

NATURAL

ORGANIC	Shot de jengibre orgánico Con limón, hierbas y especias <i>With lemon, herbs and spices</i>	6€
	Agua de coco verde orgánico <i>Organic green coconut water</i>	8€
	Kombucha Supergreen Kiwi, pepino y espirulina <i>Kiwi, cucumber and spirulina</i>	7€

FRUIT BAR

450 ml FRESH JUICES	1991 Naranja, fresa y plátano <i>Orange, strawberry and banana</i>	8,5€
	Body heat Sandía, limón y menta <i>Watermelon, lemon and mint</i>	8,5€
	Ginger boy Piña, manzana, limón, jengibre y espinacas <i>Pineapple, apple, lemon, ginger and spinachs</i>	8,5€
	Dixon Naranja, pomelo y limón <i>Orange, grapefruit and lemon</i>	8,5€
250 ml DETOX Fresh, 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>	8,5€
	Forever Young Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango <i>Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango</i>	8,5€
YOGURT	Yogur griego con miel, fruta (plátano, fresa y   maracuyá) / Granola Greek yogurt with honey, fruit (banana, strawberry and passion fruit) / Granola	8€
FRUIT	Plato sandía y lima <i>Watermelon and lime platter</i>	9€
	Plato de piña <i>Pineapple platter</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 15€	Fusilli con salsa de tomate casera - parmiggiano   <i>Fusilli with homemade tomato sauce - parmesan</i> Fusilli mit hausgemachter Tomatensauce - Parmesan
PIZZA KIDS 15€	Tomate y mozzarella (Tomate triturado, albahaca y mozzarella)    <i>Tomato and mozzarella (Chopped tomatoes, basil and mozzarella)</i> Tomate und mozzarella (Gehackte Tomaten, Basilikum und Mozzarella)
CHEESEBURGER 15€	Carne de vaca premium, pan tierno, queso havarti y patatas fritas   <i>With premium beef, soft bread, havarti cheese and chips</i> Mit Premium-Rindfleisch, frischem Brot, Havarti-Käse und Pommes Frites

SANGRÍA

TINTO	Tinto / Red Wine Tinto Garnacha, zumo de naranja, licor de naranja, Pêche de Vigne y limonada <i>Grenache red wine, fresh orange juice, orange liqueur, Pêche de Vigne peach liqueur and lemonade</i>	55€
CLERICOT	Blanco / White Burbujas / Bubbles Vino blanco orgánico / Espumoso, zumo de fresa y naranja, licor de naranja y sirope de melocotón <i>Organic white/sparkling wine, strawberry juice and orange juice, orange liqueur and peach syrup</i>	60€

COCKTAILS

LET'S START THE PARTY

APERITIVO	Kir Royal <i>Licor Merlet</i>	12€
	Negroni <i>Shaken, not stirred "like" J.Bond</i>	14€
	Spritz <i>Campari o Aperol</i>	18€
	Gin Basel Smash	18€
SPICY	Michelada <i>Clamato, Tajín y salsa Valentina</i>	13€
	Bloody Mary <i>Orgánico</i>	18€
MULE	Mezcal Mule	18€
	Moscow Mule <i>Ginger Beer Fever Tree</i>	18€
MARTINI	Espresso Martini <i>con Licor Borghuetti</i>	18€
	Porn Star Martini <i>con Licor Fair</i>	17€
	French Martini <i>con Licor Chambord</i>	17€
SOUR ON THE ROCKS	Margarita (tequila) / Mezcalita (mezcal) / Sidecar (cognac)	18€
	<i>Triple sec Merlet y lima recién exprimida</i>	
	Pisco Sour <i>Bitter Chunchu</i>	18€
	Amaretto Sour	18€
PARTY DRINKS	Caipirinha <i>Cachaza Leblon</i>	18€
	Mai Tai	18€
	La Paloma <i>Pomelo</i>	18€
	Sex on the Beach	18€
WHY NOT	Long Island Iced Iea <i>Organic coke</i>	19€
	Piña Colada	18€
	Mango Daiquiri <i>Frozen</i>	18€
	Cosmopolitan <i>On the Rocks</i>	18€

BEERS

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

PALE ALE
Complot IPA 6€

CIDER
Magners 6€

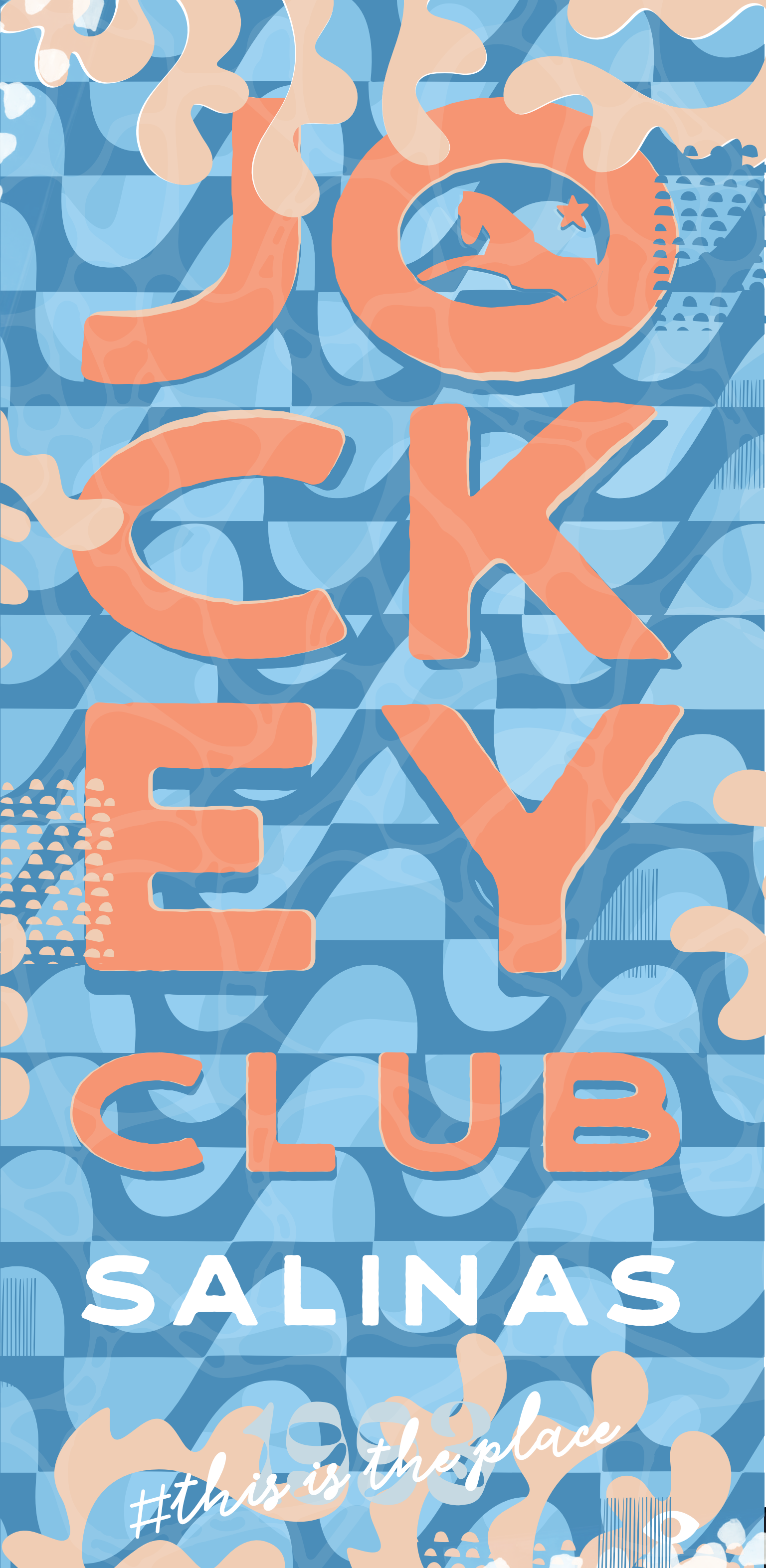
ACEITUNAS GORDAL
Gordal Spanish Olives
4€

PATATAS SAL DE IBIZA
'Sal de Ibiza' chips
3€

#THISISTHEPLACE

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS / SHARE YOUR MOMENTS WITH US

f @jockeyibiza



VEGETAAAS

DUO HUMMUS 21€	Hummus de garbanzo y trufa y hummus de remolacha con pan de pita 🍷 <i>Chickpea and truffle hummus and beet hummus with pita bread</i> Kichererbsen-Trüffel-Hummus und Rüben-Hummus mit Fladenbrot
PINSA ROMANA 24€	Pizza rectangular con rúcula, berenjena, búfala, pesto y tomate seco 🍷🍷 Rectangular Pizza with <i>Arugula, roasted aubergine, bufala mozzarella, pesto and dried tomatoes</i> 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 <i>Lentils salad, Feta cheese, semi-dried tomato, kalamata olive, red onion, carrot, coriander, spinach leaves, avocado and almond vinaigrette</i> 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 <i>Sushi rice, seaweed, avocado, papaya, strawberry, edamame, pomegranate, cherry tomato, carrot, mini ears of corn and kimchi sauce</i> Reis-Sushi, Algen, Avocado, Papaya, Erdbeeren, Edamame, Granatapfel, Cherry-Tomaten, Möhren, kleine Maiskolben und eine Kimchi Sauce
WOK 32€	Verduras salteadas al wok, anacardos, salsa de soja, limon y tamarindo 🍷 <i>Stir-fried vegetables with cashews, soy sauce, lemon and tamarind</i> Wok-Gemüse mit Cashews, Sojasauce, Zitrone und Tamarinde

OLE!

PAN 7,50€	1. De aceite crujiente, tomate “Rosseta” y ajo 2. Pan artesano de algarroba con alioli de ajo asado y aceituna gordal <i>1. Crispy oily bread with tomato "Rosseta"</i> <i>2. Artisan carob bread with roasted garlic aioli and gordal olives</i> 1. Knusprigem Ölbrot mit Tomate "Rosseta" oder 2. Handwerkliches Johannisbrot, Alioli und gebratenem Knoblauch, dazu Oliven
CROQUETAS 22€	De jamón ibérico con pure de tomate seco 🍷 <i>Iberian ham croquettes with sun-dried tomato purée</i> Kroketten mit iberischem Schinken und getrocknetem Tomatenpüree
ANCHOAS 21€	Anchoas “00” (6 Unidades) <i>‘Doble cero’ Cantabria Anchovies (Portion of 6)</i> Sardellen Meer der Kategorie `extra groß` (6 Stk.)
SALMOREJO 22€	Crema Fria 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 27€	De picaña 30 días de maduración, escamas de sal, alcaparras y aceite oliva 🍷🍷 <i>Picanha carpaccio (30-day aged) with salt flakes, capers and olive oil</i> Carpaccio von 30 Tage gereifter Picanha mit Salzflocken, Kapern und Olivenöl
JAMÓN 33€	Paleta ibérica de bellota Domecq Huelva 80 grs. 🍷 <i>Iberico ham acorn-fed Dvomecq Huelva 80 grs.</i> Ibérico-Vorderschinken aus Eichelmast der Marke Domecq aus Huelva (80 g)

SALADS

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€	Tomate, remolacha, tomate seco, pesto rojo, albahaca y nueces 🍷🍷🍷🍷 <i>Tomato, beet, sun-dried tomato, red pesto, basil and walnuts</i> Tomaten, Rüben, getrocknete Tomaten, rotes Pesto, Basilikum und Walnüsse
CÉSAR 26€	Corazón de cogollo, tomate cherry, cebolla tostada, parmesano, pavo braseado, crutones de queso Gouda, bacon y salsa César 🍷🍷 <i>Romaine heart, cherry tomatoes, toasted onion, Parmesan, braised turkey, Gouda cheese croutons, bacon and Caesar dressing</i> Herz vom Romanasalat, Kirschtomaten, geröstete Zwiebeln, Parmesan, geschmorter Putenbraten, Gouda-Croutons, Bacon und Caesar-Dressing
MEDITERRÁNEA 30€	Mix de tomates, kalamata, alcaparras, ajetes tiernos, 🍷 galleta marinera y sardina ahumada <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 30€	Corvina salvaje, boniato asado, maiz, cebolla morada, aguacate y cilantro 🍷 <i>Wild croaker, roasted sweet potato, corn, red onion and coriander</i> 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) <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)
33€	Poké 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 35€	Tartar de salmón con queso crema, mango, cebolla tostada 🍷 y alga nori con wasabi en tempura <i>Salmon tartare with cream cheese, mango, crispy onion & tempura nori with wasabi</i> Lachstatar mit Frischkäse, Mango, Röstzwiebeln & Tempura-Nori mit Wasabi
39€	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 10€	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 25€	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 26€	Gambas al ajillo con lemon grass, lima kaffir, chili fresco 🍷 y pan carasatu <i>Garlic prawns with lemon grass, lime kaffir, fresh chili and carasatu bread</i> Gebratene Garnelen mit Knoblauch und Zitronengras, Kaffernlimetten, frischem Chili und knusprigem Carasatu Brot
MEJILLONES 27€	Mejillones con salsa marinera o al vapor 🍷 <i>Mussels with marinara sauce or steamed</i> Miesmuscheln mit Meeresfrüchtesoße oder gedämpft

LA MAMMA

SORRENTINO 30€	Caprese con mozzarella, salsa de tomate, ajo, albahaca y parmesano 🍷🍷 <i>Caprese with mozzarella, tomato sauce, garlic, basil and Parmesan</i> Caprese mit Mozzarella, Tomaten-Sauce, Knoblauch, Basilikum und Parmesan
RAVIOLI 33€	De trufa, ricotta, frutos secos y salsa de parmesano 🍷🍷🍷 <i>Stuffed with truffle, ricotta cheese and nuts with parmesan sauce</i> Gefüllt mit Trüffel, Ricota-Käse und Nüssen mit Parmesansauce
CARBONARA 29€	Papardelle con huevo a baja temperatura, queso pecorino y guanciale 🍷 <i>Papardelle with low-temperature egg, pecorino cheese and guanciale</i> Papardelle mit Ei bei niedriger Temperatur gegart, Pecorino und Guanciale
RISOTTO 32€	Arroz Carnaroli Acquerello, calamar, mejillones, plancton y toque de marinera <i>Acquerello Carnaroli rice with squid, mussels, plankton and a touch of marinara sauce</i> Acquerello-Carnaroli-Reis mit Tintenfisch, Miesmuscheln, Plankton und einem Hauch Meeresfrüchtesauce

CARNEEEE

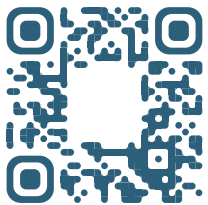
BURGER 29€	200 gr. de vaca premium, lechuga, tomate, mermelada de bacon, 🍷🍷🍷 queso havarti, ketchup y relish de pepinillos <i>200 g premium beef, lettuce, tomato, bacon jam, Havarti cheese, ketchup and pickle relish</i> 200 g Premium-Rindfleisch, Salat, Tomato, Bacon-Marmelade, Havarti-Käse, Ketchup und Gurkenrelish
GRAN CUK 29€	Pechuga de pollo gourmet a baja temperatura con reducción cítrica y arroz 🍷 <i>Gourmet Chicken Breast cooked at low temperature with citrus reduction and rice</i> Gourmet Hähnchenbrust gart Niedertemperatur mit Zitrusreduktion und Reis
CORDERO 35€	Cordero a baja temperatura, boniato, castañas, setas y tomillo 🍷🍷 <i>Low temperature lamb, sweet potato, chestnuts, mushrooms and thyme</i> Lamm bei niedriger Temperatur gegart, Süßkartoffel, Kastanien, Pilze und Thymian
RIB EYE 45€	Lomo alto premium (300 gr.) 🍷 <i>Premium ribeye – 300 g</i> Premium-Hochrippe – 300 g

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*
6€

DEL MAR

PULPO 29€	Pulpo al grill con espuma de patata y pimentón de la Vera 🍷🍷 <i>Grilled octopus with potato foam and Pimentón de la Vera</i> Gegrillter Oktopus mit Kartoffelschaum und Pimentón de la Vera (geräuchertes Paprikapulver)
RODABALLO 33€	Lomo de rodaballo a nuestra bilbaina (vino blanco, 🍷 pimiento choricero, pimiento, ajo y laurel) con patata panadera <i>Turbot fillet our Bilbao-style portion (white wine, chorizo pepper, garlic, pepper and bay leaf) with round potatoes slices</i> Lende vom Steinbutt unsere Portion nach Bilbao-Art (Weißwein, Chorizo-Pfeffer, Paprika, Knoblauch und Lorbeerblatt) mit Kartoffelscheiben
LUBINA CURRY 37€	Lomo de lubina al curry verde con arroz jazmín, cacahuete y coco 🍷🍷 <i>Sea bass fillet with green curry with jasmine rice, peanuts and coconut</i> Seebarschfilet, grünes Curry, Jasminreis, Erdnuss & Kokos
GRILL 45€	Parrillada de pescado y marisco 🍷 (Langostino tigre, vieras, mejillón, mero, lubina y rodaballo) <i>Grilled seafood (Tiger prawn, scallops, mussel, grouper, sea bass and turbot)</i> Meeresfrüchte-Grillplatte (Tigergarnele, Jakobsmuscheln, Miesmuschel, Zackenbarsch, Wolfsbarsch und Steinbutt)
BOGAVANTE 45€	Arroz cremoso de bogavante nacional, gambas y espuma de parmesano 🍷🍷 <i>Creamy national lobster and prawn rice with parmesan foam</i> Reis "cremoso" mit nationaler Hummer, Garnelen und einem Parmesan-Schaum
LUBINA 85€/Kg.	Lubina horno con patatas fritas panadera y pimiento 🍷 <i>Baked sea bass with pan-fried sliced potatoes and pepper</i> Wolfsbarsch mit Kartoffelscheiben 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 veganos / *Vegan*
- Leche / *Milk*
- Apto para celíacos / *Celiac*
- Mostaza / *Mustard*
- Frutos secos / *Nuts*
- Disponemos de pan sin gluten (10 min.) / *We have gluten-free bread (10 min.)*