

## 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>	9,5€
	Body heat Sandía, limón y menta <i>Watermelon, lemon and mint</i>	9,5€
	Ginger boy Piña, manzana, limón, jengibre y espinacas <i>Pineapple, apple, lemon, ginger and spinach</i>	9,5€
	Dixon Naranja, pomelo y limón <i>Orange, grapefruit and lemon</i>	9,5€
250 ml DETOX Fresh, cold pressed and not pasteurized	Chía Man Chía, manzana, mango, plátano y fruta de la pasión <i>Chia, apple, mango, banana and passion fruit</i>	9,5€
	Forever Young Aguacate, coco, plátano, espinacas, maracuyá, manzana y mango <i>Avocado, coconut, banana, spinach, passion fruit, apple and mango</i>	9,5€
YOGURT	Yogur griego con miel, fruta (plátano, fresa y maracuyá) / Granola Greek yogurt with honey, fruit (banana, strawberry and passion fruit) / Granola	9,5€
FRUIT	Plato sandía y lima <i>Watermelon and lime platter</i>	13€
	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> Negroni <i>Shaken, not stirred "like" J.Bond</i> Spritz <i>Campari o Aperol</i>	12€ 14€ 18€
SPICY	Michelada <i>Clamato, Tajín y salsa Valentina</i> Bloody Mary <i>Orgánico</i>	13€ 20€
MULE	Mezcal Mule Moscow Mule <i>Ginger Beer Fever Tree</i>	20€ 20€
MARTINI	Espresso Martini <i>con Licor Borghuetti</i> French Martini <i>con Licor Chambord</i>	20€ 17€
SOUR ON THE ROCKS	Margarita (tequila) / Mezcalita (mezcal) / Sidecar (cognac) <i>Triple sec Merlet y lima recién exprimida</i> Pisco Sour <i>Bitter Chunchu</i> Amaretto Sour Caipirinha <i>Cachaza Leblon</i>	18€ 18€ 18€ 18€
PARTY DRINKS	Mai Tai La Paloma <i>Pomelo</i> Sex on the Beach Long Island Iced tea <i>Organic coke</i>	20€ 19€ 18€ 19€
WHY NOT	Piña Colada Mango Daiquiri <i>Frozen</i> Cosmopolitan <i>On the Rocks</i>	20€ 18€ 18€

## BEERS

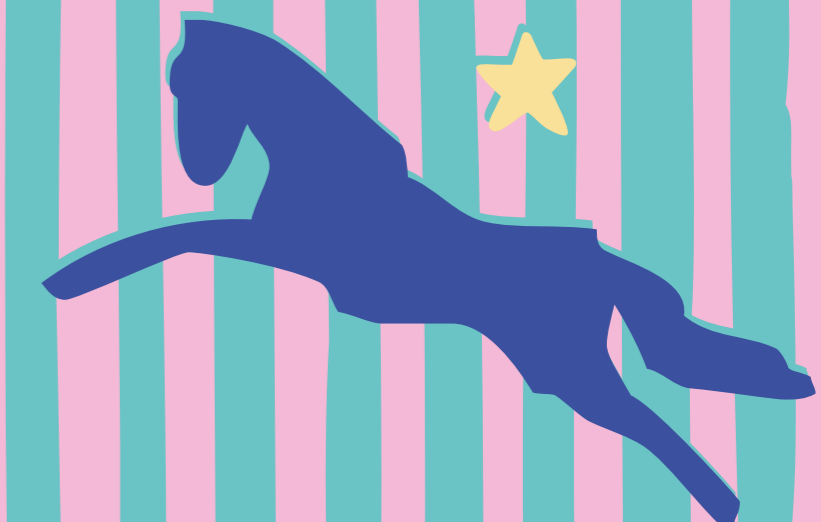
LAGER	Estrella Damm 6€ Pacífico Clara 8€ Turía Lager Extra 6,5€	PALE ALE Complot IPA 7€
ACEITUNAS GORDAL	Gordal Spanish Olives 4€	CIDER Magners 6,5€
PATATAS SAL DE IBIZA	'Sal de Ibiza' chips 3€	

## #THISISTHEPLACE

COMPARTE TUS MOMENTOS CON NOSOTROS / SHARE YOUR MOMENTS WITH US

f @jockeyibiza

# JOCKEY CLUB



# BEACH SALINAS

# VEGETAAS 🌱 🌿

<b>DUO HUMMUS</b> 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
<b>PINSA ROMANA</b> 24€	Pizza di marco rectangular, rúcula, berenjena, búfala, pesto y tomate seco 🍷🍷 Rectangular Pizza di marco with <i>Arugula, roasted aubergine, bufala mozzarella, pesto and dried tomatoes</i> Rechteckige Pizza di marco Rucola, gebratene Aubergine, Bufala, einem Pesto und getrocknete Tomaten
<b>LENTEJAS</b> 26€	Ensalada de lentejas, queso feta, tomate seco, aceituna kalamata, 🍷🍷🍷 cebolla morada, zanahoria, cilantro, hojas de espinaca, vinagreta de aguacate y almendra Lentils salad, <i>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
<b>POKÉ</b> 30€	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
<b>WOK</b> 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!

<b>PAN</b> 7,50€	<ol style="list-style-type: none"><li>De aceite crujiente, tomate "Rosseta" y ajo</li><li>Pan artesano de algarroba con alioli de ajo asado y aceituna gordal</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>Crispy oily bread with tomato "Rosseta"</li><li>Artisan carob bread with roasted garlic aioli and gordal olives</li></ol> <ol style="list-style-type: none"><li>Knusprigem Ölbrot mit Tomate "Rosseta" oder</li><li>Handwerkliches Johannisbrot, Alioli und gebratenem Knoblauch, dazu Oliven</li></ol>
<b>CROQUETAS</b> 4€ ud.	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
<b>ANCHOAS</b> 4€ ud.	Anchoas "00" <i>'Doble cero' Cantabria Anchovies</i> Sardellen Meer der Kategorie `extra groß`
<b>SALMOREJO</b> 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
<b>CARPACCIO</b> 30€	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
<b>JAMÓN</b> 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

<b>POLLO</b> 28€	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 Erdnusssauce und Wachteleiern
<b>BURRATA</b> 28€	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
<b>CÉSAR</b> 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
<b>MEDITERRÁNEA</b> 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

<b>CEVICHE</b> 33€	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
<b>POKÉ</b> 34€	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)
<b>39€</b>	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
<b>TARTAR</b> 39€	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 &amp; tempura nori with wasabi</i> Lachstatar mit Frischkäse, Mango, Röstzwiebeln & Tempura-Nori mit Wasabi
<b>45€</b>	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

<b>MR. POTATO</b> 12€	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
<b>PIMIENTOS</b> 15€	Pimientos verdes de Padrón fritos 🌱🍷 <i>Fried 'Padrón' green peppers</i> Gebratene kleine grüne scharfe Paprikaschoten
<b>CALAMARES</b> 27€	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
<b>GAMBAS</b> 28€	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
<b>MEJILLONES</b> 29€	Mejillones con salsa marinera o al vapor 🍷 <i>Mussels with marinara sauce or steamed</i> Miesmuscheln mit Meeresfrüchtesoße oder gedämpft

# LA MAMMA

<b>SORRENTINO</b> 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
<b>RAVIOLI</b> 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
<b>CARBONARA</b> 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

- 🌱 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.)

# CARNEEEE

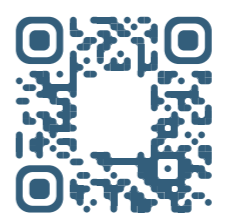
<b>BURGER</b> 35€	200 gr. de vaca premium, lechuga, tomate, mermelada de bacon, 🍷🍷🍷 queso havarti, ketchup y relish de pepinillos <i>200 g premium beef, lettuce, tomato, bacon jam, Havarti cheese, ketchup and pickle relish</i> 200 g Premium-Rindfleisch, Salat, Tomate, Bacon-Marmelade, Havarti-Käse, Ketchup und Gurkenrelish
<b>GRAN CUK</b> 32€	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
<b>CORDERO</b> 39€	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
<b>RIB EYE</b> 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

<b>PULPO</b> 33€	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)
<b>RODABALLO</b> 39€	Lomo de rodaballo a nuestra bilbaína (vino blanco, 🍷 pimiento chorricero, 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
<b>LUBINA CURRY</b> 42€	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
<b>GRILL</b> 49€	Parrillada de pescado y marisco (Con aceite de ajo y perejil) 🍷 (Langostino tigre, vieras, mejillón, mero, lubina y rodaballo) <i>Grilled seafood (With garlic and parsley oil)</i> (Tiger prawn, scallops, mussel, grouper, sea bass and turbot) Meeresfrüchte-Grillplatte (Mit Knoblauch- und Petersilienöl) (Tigergarnele, Jakobsmuscheln, Miesmuschel, Zackenbarsch, Wolfsbarsch und Steinbutt)
<b>BOGAVANTE</b> 49€	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
<b>LUBINA</b> 90€/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