

FRUIT BAR

250 ml 	ENERGY Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized	Yogur con frambuesa, arándanos y plátano 6€ Yoghurt with raspberry, blueberries and banana
		Bol de fresa, plátano, piña, kiwi, arándanos, maracuya y frambuesa 10,50€ Bowl of mixed fruit
		Agua de coco verde orgánico 8€ Organic coconut water
450 ml 	DETOX Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized	Flower Power 5,50€ Espinacas, apio, jengibre, manzana y lima Spinachs, celery, ginger, apple and lime
		Chia Nataraja 5,50€ Semillas de chia, espinacas, pepino, menta, manzana, mango y lima Chia seeds, spinachs, cucumber, mint, apple, mango and lime
		Transilvania 5,50€ Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple
450 ml 	FRESH JUICES	Curcuman 5,50€ Zanahoria, cúrcuma, piña, manzana y pimienta negra Carrot, turmeric, pineapple, apple and black pepper
		1991 6€ Naranja, fresa y plátano / Orange, strawberry and banana
		Body heat 6€ Sandía, limón y menta / Watermelon, lemon and mint

COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

WORLD CLASSICS The mother of the lamb	Kir Royal 8€
	Caipirinha Cachaza Thoquino 11€
	Spritz Campari, Aperol o Select 12€
	Margarita on the Rocks 13€ Tequila 100% ágave Espolón y lima recién exprimida Espolón tequila 100% agave and freshly squeezed lime
	Mezcal Mule 13€ ¿Quién no conoce las Mug de cobre!? Who doesn't know the copper Mug!?
	Espresso Martini 13€ Con licor de café Borguetti / With Borguetti coffee liqueur
	Strawberry Daiquiri 13€ Hortera? seguro... pero está buenísimo Uncool? yes... but taste great
	Piña Colada 13€ En coctelera por favor (no frozen) In shaker please (not frozen)

BEERS

LAGER

Brutus 4€ / Pacifico Clara 5€

IPA

Craft Beer 5,5€

CIDER

Apple 4€

JOOOY KEY CLUB

#THISISTHEPLACE

OLE!

PAN 5,50€	Pan de aceite crujiente con tomate restregado “Roseta”   Crispy oily bread with tomato "Roseta" / Knusprigem Ölbrott mit Tomate "Roseta" Pain à l'huile croustillant à la tomate "Roseta"
MR. POTATO 5,50€	Patatas fritas caseras con salsa picante del chef    Homemade chips with the chef's spicy sauce / Hausgemachte Pommes frites mit scharfer Sauce nach Art des Küchenchefs / Frites maison et sauce piquante du chef
PIMIENTOS 13€	Pimientos verdes de Padrón fritos    Fried ‘Padrón’ green peppers / Gebratene kleine grüne scharfe Paprikaschoten / Poivrons verts frits de Padrón
MEDITERRÁNEO 13€	Hummus de remolacha con crudités   Beetroot hummus with crudités / Rote Beete Hummus mit Rohkostbeilage / Houmous de betterave et crudités
CALAMARES 19€	Calamares fritos con mix harinas, pimientos del Padrón y mayonesa de wasabi Fried squids with a mixture of flour, ‘Padrón’ peppers and wasabi mayonnaise / In Mehlmischung panierte frittierte Tintenfische mit gebratenen kleinen grünen scharfen Paprikaschoten und Wasabi-Mayonnaise Calamars frits avec mix de farines, poivrons Padrón et mayonnaise de wasabi
ANCHOAS 19€	Anchoas de Cantabria ‘Doble cero’ (6 uds) ‘Doble cero’ Cantabria Anchovies (Portion of 6) / Sardellen aus dem Kantabrischen Meer der Kategorie ‘extra groß’ (6 Stk.) / Anchois de Cantabrie ‘Double zéro’ (6 unités)
GAMBAS 19€	Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco y pan de aceite crujiente Garlic prawns with lemon grass, lime kaffir, fresh chili and crispy oily bread Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Zitronengras, Kaffernlimetten, frischem Chili und knusprigem Ölbrot Crevettes à l'ail et lemon grass, citron kaffir, piment frais et pain à l'huile croustillant
MEJILLONES 21€	Mejillones con salsa marinera  Mussels with fisherman's style sauce / Miesmuscheln in Sauce nach Seemannsart / Moules et sauce marinière
PULPO 22€	Pulpo al grill con espuma de patata y pimentón de la Vera  Grilled octopus with creamy potatoes and La Vera paprika Krake vom Grill mit Kartoffelschaum und Pimentón de la Vera (geräuchertem Paprikapulver) Poulpe au grill avec mousse de pomme de terre et piment doux de la Vera
JAMÓN 28€	Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 80 grs.  Iberico ham acorn-fed Domecq Huelva 80 grs. / Ibérico-Vorderschinken aus Eichelmast der Marke Domecq aus Huelva (80 g) / Jambon d'épaule ibérique de bellota Domecq Huelva 80 gr.

SALADS

JOCKEY 16€	Mezclum, cebolla encurtida, huevos de codorniz, papaya y vinagreta cítrica  Mixed leaf salad, pickled onions, quail eggs, papaya and citrus vinaigrette / Gemischter Blattsalat mit eingelegten Zwiebeln, Wachteleiern, Papaya und Zitrusfrüchte-Vinaigrette / Mesclun, oignons au vinaigre, œufs de caille, papaye et vinaigrette aux agrumes
TRICOLOR 19€	Ventresca con mix de tomates, costrones de pan y ajetes tiernos Tuna belly with an assortment of tomatoes, bread crutons and tender garlic Bauchstück vom Thunfisch mit Tomaten-Mix, Croûtons und Frühlingsschlauch Ventrèche avec mix de tomates, croûtons et ails tendres
POLLO 21€	Ensalada de pollo con salsa thai de cacahuete y huevos de codorniz Chicken salad with Thai peanut sauce and quail eggs / Hühnchensalat mit thailändischer Erdnussauce und Wachteleiern / Salade de poulet sauce thaï à la cacahouète et œufs de caille
BURRATA 21€	Carpaccio de remolacha, albahaca y pistachos   Beetroot, basil and pistachio carpaccio / Rote Beete Carpaccio mit Basilikum und Pistazien Carpaccio de betterave, basilic et pistache

KIDS

PENNE 11€	Penne rigate napolitana - parmiggiano 
PIZZA 14€	Pizza Margarita
BURGER 14€	Con ternera Angus, pan tierno, queso havarti y patatas fritas  With Angus beef, tender bread, havarti cheese and fried potatoes / Kalbfleisch vom Angus-Rind mit frischem Brot, Havarti Käse und Pommes frites / Avec viande de bœuf Angus, pain tendre, fromage havarti et frites

LA MAMMA

PIZZA JULIO 19€	Bonito del norte El Velero y cebolla morada Tuna “El Velero” and purple onion / Echter Bonito (Thunfisch) der Marke El Velero mit violetten Zwiebeln Thon du nord El Velero et oignon rouge
PIZZA ROJA 24€	Paleta Ibérica de bellota Domecq 40 gr., Parmigiano Reggiano y rúcula Iberian shoulder of bellota ham Domecq 40g, Parmigiano Reggiano and arugula Ibérico-Vorderschinken aus Eichelmast der Marke Domecq (40 g) mit Parmigiano Reggiano und Rucola Jambon d’épaule ibérique de bellota Domecq 40 gr, Parmesan Reggiano et roquette
RAVIOLI 23€	Ravioli rellenos de queso y frutos secos con salsa trufada y parmesano  Ravioli stuffed with cheese and nuts with truffled sauce and parmesan Ravioli, gefüllt mit Käse und Nüssen, mit getrüffelter Sauce und Parmesan Ravolis au fromage et fruits secs avec sauce à la truffe et au parmesan
RISOTTO 26€	Arroz arboreo con vieiras, calamar, mejillones, plancton y toque de marinera Arborio rice with scallops, squid, mussels, plankton and a touch of seafood sauce / Reisgericht nach Seemannsart, zubereitet aus der Reissorte Arborio, mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Miesmuscheln und Plankton Riz arborio accompagné de coquilles Saint-Jacques, calamar, moules, plancton et une touche de sauce marinière

CARNE

CARPACCIO 22€	Carpaccio de Black Angus con pomelo, rúcula, piñones y parmesano Black Angus carpaccio with grapefruit, arugula, pine nuts and parmesan cheese Carpaccio vom Black Angus Rind mit Grapefruit, Rucola, Pinienkernen und Parmesan Carpaccio de Black Angus avec pamplemousse, roquette, pignons et parmesan
BURGER 22€	Angus U.S.A. (Poco hecho) con guacamole, picada de pimientos, ensalada y cilantro Angus U.S.A. with guacamole, chopped peppers, salad and cilantro Angus-Rind aus den U.S.A. (wenig durchgebraten) mit Guacamole, gehacktem Paprika, Salat und Koriander Angus U.S.A. (saignant) avec guacamole, poivrons, salade et coriandre
CORDERO 29€	Paletilla de cordero con tabbouleh y chalotas confitadas Lamb shoulder with tabbouleh and confit shallots / Lammschulter mit Tabouleh (Couscoussalat) und konfierten Zwiebeln / Epaule d'agneau avec taboulé et échalotes confites
BLACK ANGUS 36€ (300 grs.)	Entrecote Black Angus con puré de patatas o patatas fritas  Black Angus Entrecote with mashed potatoes or chips / Entrecote vom Black Angus Rind mit Kartoffelpüree oder Pommes frites / Entrecôte Black Angus avec purée ou frites

DEL MAR

CEVICHE 27€	De corvina salvaje, boniato asado, maiz, cebolla morada y cilantro  Wild croaker, roasted sweet potato, corn, red onion and coriander Wilder Adlerfisch mit Ofensüßkartoffel, Mais, violetten Zwiebeln und Koriander De courbine sauvage, patates douces braisées, maïs, oignon rouge et coriandre
SALMÓN 29€	Tartar de salmón con queso crema, mango y cebolla tostada Salmon tartar with cream cheese, mango and fried onion Lachstartar mit Doppelrahmkäse, Mango und gerösteten Zwiebeln Tartare de saumon avec fromage crémeux, mangue et oignon grillé
ATÚN 32€	Tartar de atún con ensalada de algas, aguacate y salsa miso Tuna tartar with seaweed salad, avocado and miso sauce / Tartar vom Thunfisch mit Algensalat, Avocado und Miso-Sauce / Tartare de thon avec salades d’algues, avocat et sauce miso
GRILL 34€	Parrillada de marisco (vieiras, calamares, navajas, mejillones, gamba roja) Grilled seafood (scallops, squid, razor clams, mussels, red shrimp) Meeresfrüchte-Grillplatte (Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Schwertmuscheln, Miesmuscheln und rote Garnelen) Grillade de fruits de mer (coquille Saint-Jacques, calamars, couteaux, moules, gambas)
LUBINA 70€ (1,2 kg.)	Lubina al horno con patatas panaderas y pimientos Baked sea bass with baked potatoes and italian green peppers Wolfsbarsch, im Rohr gebraten, mit Bäckerinnenkartoffeln und Paprika Bar au four avec pomme de terre en rondelle et poivrons

SANGRÍA THE ONE AND ONLY	TINTO 35€ Tinto Garnacha Red Wine Grenache Zum de naranja, Pierre Ferrand Dry Curaçao, Pêche de Vigne y limonada	CLERICOT 37€ Blanco / White Wine Espumoso Cava / Sparkling Cava Zum de fresa y naranja, Pierre Ferrand Dry Curaçao y sirope de melocotón Giffard	 Apto para vegetarianos / Suitable for vegetarians  Apto para veganos / Suitable for vegans  Apto para celíacos / Suitable for celiac  Disponemos de pan sin gluten (10 min.) We have gluten-free bread (10 min.)
Beach service + 10%			