

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
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€
Freixenet Elyssia Brut Rosé DO Cava, Cataluña Parelleada, Xarel.lo y Macabeu		29,00€
Juvé & Camps Cava Gran Reserva Brut Nature Reserva de la Família 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 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

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

ALÉRGENOS | ALLERGENS

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

Breeze

GASTRO POOL BAR