

FRUIT BAR

450 ml



Fresh Juices

1991 7€
Naranja, fresa y plátano
Orange, strawberry and banana

Ginger Boy 7€
Piña, manzana, limón y Gimber
Pineapple, apple, lemon y Gimber

250 ml



Detox
Fresh vegetables, cold pressed and not pasteurized

Chia Man 7€
Chía, manzana, mango, plátano y fruta de la pasión
Chia, apple, mango, banana and passion fruit

Forever Young 7€
Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango
Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango

COCKTAILS

Aperitivo	Kir Royal 9€
	Negroni 11€
	Aperol Spritz con Campari o Aperol 14€
	Gin Basil Smash 15€
Spicy	Michelada con Clamato y Tajín 10€
	Bloody Mary orgánico 14€
Mule	Mezcal Mule 15€
	Moscow Mule Con organic Ginger Gimber 15€
Martini	Espresso Martini 15€
	Porn Star Martini Licor Fair 14€
Sour On the Rocks	Margarita/Mezcalita Triple seco Merlet y lima recién exprimida 15€
	Pisco Sour con bitter Chuncho 15€
	Amaretto Sour 15€
	Caipirinha con cachaza Leblon 15€
Party Drinks	Mai Tai 15€
	La Paloma Three Cents Pomelo 15€
	Sex on the beach 15€
Why Not	Piña colada 15€
	Mango daiquiri 15€
	Cosmopolita On the Rocks 15€

BEERS

Lager

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

Roja fresca
Malquerida 5€

Pale Ale
Complot IPA 5€

Cider
Magners 5€

Mejillones en escabeche
Pickled mussels 7€

Aceitunas Gordal
Gordal Spanish Olives 2,50€

Patatas Sal de Ibiza
'Sal de Ibiza' chips 2,50€



PAN 6,50€	1. De aceite crujiente y tomate restregado "Roseta" 2. Pan artesano de algarroba con alioli de ajo asado y aceituna gordal 1. Crispy oily bread with tomato "Roseta" 2. Artisan carob bread with roasted garlic "alioli" and gordal olives
CALAMARES 21€	Calamares fritos con mix harinas, pimientos del Padrón y mayonesa de wasabi Fried squids with a mixture of flour, 'Padrón' peppers and wasabi mayonnaise (Ración / Media Ración) (Full serving / Half serving)
MEDITERRÁNEA 30€	Lubina en aceite de oliva, mix de tomates, kalamata, alcaparras, ajetes, galleta marinera ibicenca Sea bass in olive oil, tomato mix, kalamata, capers, baby garlic, ibiza seafood cookie
GAMBAS 22€	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
ANCHOAS 21€	Anchoas de Cantabria 00 Doña Tomasa (6 uds) 'Doble cero' Cantabria Anchovies Doña Tomasa (Portion of 6)
JAMÓN 30€	Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 80 gr. Iberico ham acorn-fed Domecq Huelva 80 gr.
HUEVOS ROTOS 26€	Huevos camperos, alcachofa, patata, parmesano, foie y jamón de bellota Free range eggs, artichoke, potato, parmesan, foie and Iberico ham acorn-fed
PULPO 28€	Pulpo al grill con espuma de patata violeta y pimentón de La Vera Grilled octopus with creamy violet potatoes and La Vera paprika

RISOTTO **Arroz Molino Roca, setas, foie, queso gorgonzola y demiglass de ternera**
29€ Molino Roca rice, mushrooms, foie, gorgonzola cheese and beef demi glace

RAVIOLI **De trufa fresca, ricotta, frutos secos y salsa de parmesano**
30€ Stuffed with fresh truffle, ricotta cheese and nuts with parmesan sauce

CARBONARA **Parpadelle con huevo a baja temperatura, guanciale y parmesano**
28€ Parpadelle with low-temperature egg, guanciale and parmesan cheese

FUSILLI 13€	Fusilli napolitana - parmiggiano
PIZZA 14€	Tomate, mozzarella y albahaca <i>Tomato, mozzarella and basil</i>

-  Apto para vegetarianos / *Vegetarian*
-  Apto para celíacos / *Celiac*
-  Frutos secos / *Nuts*
-  Apto para veganos / *Vegan*
-  Mostaza / *Mustard*
-  Leche / *Milk*
-  Disponemos de pan sin gluten (10 min.) / *We have gluten-free bread (10 min.)*

f **o** **G** @jockeyibiza

PADRÓN
13€
Pimientos verdes de padrón fritos
Fried 'padrón' green peppers

MR. POTATO
9€
Patatas fritas caseras con salsa picante del chef
Homemade chips with the chef's spicy sauce

HUMMUS
19€
De garbanzo y trufa con pan de pita
Chickpeas and truffle hummus with pita bread

JOCKEY
20€
Mezclum, cebolla encurtida, huevos de codorniz, papaya y vinagreta cítrica
Mixed leaf salad, pickled onions, quail eggs, papaya and citrus vinaigrette

PINSA ROMANA
24€
Rúcula, berenjena asada, búfala, pesto y tomate seco
Rocket, roasted aubergine, bufala mozzarella, pesto and dried tomatoes

BURRATA
25€
Tomate, remolacha, tomate seco, pesto rojo, albahaca y nueces
Beetroot, tomato, basil and walnuts carpaccio

CURRY
28€
Curry rojo con fideos yaki-soba, proteína de soja y verduras
Red curry, yaki-soba noodles, soy protein and vegetables

CARPACCIO 24€	De picaña madurada, con flor de sal, pimienta, aceite virgen extra y pan carasau 🍴 <i>Dry aged picaña, with fleur de sel, pepper, extra virgin oil and carasau bread</i>
CEVICHE 28€	Corvina, boniato asado, aguacate, maíz, cebolla morada y cilantro 🍴 <i>Croaker fish, roasted sweet potato, avocado, corn, red onion and cilantro</i>
BURGER 28€	200 gr. de Angus, lechuga, tomate, ketchup bloody mary, mermelada de bacon y relish de pepinillos 🍷🍷🍷 <i>200 grs. Angus, lettuce, tomato, bloody mary ketchup, bacon jam and pickle relish</i>
CORDERO 35€	Terrina de cordero a baja temperatura, boniato, castañas, setas y tomillo 🍴🍷 <i>Low temperature lamb shoulder with sweet potatoe, chalots and mushrooms</i>
GRAN CUK 29€	Pechuga de pollo gourmet a baja temperatura con reducción cítrica 🍴 <i>Gourmet chicken breast cooked low temperature with citrus reduction</i>
RODABALLO 33€	Rodaballo a la bilbaína con patatas panaderas 🍴 <i>Turbot bilbaína style with fried potatoes</i>
BLACK ANGUS 39€ (300 grs.)	Entrecote Black Angus con puré de patatas a la mostaza Pommery 🍴🍷🍷 <i>Black Angus Entrecote with mashed potatoes with Pommery mustard</i>
LUBINA 75€ (1 kg.)	Lubina atlántica "Aquanaria" (Salvajemente buena) con patatas y pimienta 🍴🍷 <i>Baked sea bass "Aquanaria" with baked potatoes and peppers</i>

TINTO 40€
Tinto Garnacha *Red Wine Grenache*
 Zumo de naranja, Dry Curaçao Handmade, Pêche de Vigne y limonada

CLERICOT 50€
Blanco *White Wine* / **Espumoso Cava** *Sparkling Cava*
 Zumo de fresa y naranja, Dry Curaçao Handmade y sirope de melocotón Giffard