

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



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 y Parmesano 25,00€

Beef carpaccio with shiitake mushrooms, oil pearls, and Parmesan



VERDES Y LIGEROS GREEN & HEALTHY

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 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 "frutti di mare" con almejas, gambas y mejillones 20,00€

"Frutti di mare" tagliatelle 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 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
● ● ●

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

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

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
● ● ● ●

Secreto ibérico con puré de pimiento rojo confitado 25,00€
Iberian pork steak with candied red pepper puree
● ● ● ●

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
● ● ●

Coulant de chocolate, helado de yogurt y frutos del bosque 10,00€
Chocolate coulant with yogurt ice cream and berries
● ● ●

ALÉRGENOS | ALLERGENS

- 

crustáceos | crustaceans



altramuces | lupins



glúten | gluten



pescado | fish
- 

sésamo | sesame



apio | celery



lácteos | dairy



soja | soy
- 

sulfitos | sulfites



mostaza | mustard



huevos | eggs



frutos de cáscaras | nuts
- 

moluscos | molluscs



cacahuetes | peanuts

Blue

GASTROPOOLBAR

Gastro wine

VINOS BLANCOS | WHITE WINES

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

VINOS ROSADOS | ROSÉ WINE

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

VINOS TINTOS | RED WINES

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

CAVAS Y CHAMPAGNES

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

NUESTROS CLÁSICOS | WINE COCKTAILS

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

CERVEZAS | BEERS

	33 cl	50 cl
Cruzcampo barril	4,00€	6,00€
Estrella Galicia	4,50€	
Heineken	4,70€	
Coronita	5,00€	
Paulaner Weiss Bier		6,00€
Cruzcampo Especial Sin Gluten	5,00€	
Strongbow Apple Cider 50 cl.		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> <i>(fresa, mango o fruta de la pasión)</i> <i>(strawberry, mango or passion fruit)</i>	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> <i>(fresa, mango o fruta de la pasión)</i> <i>(strawberry, mango or passion fruit)</i>	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 Nº5 (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

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

TEQUILAS (SHOT)

Jose Cuervo Reposado	8,00€
Herradura Reposado	11,00€

REFRESCOS | REFRESHMENTS

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

BEBIDAS CALIENTES
HOT DRINKS

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

