes
GELATO 3 € / 6 €	Helado artesano (limón, chocolate o turrón) <i>Artisan Ice cream (lemon, chocolate or nougat)</i> Artisan Eis (Zitrone, Schokolade oder Nougat) Artisan Glace (citron, chocolat ou nougat)
YOGUR 7 €	Yogur con plátano, miel y canela <i>Yogurt with banana, honey and cinnamon</i> Joghurt mit Banane, Honig und Zimt Yaoourt avec banane, miel et cannelle
	Yogur con nueces caramelizadas <i>Yogurt with caramelized walnuts</i> Joghurt mit karamellisierten Walnüssen Yogourt aux noix caramélisées
COCO 10 €	Agua de coco verde orgánico <i>Organic green coconut water</i> Bio grünes Kokoswasser Eau de noix de coco verte biologique
FRUTA 15 €	Bol de frutas variadas <i>Bowl of mixed fruit / Schale mit frischem Obst / Bol de fruits variés</i>

CAFÉ - TÉ

CAPUCCINO 4,5 €	Espresso, leche fresca y cacao en polvo
MATCHA LATTE 4,5 €	Té matcha y leche entera
SHAKERATO 5 €	Espresso doble y sirope de azúcar de caña Clément
AFFOGATO 9 €	Espresso doble, Baileys y helado de vainilla
BLACK TEA 3,5 €	Earl grey con aroma de bergamota natural y flores de malva
GREEN TEA	Asian Sencha Bio Sencha Lemonade
MINT	Menta piperita silvestre / Wild Peppermint
SPIRULINA VITALITY	Alga espirulina con cítricos, manzana y zanahoria <i>Seaweed spirulina with citrus, apple and carrot</i>
JOCKEY STRAWBERRY FLOWER	Manzanilla romana, flores, fresa, frambuesa, pera y manzana <i>Roman chamomile, flowers, strawberry, raspberry, pear and apple</i>

We use coffee 100% Arabica Blend
Premium Whole Leaf Teas by Café Couture

SALINAS



JOCKEY CLUB