

JOCKEY
CLUB



30

1993-2023

SALINAS
BEACH

VEGETAAS

HUMMUS 17€	De remolacha, crudites y pan de pita integral <i>Beetroot hummus, crudités and wholemeal pita bread</i> Hummus aus Roter Beete, verschiedenem rohem Gemüse und Pita-Brot
PINSA ROMANA 24€	Rúcula, berenjena asada, búfala, pesto y tomate seco <i>Arugula, roasted aubergine, bufala mozzarella, pesto and dried tomatoes</i> Rucola, gebratene Aubergine, Bufala, einem Pesto und getrocknete Tomaten
LENTEJAS 26€	Queso feta, tomate semi seco, aceituna kalamata, cebolla morada, zanahoria, cilantro, micro germinados, vinagreta de aguacate y almendra   <i>Feta cheese, semi-dried tomato, kalamata olive, red onion, carrot, coriander, micro sprouts, avocado and almond vinaigrette</i> Feta-Käse, getrocknete Tomaten, Kalalata Oliven, rote Zwiebel, Möhren, Koriander, Kresse und eine Avokado-Mandel Vinaigrette
POKE 25€	Algas, aguacate, papaya, fresa, edamame, granada, tomate cherry, zanahoria, mini mazorcas de maíz y salsa kimchi <i>Seaweed, avocado, papaya, strawberry, edamame, pomegranate, cherry tomato, carrot, mini ears of corn and kimchi sauce</i> Algen, Avocado, Papaya, Erdbeeren, Edamame, Granatapfel, Cherry-Tomaten, Möhren, kleine Maiskolben und eine Kimchi Sauce
WOK 32€	Verduras salteadas, proteína de soja, anacardos y salsa de tamarindo <i>Sautéed vegetables, soy protein, cashews and tamarind sauce</i> Gebratenes Gemüse, Soja Proteine, Cashew Nüsse und eine Tamarinde Sauce

OLE!

PAN 6€	De aceite crujiente y tomate restregado “Roseta” o de algarroba con alioli de ajo asado y aceituna gordal  <i>Crispy oily bread with tomato "Roseta" or carob bread with roasted garlic aioli and gordal olives</i> Knusprigem Ölbrott mit Tomate "Roseta" oder Johannesbrot mit Alioli und gebratenem Knoblauch, dazu Gordal Oliven
ANCHOAS 21€	Anchoas Doña Tomasa “00” (6 Unidades)  <i>‘Doble cero’ Cantabria Anchovies (Portion of 6)</i> Sardellen Doña Tomasa Meer der Kategorie ‘extra groß’ (6 Stk.)
SALMOREJO 22€	Crema Fría de tomate, tartar de aguacate, langostinos y huevo de codorniz <i>Cold tomato soup with avocado tartar, prawns and quail's egg</i> Kalte Tomaten-Crème mit einem Avocado-Tartar, Garnelen und Wachteleiern
CARPACCIO 23€	Carpaccio de Black Angus con pomelo, rúcula, piñones y parmesano <i>Black Angus carpaccio with grapefruit, arugula, pine nuts and parmesan</i> Carpaccio vom Black Angus Rind mit Grapefruit, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
JAMÓN 30€	Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 80 grs.  <i>Iberico ham acorn-fed Domecq Huelva 80 grs.</i> Ibérico-Vorderschinken aus Eichelmast der Marke Domecq aus Huelva (80 g)

SALADS

JOCKEY 20€	Mezclum, cebolla encurtida, huevos de codorniz, papaya y vinagreta cítrica    <i>Mixed leaf salad, pickled onions, quail eggs, papaya and citrus vinaigrette</i> Gemischter Blattsalat mit eingelegten Zwiebeln, Wachteleiern, Papaya und Zitrusfrüchte-Vinaigrette
POLLO 25€	Ensalada de pollo con salsa thai de cacahuete y huevos de codorniz  <i>Chicken salad with Thai peanut sauce and quail eggs</i> Hühnchensalat mit thailändischer Erdnussauce und Wachteleiern
BURRATA 25€	Carpaccio de remolacha, tomate, albahaca y pistachos     <i>Beetroot, tomato, basil and pistachio carpaccio</i> Rote Beete Carpaccio mit tomate, Basilikum und Pistazien
MEDITERRÁNEA 30€	Mix de tomates, kalamata, alcaparras, ajetes tiernos, galleta marinera y lubina en aceite de oliva, <i>Tomato mix, kalamata, capers, young garlic, seafood biscuit and sea bass in olive oil</i> Tomatenmix, Kalamata, Kapern, junger Knoblauch, Meeresfrüchtekeks und Wolfsbarsch in Olivenöl

FRESSSH

CEVICHE 28€	Corvina salvaje, boniato asado, maiz, cebolla morada y cilantro 🍴 <i>Wild croaker, roasted sweet potato, corn, red onion and coriander</i> Wilder Adlerfisch mit Ofensüßkartoffel, Mais, violetten Zwiebeln und Koriander
POKE 28€	Poké de salmón (algas, gamba ebi aguacate, edamame, papaya, salsa kimchi, fresa y base de arroz sushi) <i>Salmon poké (seaweed, ebi prawn, avocado, edamame, papaya, kimchi sauce, strawberry and sushi rice base)</i> Lachs poké (Algen, Ebi-Garnelen, Avocado, Edamame, Papaya, Kimchi-Sauce, Erdbeer- und Sushi-Reis)
30€	Poke de atún (algas, gamba ebi, aguacate, edamame, papaya, salsa kimchi, fresa y base de arroz sushi) <i>Tuna poke (seaweed, ebi shrimp, avocado, edamame, papaya, kimchi sauce, strawberry and sushi rice base)</i> Thunfisch Poke mit Algen, Ebi Garnelen, Avocado, Edamame, Papaya, Erdbeeren und eine Kimchi-Sauce, dazu Sushi Reis
TARTAR 32€	Tartar de salmón con queso crema, mango y cebolla tostada ⓘ <i>Salmon tartar with cream cheese, mango and fried onion</i> Lachstartar mit Doppelrahmkäse, Mango und gerösteten Zwiebeln
37€	Tartar de atún con ensalada de algas, aguacate y salsa miso <i>Tuna tartar with seaweed salad, avocado and miso sauce</i> Tartar vom Thunfisch mit Algensalat, Avocado und Miso-Sauce

HOOOOT

MR. POTATO 9€	Patatas fritas caseras con salsa picante del chef <i>Homemade chips with the chef's spicy sauce</i> Hausgemachte Pommes frites mit scharfer Sauce nach
PIMIENTOS 13€	Pimientos verdes de Padrón fritos <i>Fried 'Padrón' green peppers</i> Gebratene kleine grüne scharfe Paprikaschoten
CALAMARES 21€	Calamares fritos con mix harinas, pimientos del Padrón y mayonesa de wasabi <i>Fried squids with a mixture of flour, 'Padrón' peppers and wasabi mayo</i> In Mehlmischung panierte frittierte Tintenfische mit gebratenen kleinen grünen scharfen Paprikaschoten und Wasabi-Mayonnaise
GAMBAS 22€	Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco y pan de aceite crujiente <i>Garlic prawns with lemon grass, lime kaffir, fresh chili and crispy oily bread</i> Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Zitronengras, Kaffernlimetten, frischem Chili und knusprigem Ölbrot
MEJILLONES 22€/16€	Mejillones con salsa marinera 🍴 <i>Mussels fisherman's style / Miesmuscheln in Sauce nach Seemannsart</i>
24€ (Ración / Media Ración) (Full / Half Serving)	Mejillones al curry Massaman <i>Massaman curry mussels / Massaman-Curry-Muscheln</i>

LA MAMMA

SORRENTINO 26€	Capresse con mozzarella, salsa de tomate, ajo, albahaca y parmesano 🌱 ⓘ ⓘ <i>Caprese with mozzarella, tomato sauce, garlic, basil and Parmesan cheese</i> Capresse mit Mozzarella, Tomaten-Sauce, Knoblauch, Basilikum und Parmesan Käse
RAVIOLI 30€	De trufa fresca, ricotta, frutos secos y salsa de parmesano 🌱 ⓘ ⓘ <i>Stuffed with fresh truffle, ricotta cheese and nuts with parmesan sauce</i> Gefüllt mit frischer Trüffel, Ricota-Käse und Nüssen mit Parmesansauce
CARBONARA 28€	Papardelle con huevo a baja temperatura y guanciale ⓘ 🍴 <i>Papardelle with low-temperature egg and guanciale</i> Papardelle mit Ei bei niedriger Temperatur gegart und Guanciale
RISOTTO 32€	Arroz Molino Roca con vieiras, calamar, mejillones, plancton y toque de marinera <i>"Molino Roca! rice with scallops, squid, mussels, plankton and a touch of seafood sauce</i> Reisgericht nach Seemannsart, zubereitet aus der Reissorte Molino Roca, mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Miesmuscheln, Plankton und ein Hauch Meeresfrüchtesauce

CARNEEEE

BURGER 28€	200 gr. de Angus, lechuga, tomate, ketchup bloody mary, mermelada de bacon, queso de cabra y relish de pepinillos) con patatas 200 gr. Angus, lettuce, tomato, bloody mary ketchup, bacon jam, goat cheese and gherkin relish) with potatoes 200 gr. Angus Rind, Salat, Tomate, Bloody Mary Ketchup, Bacon-Mar melade, Ziegenkäse und Würzsauce Relish mit Gewürzgurken und Kartoffeln
GRAN CUK 29€	Pechuga de pollo gourmet a baja temperatura con reducción cítrica y arroz Gourmet Chicken Breast cooks low temperature with Citrus Reduction and rice Gourmet Hähnchenbrust gart Niedertemperatur mit Zitrusreduktion und Reis
CORDERO 35€	Paletilla de cordero y chalotas confitadas Lamb shoulder with confit shallots Lammschulter mit konfierten Zwiebeln
BLACK ANGUS 39€	Black Angus (300 gr.)

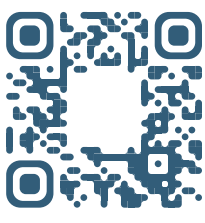
GUARNICIONES / SIDES

Rúcula y tomate cherry / Arugula and cherry tomato
Arroz jazmín / Jasmine rice
Boniato asado / Roasted sweet potato
Puré de patata / Mashed potatoes
Verdura salteada / Sauteed vegetables

4€

DEL MAR

PULPO 28€	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)
RODABALLO 33€	Lomo de rodaballo a nuestra bilbaína (vino blanco, pimiento choricero, ajo y laurel) con patata panadera Turbot fillet our Bilbao-style portion (white wine, chorizo pepper, garlic and bay leaf) with round potatoes slices Lende vom Steinbutt unsere Portion nach Bilbao-Art (Weißwein, Chorizo-Pfeffer, Knoblauch und Lorbeerblatt) mit Kartoffelscheiben
LUBINA CURRY 34€	Lomo de lubina al curry verde con arroz jazmín, cacahuete y coco Sea bass fillet with green curry with jasmine rice, peanuts and coconut Seebarsch-Filet mit grünem Curry und Jasmin Reis mit Erdnüssen und Kokosnuss
GRILL 39€	Parrillada de pescado y marisco (navajas, gamba roja, vieras, lubina y rodaballo) Grilled seafood (scallops, squid, razor clams, mussels, red shrimp) Meeresfrüchte-Grillplatte (Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Schwertmus cheln, Miesmuscheln und rote Garnelen)
BOGAVANTE 39€	Arroz cremoso de bogavante y gambas con espuma de parmesano Creamy lobster and prawn rice with parmesan foam Reis "cremoso" mit Hummer, Garnelen und einem Parmesan-Schaum
LUBINA 75€/Kg.	Lubina Salvajemente buena con patata panadera Wildly good sea bass with round potatoes slices Wild guter Wolfsbarsch mit Kartoffelscheiben



SUGERENCIAS

Escanea el código QR para ver las sugerencias semanales

DAILY SUGGESTIONS

Scan the QR code to see weekly suggestions

NATURAL

ORGANIC	Shot de jengibre orgánico Con limón, hierbas y especias <i>With lemon, herbs and spices</i>	5€
	Agua de coco verde orgánico <i>Organic green coconut water</i>	8€
	Kombucha té verde 25 cl.	6€

FRUIT BAR

450 ml  FRESH JUICES	1991 Naranja, fresa y plátano <i>Orange, strawberry and banana</i>	7€
	Body heat Sandía, limón y menta <i>Watermelon, lemon and min</i>	7€
	Ginger boy Piña, manzana, limón y gimber <i>Pineapple, apple, lemon and gimber</i>	7€
250 ml  DETOX Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized	Chia Man Chía, manzana, mango, plátano y fruta de la pasión <i>Chia, apple, mango, banana and passion fruit</i>	7€
	Forever Young Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango <i>Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango</i>	7€
	Transilvania Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana <i>Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple</i>	7€
	Frutos del bosque Fresas, frambuesa, grosella, mora y manzana <i>Strawberries, raspberry, currant, blackberry and apple</i>	7€
YOGURT	Yogur griego con miel o vegano con sirope de ágave (con plátano, fresa y maracuya) <i>Banana, strawberry or passion fruit yoghurt</i> <i>Greek with honey or vegan with maple syrup</i>	7€
FRUIT	Plato sandía y lima <i>Watermelon and lime platter</i>	7€
	Piña <i>Pineapple</i>	8€
	Bowl de frutas. Piña, plátano, fresa, maracuyá y uva <i>Fruit bowl. Pineapple, banana, strawberry, passion fruit and grape</i>	12€

KIDSSSS

FUSILLI 13€	Fusilli con salsa de tomate casera - parmiggiano <i>Fusilli with homemade tomato sauce - parmesan</i> Fusilli mit hausgemachter Tomatensauce - Parmesan
PIZZA KIDS 14€	Tomate y mozzarella (Tomate triturado, albahaca y mozzarella)   <i>Tomato and mozzarella (Chopped tomatoes, basil and mozzarella)</i> Tomato und mozzarella (Gehackte Tomaten, Basilikum und Mozzarella)
CHEESEBURGER 14€	Con ternera Angus, pan tierno, queso havarti   y patatas fritas <i>With Angus beef, soft bread, havarti cheese and chips</i> Mit Angus-Fleisch vom Rind, frischem Brot, Salat, Tomate, Havarti-Käse und Pommes Frites

SANGRÍA

TINTO	Tinto Garnacha / Red Wine Grenache 40€ Zumo de naranja, Dry Curaçao Handmade, Pêche de Vigne y limonada <i>Orange juice, Dry Curaçao Handmade, Pêche de Vigne y limonada</i>
CLERICOT	Blanco / White Wine 50€ Espumoso Cava / Sparkling Cava Zumo de fresa y naranja, Dry Curaçao Handmade y sirope de melocotón Giffard <i>Strawberry and orange juice, Dry Curaçao Handmade and Giffard peach syrup</i>

COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

APERITIVO	Kir Royal 9€ Negroni 11€ Spritz <i>Campari o Aperol</i> 14€ Gin Basel Smash 15€
SPICY	Michelada <i>Clamato, Tajín y salsa Valentina</i> 10€ Bloody Mary <i>Orgánico</i> 14€
MULE	Mezcal Mule 15€ Moscow Mule <i>Ginger Gimber</i> 15€
MARTINI	Espresso Martini <i>Licor Fair</i> 14€ Porn Star Martini 14€
SOUR ON THE ROCKS	Margarita / Mezcalita 15€ <i>Triple sec Merlet y lima recién exprimida</i> Pisco Sour <i>Bitter Chuncho</i> Amaretto Sour 15€ Caipirinha <i>Cachaza Leblon</i> 15€
PARTY DRINKS	Mai Tai 15€ La Paloma <i>Three Cents Pomelo</i> 15€ Sex on the Beach 15€
WHY NOT	Piña Colada 15€ Mango Daiquiri <i>Frozen</i> 15€ Cosmopolitan <i>On the Rocks</i> 15€

BEERS

LAGER

Estrella Damm 4,50€
Pacífico Clara 5€
Turia Lager Extra 5€

PALE ALE

Complot IPA 5€

CIDER

Magners 5€

#THISISTHEPLACE

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS
SHARE YOUR MOMENTS WITH US

f @jockeyibiza