

JOCKEY

CLUB

FEY

CLUB




SALINAS

#this is the place










VEGETAAS

- DUO HUMMUS** 21€ Hummus de garbanzo y trufa y hummus de remolacha con pan de pita 
Chickpea and truffle hummus and beet hummus with pita bread
Kichererbsen-Trüffel-Hummus und Rüben-Hummus mit Fladenbrot
- PINSA ROMANA** 24€ Pizza rectangular con rucula, berenjena, búfala, pesto y tomate seco  
Rectangular Pizza with Arugula, roasted aubergine, bufala mozzarella, pesto and dried tomatoes
Rechteckige Pizza Rucola, gebratene Aubergine, Bufala, einem Pesto und getrocknete Tomaten
- LENTEJAS** 26€ Ensalada de lentejas, queso feta, tomate seco, aceituna kalamata, cebolla morada, zanahoria, cilantro, hojas de espinaca, vinagreta de aguacate y almendra  
Lentils salad, Feta cheese, semi-dried tomato, kalamata olive, red onion, carrot, coriander, spinach leaves, avocado and almond vinaigrette
Linsensalat, Feta-Käse, getrocknete Tomaten, Kalalata Oliven, rote Zwiebel, Möhren, Koriander, Spinatblätter und eine Avokado-Mandel Vinaigrette
- POKÉ** 27€ Arroz de sushi, algas, aguacate, papaya, fresa, edamame, granada, tomate cherry, zanahoria, mini mazorcas de maíz y salsa kimchi 
Sushi rice, seaweed, avocado, papaya, strawberry, edamame, pomegranate, cherry tomato, carrot, mini ears of corn and kimchi sauce
Reis-Sushi, 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 
Stir-fry vegetables, soy protein, cashews and tamarind sauce
Gebratenes Gemüse, Soja Proteine, Cashew Nüsse und eine Tamarinde Sauce

OLE!

- PAN** 7,50€
1. De aceite crujiente y tomate restregado "Rosseta"
2. Pan artesano de algarroba con alioli de ajo asado y aceituna gordal
1. Crispy oily bread with tomato "Rosseta"
2. Artisan carob bread with roasted garlic aioli and gordal olives
1. Knusprigem Ölbrott mit Tomate "Rosseta" oder
2. Handwerkliches Johannisbrotbrot, Alioli und gebratenem Knoblauch, dazu Oliven
- ANCHOAS** 21€ Anchoas Doña Tomasa "00" (6 Unidades)
'Doble cero' Cantabria Anchovies (Portion of 6)
Sardellen Doña Tomasa Meer der Kategorie 'extra groß' (6 Stk.)
- SALMOREJO** 22€ Crema Fría de tomate, tartar de aguacate, langostinos y huevo de codorniz
Cold tomato soup with avocado tartar, prawns and quail's egg
Kalte Tomaten-Crème mit einem Avocado-Tartar, Garnelen und Wachteleiern
- CARPACCIO** 26€
1. Carpaccio de Black Angus con pomelo, rúcula, piñones y parmesano  
2. Carpaccio de picaña 30 días de maduración, escamas de sal y aceite oliva
1. Black Angus carpaccio with grapefruit, arugula, pine nuts and parmesan
2. Picanha carpaccio dry aged 30 days, salt flakes and olive oil
1. Carpaccio vom Black Angus Rind mit Grapefruit, Rucola, Pinienkernen und Parmesan
2. Picanha-Carpaccio trocken gereift, Salzflocken und Olivenöl
- JAMÓN** 33€ 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)

SALADS

- JOCKEY** 20€ 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
- POLLO** 25€ 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
- BURRATA** 25€ Tomate, remolacha, tomate seco, pesto rojo, albahaca y nueces    
Tomato, beet, sun-dried tomato, red pesto, basil and walnuts
Tomaten, Rüben, getrocknete Tomaten, rotes Pesto, Basilikum und Walnüsse
- MEDITERRÁNEA** 30€ Mix de tomates, kalamata, alcaparras, ajetes tiernos, galleta marinera y lubina en aceite de oliva, 
Tomato mix, kalamata, capers, young garlic, seafood biscuit and sea bass in olive oil
Tomatenmix, Kalamata, Kapern, junger Knoblauch, Meeresfrüchtekeks und Wolfsbarsch in Olivenöl

FRESSSH

- CEVICHE**
30€
Corvina salvaje, boniato asado, maiz, cebolla morada, aguacate y cilantro 🌱
Wild croaker, roasted sweet potato, corn, red onion and coriander
Wilder Adlerfisch mit Ofensüßkartoffel, Mais, violetten Zwiebeln und Koriander
- POKÉ**
30€
Poké de salmón (algas, gamba ebi, aguacate, edamame, papaya, salsa kimchi, fresa y base de arroz sushi) 🌱
Salmon poké (seaweed, ebi prawn, avocado, edamame, papaya, kimchi sauce, strawberry and sushi rice base)
Lachs poké (Algen, Ebi-Garnelen, Avocado, Edamame, Papaya, Kimchi-Sauce, Erdbeer- und Sushi-Reis)
- 33€
Poké de atún (algas, gamba ebi, aguacate, edamame, papaya, salsa kimchi, fresa y base de arroz sushi) 🌱
Tuna poke (seaweed, ebi shrimp, avocado, edamame, papaya, kimchi sauce, strawberry and sushi rice base)
Thunfisch Poke mit Algen, Ebi Garnelen, Avocado, Edamame, Papaya, Erdbeeren und eine Kimchi-Sauce, dazu Sushi Reis
- TARTAR**
35€
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
- 39€
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

HOOOOT

- MR. POTATO**
9€
Patatas fritas caseras con salsa picante del chef y sal umami
Homemade chips with the chef's spicy sauce and umami salt
Hausgemachte Pommes frites mit scharfer Sauce nach und Umami-Salz
- PIMIENTOS**
15€
Pimientos verdes de Padrón fritos
Fried 'Padrón' green peppers
Gebratene kleine grüne scharfe Paprikaschoten
- CALAMARES**
23€
Calamares fritos con mix harinas, pimientos del Padrón y mayonesa de wasabi
Fried squids with a mixture of flour, 'Padrón' peppers and wasabi mayo
In Mehlmischung panierte frittierte Tintenfische mit gebratenen kleinen grünen scharfen Paprikaschoten und Wasabi-Mayonnaise
- GAMBAS**
25€
Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco y pan carasatu
Garlic prawns with lemon grass, lime kaffir, fresh chili and carasatu bread
Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Zitronengras, Kaffernlimetten, frischem Chili und knusprigem Carasatu Brot
- MEJILLONES**
25€
Mejillones con salsa marinera 🌱
Mussels fisherman's style
Miesmuscheln in Sauce nach Seemannsart
- 25€
Mejillones al curry Massaman ⓘ
Massaman curry mussels / Massaman-Curry-Muscheln

LA MAMMA

- SORRENTINO**
30€
Caprese con mozzarella, salsa de tomate, ajo, albahaca y parmesano 🌱 ⓘ
Caprese with mozzarella, tomato sauce, garlic, basil and Parmesan cheese
Caprese mit Mozzarella, Tomaten-Sauce, Knoblauch, Basilikum und Parmesan Käse
- RAVIOLI**
33€
De trufa fresca, ricotta, frutos secos y salsa de parmesano 🌱 🌱 ⓘ
Stuffed with fresh truffle, ricotta cheese and nuts with parmesan sauce
Gefüllt mit frischer Trüffel, Ricota-Käse und Nüssen mit Parmesansauce
- CARBONARA**
29€
Papardelle con huevo a baja temperatura, queso pecorino y guanciale ⓘ
Papardelle with low-temperature egg, pecorino cheese and guanciale
Papardelle mit Ei bei niedriger Temperatur gegart, Pecorino-Käse und Guanciale
- RISOTTO**
32€
Arroz con vieiras, calamar, mejillones, plancton y toque de marinera
Rice with scallops, squid, mussels, plankton and a touch of seafood sauce
Reisgericht nach Seemannsart, zubereitet aus der Reissorte, mit Jakobsmuscheln, Tintenfisch, Miesmuscheln, Plankton und ein Hauch Meeresfrüchtesauce

CARNEEEE

BURGER
28€

200 gr. de vaca premium, lechuga, tomate, ketchup bloody mary, mermelada de bacon, queso de cabra y relish de pepinillos) con patatas
200 gr. of premium beef, lettuce, tomato, bloody mary ketchup, bacon jam, goat cheese and pickel relish) with potatoes
200 gr. Premium-Rindfleisch, Salat, Tomate, Bloody Mary Ketchup, Bacon-Marmelade, Ziegenkäse und Würzsauce Relish mit Gewürzgerken und Kartoffeln

GRAN CUK
29€

Pechuga de pollo gourmet a baja temperatura con reducción cítrica y arroz
Gourmet Chicken Breast cooked low temperature with Citrus Reduction and rice
Gourmet Hähnchenbrust gart Niedertemperatur mit Zitrusreduktion und Reis

CORDERO
35€

Terrina de cordero a baja temperatura, boniato, castañas, setas y tomillo
Low temperature lamb terrine, sweet potato, chestnuts, mushrooms and thyme
Niedrigtemperatur-Lammterrinen, Süßkartoffel, Kastanien, Pilze und Thymian

BLACK ANGUS
39€

Black Angus (300 gr.)

GUARNICIONES / SIDES

Rúcula y tomate cherry / Arugula and cherry tomato
Boniato asado / Roasted sweet potato
Puré de patata / Mashed potatoes
Verdura salteada / Sautéed vegetables

5€

DEL MAR

PULPO
29€

Pulpo al grill con espuma de patata violeta y pimentón de la Vera
Grilled octopus with creamy violet potatoes and La Vera paprika
Krake vom Grill mit violetter 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
37€

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
42€

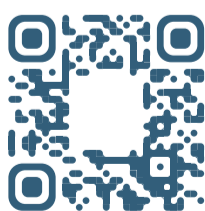
Parrillada de pescado y marisco (navajas, gamba roja, vieiras, lubina y rodaballo)
Grilled seafood (razors, red shrimp, scallops, sea bass and turbot)
Meeresfrüchte-Grillplatte (Rasiermesser, rote Garnelen, Jakobsmuscheln, Wolfsbarsch und Steinbutt)

BOGAVANTE
42€

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
80€/Kg.

Lubina Salvajemente buena con patata fritas panadera, pimiento y puerro
Wildly good sea bass with round potatoes slices, leeks and peppers
Wild guter Wolfsbarsch mit Kartoffelscheiben, Lauch und Paprika



SUGERENCIAS

Escanea el código QR para ver las sugerencias semanales

DAILY SUGGESTIONS

Scan the QR code to see weekly suggestions



Apto para vegetarianos / Vegetarian



Apto para celíacos / Celiac



Disponemos de pan sin gluten (10 min.) / We have gluten-free bread (10 min.)



Apto para veganos / Vegan



Mostaza / Mustard



Leche / Milk




Frutos secos / Nuts





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 Supergreen Kiwi, pepino y espirulina <i>Kiwi, cucumber and spirulina</i>	6€

FRUIT BAR

450 ml  FRESH JUICES	1991 Naranja, fresa y plátano <i>Orange, strawberry and banana</i>	8€
	Body heat Sandía, limón y menta <i>Watermelon, lemon and mint</i>	8€
	Ginger boy Piña, manzana, limón, jengibre y espinacas <i>Pineapple, apple, lemon, ginger and spinachs</i>	8€
	Dixon Naranja, pomelo y limón <i>Orange, grape fruit and lemon</i>	8€
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>	8€
	Forever Young Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango <i>Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango</i>	8€
	Transilvania Remolacha, granada, zanahoria, jengibre, limón y manzana <i>Beet, pomegranate, carrot, ginger, lemon and apple</i>	8€
YOGURT	Yogur griego con miel, fruta (plátano, fresa y maracuyá) / Granola <i>Greek yogurt with honey, fruit (banana, strawberry and passion fruit) / Granola</i>	8€
	Yogur de coco con sirope de agave, fruta (plátano, fresa y maracuyá) / Granola <i>Coconut yogurt with agave syrup, fruit (banana, strawberry and passion fruit) / Granola</i>	8€
FRUIT	Plato sandía y lima <i>Watermelon and lime platter</i>	8€
	Bowl de frutas. Piña, plátano, fresa, maracuyá y uva <i>Fruit bowl. Pineapple, banana, strawberry, passion fruit and grape</i>	12€
	Açaí Bowl (açaí orgánico, plátano, coco, arándanos, crema de cacahuete, granola y paçoca) <i>Açaí Bowl (organic açai, banana, coconut, blueberries, peanut butter, granola and paçoca)</i>	14.50€

KIDSSSS

FUSILLI 13€	Fusilli con salsa de tomate casera - parmigiano  <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, Havarti-Käse und Pommes Frites

SANGRÍA

TINTO	Tinto / Red Wine Vino orgánico, zumo de naranja natural, Merlet (triple seco, sirope de melocotón) y limonada <i>Organic wine, fresh orange juice, Merlet (triple sec, crème de pêche de vigne) and lemonade</i>	55€
CLERICOT	Blanco / White Burujas / Bubbles Vino blanco orgánico / Espumoso, zumo de naranja natural, zumo de fresa y Merlet (triple seco, sirope de melocotón) <i>Organic white/sparkling wine, fresh orange juice & strawberry juice and Merlet (triple sec, peach syrup)</i>	60€

COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

APERITIVO	Kir Royal <i>Licor Merlet</i>	11€
	Negroni <i>Shaken, not stirred "like" J.Bond</i>	13€
	Spritz <i>Campari o Aperol</i>	17€
	Gin Basel Smash	17€
SPICY	Michelada <i>Clamato, Tajín y salsa Valentina</i>	12€
	Bloody Mary <i>Orgánico</i>	17€
MULE	Mezcal Mule <i>Ginger Beer Fever Tree</i>	17€
	Moscow Mule	17€
MARTINI	Espresso Martini <i>con Licor Borguetti</i>	17€
	Porn Star Martini <i>con Licor Fair</i>	16€
	French Martini <i>con Licor Chambord</i>	16€
SOUR ON THE ROCKS	Margarita (tequila) / Mezcalita (mezcal) / Sidecar (cognac) <i>Triple sec Merlet y lima recién exprimida</i>	17€
	Pisco Sour <i>Bitter Chuncho</i>	
	Amaretto Sour	17€
	Caipirinha <i>Cachaza Leblon</i>	17€
PARTY DRINKS	Mai Tai	17€
	La Paloma <i>Pomelo</i>	17€
	Sex on the Beach	17€
	Long Island Iced Tea <i>Organic coke</i>	18€
WHY NOT	Piña Colada	17€
	Mango Daiquiri <i>Frozen</i>	17€
	Cosmopolitan <i>On the Rocks</i>	17€

BEERS

LAGER

- Estrella Damm 5€
- Pacífico Clara 6,50€
- Turia Lager Extra 6€
- Malquerida 6€

PALE ALE

- Complot IPA 6€

CIDER

- Magners 6€

ACEITUNAS GORDAL

- Gordal Spanish Olives
3€

PATATAS SAL DE IBIZA

- 'Sal de Ibiza' chips
3€

#THISISTHEPLACE

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS / SHARE YOUR MOMENTS WITH US

f @jockeyibiza