

# Breeze

GASTRO POOL BAR

# Gastronomy

## PARA EMPEZAR STARTERS TO SHARE

**Croquetas de jamón ibérico con mayonesa de "kimchi" (6 uds.)** 14,50€

Iberian ham croquettes with "kimchi" mayonnaise (6 pieces)



**Hummus clásico libanés con pan pita** 14,00€

Classic Lebanese hummus with pita bread



**Guacamole con totopos y pico de gallo** 15,00€

Guacamole with tortilla chips



**Fingers de pollo cajún con salsa de miel y mostaza** 16,00€

Cajun chicken tenders with honey mustard



**Mejillones al estilo Thai (curry verde, cilantro, leche de coco y hoja de lima)** 19,00€

Mussels Thai style (green curry, coriander, coconut milk, and lime leaf)



**Tartar de atún con base de aguacate y salsa "ponzu"** 22,00€

Tuna tartare with avocado and "ponzu" sauce



**Tabla de jamón ibérico "pa amb oli" mallorquín y aceitunas** 22,50€

Iberian ham with Majorcan "pa amb oli" bread and olives



**Carpaccio de cebón con seta shiitake, perlas de aceite, rocas de maíz y Parmesano** 25,00€

Beef carpaccio with shiitake mushrooms, oil pearls, corn crisps and Parmesan



**Zamburiñas con crema de fruta de la pasión y ensalada de papaya** 27,00€

Scallops with passion fruit sauce and papaya salad



Consulte los alérgenos en la última hoja  
Please check the allergens on the last page

Carta de vinos | Wine list →

## VERDES Y LIGEROS GREEN & HEALTHY

**Salmorejo de tomates cherry asados con virutas de jamón ibérico** 15,00€

Roasted cherry tomatoes "salmorejo" soup with shavings of Iberian ham



**Illetas Poke (base de arroz, atún, edamame, cherries, wakame y mango)** 17,00€

Illetas Poke (rice, tuna, edamame, cherry tomato, wakame and mango)



**Ensalada Cesar (lechuga romana, lascas de parmesano, pollo frito, salsa cesar, croutons y alcaparras)** 17,50€

Caesar salad (romaine lettuce, shaved Parmesan, chicken, caesar dressing, croutons, and capers)



**Ensalada de quinoa y queso de cabra con rúcula, canónigos y vinagreta de frutos rojos** 17,50€

Quinoa and goat cheese salad with arugula, lamb's lettuce, and red berries vinaigrette



**Ensalada de burrata, carpaccio de tomate y vinagreta de cherries y piñones** 18,50€

Burrata salad with tomato, cherry tomatoes, and pine nuts vinaigrette



## PASTA, PIZZA & MORE PASTA, PIZZA & MORE

**Tagliatelle nero con almejas, gambas y mejillones** 20,00€

Tagliatelle nero with clams, prawns and mussels



**Pizza con jamón ibérico, tomate seco, rúcula, burrata y aceite de trufa** 19,50€

Pizza with Iberian ham, arugula, sun-dried tomatoes, burrata and truffle oil



**Noodles de arroz udon con pollo confitado y verduras** 19,00€

Udon rice noodles with chicken and vegetables



**Huevos rotos con patatas fritas y jamón ibérico** 19,00€

"Huevos rotos" (fried broken eggs) with potatoes and Iberian ham



SÁNDWICHES Y OTROS BOCADOS  
SANDWICHES & OTHER BITES

**Tosta de aguacate, huevo poché y salmón** 17,00€  
Smoked salmon toast with avocado  
and poached egg  
● ● ●

**Tosta de escalivada y bacalao confitado** 16,50€  
"Escalivada" toast with confit cod  
● ● ●

**Sándwich Club (pechuga de pollo a baja temperatura, bacon, queso, jamón york, huevo, lechuga, tomate y mayonesa) acompañado de patatas fritas** 19,50€  
Club sandwich (slow-cooked chicken breast, bacon, cheese, ham, egg, lettuce, tomato, and mayonnaise) served with homemade fries  
● ● ●

**Burguer Breeze (180gr Angus, queso Havarti, bacon, tomate, lechuga, salsa mil islas y pan de Brioche) acompañado de patatas fritas caseras** 20,00€  
Breeze Burger (180g Angus, Havarti cheese, bacon, tomato, lettuce, Thousand Island dressing, and brioche) served with homemade fries  
● ● ● ● ● ●

**Beyond Burguer (con queso vegano, aguacate, lechuga y tomate) acompañado de patatas fritas caseras** 21,00€  
Beyond Burger (with vegan cheese, avocado, lettuce, and tomato) served with homemade fries  
● ● ● ● ●

**Pan bao de costilla de cerdo con cebolla encurtida, jalapeños y mayonesa de ají amarillo (3 uds.)** 20,00€  
Pork ribs bao buns with pickled onions, jalapeños, and yellow chili mayonnaise (3 pcs)  
● ● ● ● ●

Consulte los alérgenos en la última hoja  
Please check the allergens on the last page

Carta de vinos | Wine list →

PRINCIPALES PARA DISFRUTAR  
SPECIALTIES TO KEEP ENJOYING

**Fish & chips (bacalao en tempura con patatas fritas caseras)** 19,50€  
Fish & chips (codfish)  
● ● ● ● ●

**Salmón glaseado en miso y yuzu con trigueros** 24,00€  
Glazed salmon in miso and yuzu with green asparagus  
● ● ● ●

**Pulpo asado con patata asada y tomates cherry confitados** 25,00€  
Grilled octopus with roasted potatoes and confit cherry tomatoes  
●

**Paletilla de cordero lechal a baja temperatura con parmentier trufado y verduras de temporada asadas** 26,00€  
Slow-cooked lamb shoulder with truffled parmentier and roasted seasonal vegetables  
● ● ●

**Secreto ibérico con puré de pimiento rojo confitado y milhoja de patata** 25,00€  
Iberian pork steak with candied red pepper puree and potato mille-feuille  
● ● ● ●

**Entrecot de Angus (300gr) con pimientos de Padrón y patatas fritas caseras** 35,00€  
Angus ribeye steak (300g) with Padrón green peppers and homemade fries

POSTRES | DESSERTS

**Ensalada de Fruta | Fruit salad** 8,50€

**Vaso de cheesecake con tierra de cookies** 10,00€  
Cheesecake glass with cookies crumble  
● ● ●

**Carrot cake con helado de stracciatella** 10,00€  
Carrot cake with stracciatella ice cream  
● ● ●

**Coulant de chocolate, helado Cookies** 10,00€  
Chocolate coulant with cookies ice cream  
● ● ●

**Ensaimada con helado de chocolate blanco y lima** 12,00€  
Ensaimada with white chocolate and lime ice cream  
● ● ● ●

# Breeze

GASTRO POOL BAR

# Gastro wine

## VINOS BLANCOS | WHITE WINES

	GLASS	BOTTLE
<b>Etcétera</b>   DO Rueda   Verdejo	6,75€	20,00€
<b>Raimat Castell Chardonnay Eco</b>   DO Costers del Segre / Chardonnay	7,50€	21,50€
<b>Bicicletas y Peces</b>   DO Rueda   Sauvignon Blanc	7,50€	22,50€
<b>Viña Sol</b>   DO Catalunya   Garnacha y Parellada		22,50€
<b>Win Verdejo Sin Alcohol (Bodegas Matarromera)</b>   DO Ribera del Duero   Verdejo		22,50€
<b>Ciclop Blanc</b>   VT Mallorca   Prensal, Malvasía, Giró Ros, Moscatel	8,00€	24,00€
<b>Mar de Frades</b>   DO Rias Baixas   Albariño		35,50€
<b>Schloss Johannisberg Gelblack Riesling Feinherb</b>   Rheingau (GR)   Riesling		39,00€

## VINOS ROSADOS | ROSÉ WINE

	GLASS	BOTTLE
<b>Nuviana Rosado</b>   Aragón   Tempranillo y Cabernet Sauvignon	6,75€	20,00€
<b>Viña Esmeralda Rosado</b>   DO Catalunya   Garnacha	8,00€	25,00€
<b>Ses Nines Rosat de Sang</b>   VT Mallorca Mantonegro, Callet y Cabernet Sauvignon		28,50€
<b>Domaine de la Gypièrre</b>   Côtes de Provence (FR)   Syrah, Garnacha, Carignan, Cinsault, Rolle		32,50€

## VINOS TINTOS | RED WINES

	GLASS	BOTTLE
<b>Solar Viejo Crianza</b>   DO Rioja   Tempranillo	7,25€	22,50€
<b>Win Tempranillo Sin Alcohol (Bodegas Matarromera)</b>   DO Ribera del Duero   Tempranillo		22,50€
<b>Atrium</b>   DO Penedés Merlot		27,50€
<b>Ses Nines Binissalem Tinto</b> VT Mallorca   Mantonegro, Callet, Merlot, Cabernet y Syrah	8,00€	28,00€
<b>Valdubón 9 Meses</b>   DO Ribera del Duero   Tempranillo	8,00€	28,00€
<b>La Vicalanda Viñas Viejas</b>   DO Rioja   Tempranillo		32,00€
<b>Can Xanet Cadmo</b>   VT Mallorca   Syrah, Mantonegro, Callet, Gorgollasa		35,00€
<b>Pago de los Capellanes Crianza</b>   DO Ribera del Duero   Tempranillo		49,50€

## CAVAS Y CHAMPAGNES

	GLASS	BOTTLE
<b>Codorniu Vintage 1872 Brut</b>   DO Cava   Macabeo, Xarel-lo, Parellada	6,75€	20,00€
<b>Anna de Codorniu Ice Edition</b>   DO Cava, Cataluña   Chardonnay 70%, Parellada, Xarel.lo y Macabeu		25,00€
<b>Mionetto Prosecco</b>   Prosecco di Treviso (IT)   Glera		25,00€
<b>Freixenet Reserva Brut Barroco</b>   DO Cava   Macabeo, Xarel-lo, Parellada		25,00€
<b>Freixenet Elyssia Brut Rosé</b>   DO Cava, Cataluña   Parellada, Xarel.lo y Macabeu		29,00€
<b>Juvé &amp; Camps Cava Gran Reserva</b> Brut Nature Reserva de la Familia   DO Cava   Macabeo, Xarel-lo, Parellada		35,00€
<b>Henri Abelé Brut Traditionnel</b>   DO Champagne   Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay	67,50€	
<b>Moët &amp; Chandon Brut</b>   DO Champagne   Pinot Noir y Chardonnay		85,00€

## NUESTROS CLÁSICOS | WINE COCKTAILS

	GLASS	PITCHER
<b>Tinto de verano</b>	7,00€	
<b>Sangría</b>	8,50€	25,00€
<b>Sangría de cava</b>	8,50€	25,00€
<b>Aperol Spritz</b>	9,00€	
<b>Campari Spritz</b>	9,00€	

## CERVEZAS | BEERS

	33 cl	50 cl
<b>Cruzcampo barril</b>	4,00€	6,00€
<b>Estrella Galicia</b>	4,50€	
<b>Heineken</b>	4,70€	
<b>Coronita</b>	5,00€	
<b>Paulaner Weiss Bier</b>		6,00€
<b>Cruzcampo Especial Sin Gluten</b>	5,00€	
<b>Strongbow Apple Cider 50 cl.</b>		6,50€

# Pool Bar

## CÓCTELS | COCKTAILS

<i>Caipirinha</i>	12,00€
<i>Love on the Beach</i>	12,00€
<i>Cosmopolitan</i>	12,00€
<i>Moscow Mule</i>	12,00€
<i>Margarita</i>	12,00€
<i>Bloody Mary</i>	12,00€
<i>Espresso Martini</i>	12,00€
<i>Amaretto Sour</i>	12,00€
<i>Hugo</i>	13,00€
<i>Negroni</i>	13,00€
<i>Mojito</i>	14,00€
<i>Frozen Daiquiri</i> <small>(fresa, mango o fruta de la pasión) (strawberry, mango or passion fruit)</small>	14,00€
<i>Long Island Iced Tea</i>	14,00€
<i>Piña Colada</i>	14,00€

## MOCKTAILS

<i>Virgin Bloody Mary</i>	9,00€
<i>Virgin Mojito</i>	9,00€
<i>Virgin Piña Colada</i>	9,00€
<i>San Francisco</i>	9,00€
<i>Smoothie</i> <small>(fresa, mango o fruta de la pasión) (strawberry, mango or passion fruit)</small>	9,00€

## GINEBRAS | GINS

<i>Beefeater</i>	11,00€
<i>Bombay Sapphire</i>	11,00€
<i>Tanqueray</i>	11,00€
<i>Seagram´s</i>	11,00€
<i>Xoriguer (Menorca)</i>	11,00€
<i>Puerto de Indias</i>	11,00€
<i>Gin Baleàric N°5 (Mallorca)</i>	11,00€
<i>Tanqueray 0.0</i>	11,00€
<i>Brockmans</i>	14,00€
<i>G´Vine</i>	14,00€
<i>Gin Mare</i>	14,00€
<i>Hendrick´s</i>	14,00€
<i>Palma Citrus (Mallorca)</i>	14,00€

## VODKAS

<i>Absolut</i>	11,00€
<i>Smirnoff</i>	11,00€
<i>Grey Goose</i>	14,00€

## RONES | RUMS

<i>Bacardi Carta Blanca</i>	10,00€
<i>Barceló Añejo</i>	11,00€
<i>Brugal Extraviejo</i>	11,00€
<i>Havana 7</i>	11,00€
<i>Matusalem 10 Years</i>	14,00€
<i>Zacapa 23 Años</i>	18,00€

## WHISKYS

<i>Ballantine´s (scotch)</i>	11,00€
<i>Jameson (irish)</i>	11,00€
<i>Johnnie Walker Red Label (scotch)</i>	11,00€
<i>Cardhu (scotch)</i>	14,00€
<i>Chivas Regal 12 Years (scotch)</i>	14,00€
<i>Jack Daniel´s (bourbon)</i>	14,00€
<i>Macallan 12 Years (scotch)</i>	18,00€

## SHERRY & PORT

<i>Oporto   Port</i>	6,75€
<i>Tío Pepe</i>	6,75€

## BRANDIES | COGNACS

<i>Suau 15 (brandy Mallorca)</i>	8,00€
<i>Gran Duque de Alba (brandy)</i>	9,00€
<i>Hennessy V.s. (Cognac)</i>	11,00€
<i>Remy Martin Vsop (Cognac)</i>	12,50€

LICORES | APERITIVOS  
DIGESTIVOS  
LIQUEURS | APERITIFS  
DIGESTIVES

<b>Amaretto</b>	6,00€
<b>Baileys</b>	6,00€
<b>Fernet Branca</b>	6,00€
<b>Grappa</b>	6,00€
<b>Hierbas Mallorquinas (secas)</b>	6,00€
<b>Hierbas Mallorquinas (dulces)</b>	6,00€
<b>Limoncello</b>	6,00€
<b>Sambuca</b>	6,00€
<b>Jägermeister</b>	6,00€
<b>Martini (Bianco, Rosso, Dry)</b>	6,00€
<b>Malibu</b>	6,50€
<b>Amaro Ramazzotti</b>	6,50€
<b>Tía María</b>	6,50€
<b>Campari</b>	6,50€
<b>Vermut Rojo Muntaner (Mallorca)</b>	6,50€

TEQUILAS (SHOT)

<b>Jose Cuervo Reposado</b>	8,00€
<b>Herradura Reposado</b>	11,00€

REFRESCOS | REFRESHMENTS

<b>Agua Mineral</b>   Still Water 50 Cl	3,50€
<b>Agua Mineral</b>   Still Water 1l	4,50€
<b>Agua Mineral con gas</b> Sparkling Water 50 Cl	3,50€
<b>Coca Cola</b>   <b>Coca Cola Zero</b>   <b>Fanta</b>   <b>Sprite</b>	3,50€
<b>Zumo De Frutas</b>   Fruit Juices	3,25€
<b>Aquarius</b>   <b>Nestea</b>	4,00€
<b>Bitter Rosso</b>   <b>Gingerale</b>	4,00€
<b>Tónica Schweppes</b>	3,50€
<b>Tónica Fever Tree</b>	4,00€
<b>Zumo De Naranja Natural</b> Fresh Orange Juice	6,00€
<b>Red Bull</b>	6,00€

BEBIDAS CALIENTES  
HOT DRINKS

<b>Café Expreso</b>	3,00€
<b>Doble Expreso</b>	3,60€
<b>Cortado</b>	3,10€
<b>Café Con Leche</b>   Coffee With Milk	3,50€
<b>Capuccino</b>	4,00€
<b>Cafe Americano</b>	3,25€
<b>Te</b>   Tea	3,25€
<b>Chocolate Caliente</b>   Hot Chocolate	4,00€
<b>Iced Coffee</b>	6,50€
<b>Carajillo</b>   Coffee With Brandy	6,50€

**Precios en Euros y con IVA incluido** | Prices are in Euros and VAT included.

**El precio de Gin | Ron | Vodka | Whisky incluye refresco para combinado**  
The price of Gin | Rum | Vodka | Whisky includes a mixer of your choice

ALÉRGENOS | ALLERGENS

 <b>glúten</b>   gluten	 <b>pescado</b>   fish
 <b>lácteos</b>   dairy	 <b>soja</b>   soy
 <b>huevos</b>   eggs	 <b>frutos de cáscaras</b>   nuts
 <b>moluscos</b>   molluscs	 <b>cacahuetes</b>   peanuts
 <b>crustáceos</b>   crustaceans	 <b>altramuces</b>   lupins
 <b>sésamo</b>   sesame	 <b>apio</b>   celery
 <b>sulfitos</b>   sulfites	 <b>mostaza</b>   mustard

