

MEDITERRANEAN



BREEZE

★

GASTRO POOL BAR

PARA EMPEZAR | STARTERS | ZUM BEGINNEN | ENTRÉES

Gaspacho frío con perlititas de melón y gambas.
Cold gazpacho with melon pearls and shrimp.
Kalter gazpacho mit melonenperlchen und garnelen.
Gaspacho froid aux billes de melon et aux crevettes.

Papas arrugadas con mojo rojo y verde.
Wrinkled potatoes with red and green mojo.
Runzelkartoffeln mit rotem und grünem mojo.
Pommes de terre ridées accompagnées de sauce mojo rouge et verte.

Quesos de las islas con panecillos tostados, mermelada y miel.
Island cheese with toasted bread, marmalade and honey.
Verschiedene käsesorten der inseln mit gerösteten brötchen, marmelade und honig.
Fromages des îles servis avec des petits pains grillés, de la confiture et du miel.

Hummus con aceite de arbequina y pan namm.
Hummus with arbequina oil and naan bread.
Hummus mit arbequina-öl und namm-brot.
Houmous à l'huile d'arbequina servi avec du pain naan.

Tartar de salmón ahumado con guacamole.
Smoked salmon tartar with guacamole.
Räucherlachs-tartar mit guacamole.
Tartare de saumon fumé et guacamole.

Selección de ibéricos con pan y tomate.
Selection of iberian cold cuts with bread and tomato.
Ausgewählte iberische wurstwaren mit brot und tomate.
Plateau de charcuterie ibérique servi avec du pain à la tomate.

PASTAS Y ARROZ | PASTA AND RICE
NUDELN UND REIS | PÂTES ET RIZ

Lasagna de verduras.
Vegetable lasagna.
Gemüselasagne.
Lasagnes aux légumes.

Tagliatelle fresco con salsa bolognesa y queso gratinado.
Fresh tagliatelle with bolognese sauce and au gratin cheese.
Frische tagliatelle mit bolognese-sauce und überbackenem käse.
Tagliatelles fraîches à la sauce bolognaise et au fromage gratiné.

Tortellini frescos rellenos de ricotta en salsa pesto.
Fresh tortellini filled with ricotta in pesto sauce.
Frische mit ricotta gefüllte tortellini mit pesto-sauce.
Tortellinis frais farcis à la ricotta, sauce pesto.

Risotto de champiñones y setas.
Mushroom risotto.
Risotto mit champignons und pilzen.
Risotto aux champignons.

DEL MAR | FROM THE SEA
AUS DEM MEER | PLATS DE LA MER

Rejo de pulpo a la plancha con papitas y mojo.
Braised octopus tentacles with small potatoes and mojo.
Gegrillte kraken tentakel mit kleinen kartoffeln und mojo.
Tentacules de poulpe grillés accompagnés de petites pommes de terre et de sauce mojo.

Salmón a la plancha con cherrys y trigueros.
Grilled salmon with cherry tomatoes and wild asparagus.
Lachs von der grillplatte mit kirschtomaten und grünem spargel.
Saumon grillé aux cerises et aux asperges sauvages.

DE LA TIERRA | FROM THE LAND
AUS DEN LÄNDEREIEN | PLATS DE LA TERRE

Pechuga de pollo con pasta y ensalada de rúcula.
Chicken breast with pasta and arugula salad.
Hühnerbrust mit nudeln und Rucola-Salat.
Blanc de poulet accompagné de pâtes et salade de roquette.

Pavo al curry con basmati y pan pita.
Turkey curry with basmati and pita bread
Putencurry mit basmati und pita-brot.
Dinde au curry accompagnée de riz basmati et de pain pita.

Cochinillo a baja temperatura con soufflé de papas y ensalada.
Suckling pig prepared at low temperature with potato souffle and salad.
Bei niedriger temperatur gegartes spanferkel mit kartoffelsoufflee und salat.
Cochon de lait cuit à basse température accompagné d'un soufflé de pommes de terre et de salade.

NUESTRAS ENSALADAS | OUR SALADS
UNSERE SALATE | NOS SALADES

Tomate canario aliñado con ventresca.
Canary island tomato enhanced with ventresca.
Kanarische tomaten in dressing mit bauchfilet.
Tomate des canaries et ventrèche.

Ensalada César.
Cesar salad.
Caesar salat.
Salade césar.

Ensalada templada con jamón y rulo de cabra con nueces.
Warm salad with ham and curl of goat cheese with nuts.
Salat mit schinken und ziegenkäserolle mit nüssen.
Salade tiède au jambon, aux rondelles de bûche de chèvre et aux noix.

Ensalada templada con salmón ahumado y langostinos.
Smoked salmon and shrimp salad.
Geräucherter Lachs und Garnelensalat.
Salade de saumon fumé et crevettes.

SANDWICHES

Sándwich york y queso con crudités de verdura.
York ham and cheese sandwich with vegetable crudités.
Sandwich mit gekochtem schinken, käse und rohem gemüse.
Sandwich au jambon d'york, au fromage et aux crudités.

Sándwich vegetal con chips de verdura.
Vegetable sandwich with vegetable chips.
Vegetarisches sandwich mit gemüsechips.
Sandwich aux crudités et chips de légumes.

Sándwich Club del Teguisse Beach.
Club sandwich from the Teguisse Beach.
Club-sandwich vom Teguisse Beach.
Club sandwich du Teguisse Beach.

Bocado de ternera en pan pita con salsa de mostaza y miel.
Veal in pita bread with honey-mustard sauce.
Rindfleisch-happen in pita-brot mit senf- und honigsauce.
Pain pita à la viande de boeuf accompagné de sauce à la moutarde et au miel.

TOSTAS | TOAST | TOAST | TOASTS

Tosta de guacamole con queso fresco y tomate con pesto.
Toast of guacamole with fresh cheese and tomato with pesto.
Guacamole-toast mit frischkäse und tomate mit pesto.
Toast au guacamole, au fromage frais et à la tomate au pesto.

Tosta de ventresca con pimientos asados y queso gratinado.
Ventresca on toast with roasted peppers and au gratin cheese.
Bauchfilet-toast mit gebratener paprika und überbackenem käse.
Toast à la ventrèche, aux poivrons grillés et au fromage gratiné.

Tosta de jamón y tomate con queso fundido.
Ham and tomato toast with melted cheese.
Toast mit schinken und tomate mit schmelzkäse.
Toast au jambon, à la tomate et au fromage fondu.

NUESTROS DULCES | OUR SWEETS | UNSERE SÜSSEN NACHSPEISEN | NOS DESSERTS

Surtido de helados.
Assorted ice cream.
Verschiedene eissorten.
Assortiment de glaces.

Yogurt con frutas del bosque.
Yogurt with forest fruit.
Joghurt mit waldbeeren.
Yaourt aux fruits rouges.

Flan casero al caramelo.
Homemade flan with caramel.
Hausgemachter flan (pudding) mit karamell.
Crème caramel maison.

Abanico de frutas de temporada.
Assortment of fruit in season.
Schale mit saisonfrüchten.
Assortiment de fruits de saison.

Tarta de zanahoria con helado de vainilla.
Carrot cake with vanilla ice cream.
Karottenkuchen mit vanille-eis.
Gâteau à la carotte accompagné de glace à la vanille.

Brownie con salsa de chocolate.
Brownie with chocolate sauce.
Brownie mit schokoladensauce.
Brownie et son coulis de chocolat.

HORARIOS | SCHEDULES

INVIERNO | WINTER
Bebidas | Drinks 10:30h a 18:00h
Comidas | Food 12:00h a 16:00h

VERANO | SUMMER
Bebidas | Drinks 10:30h a 19:00h
Comidas | Food 12:00h a 17:00h

ALÉRGENOS | ALLERGENS

- Gluten
- Lácteos | Dairy
- Huevo | Eggs
- Moluscos | Molluscs
- Crustáceos | Crustaceans
- Pescado | Fish
- Soja | Soy
- Frutos de cáscara | Nuts
- Cacahuets | Peanuts
- Altramuces | Lupins
- Sésamo | Sesame
- Sulfitos | Sulfites
- Apio | Celery
- Mostaza | Mustard

MEDITERRANEAN

BREEZE
 ★
 GASTRO POOL BAR

REFRESCOS, AGUAS, ZUMOS

	PVP	AI
AGUA SIN GAS	2,30	--
AGUA CON GAS	2,30	--
AGUA VICHY CATALÁN	4,00	1,70
COCA COLA	2,90	--
COCA COLA LIGHT	2,90	--
COCA COLA ZERO	2,90	--
FANTA NARANJA	2,90	--
FANTA LIMÓN	2,90	--
SPRITE	2,90	--
NESTEA	2,90	--
AQUARIUS	2,90	--
APPLETISER	2,90	--
ROYAL BLISS YUZU SENSATION	2,90	--
ROYAL BLISS BERRY SENSATIONS	2,90	--
ROYAL BLISS ORANGE / LEMON	2,90	--
ROYAL BLISS TONIC WATER CREATIVE	2,90	--
ROYAL BLISS ZERO AZÚCAR	2,90	--
GINGER ALE CANADA DRY	2,90	--
RED BULL	3,50	1,70
TÓNICA FEVER TREE	3,50	1,70
TÓNICA FEVER LIGHT	3,50	1,70
FEVER TREE GINGER BEER	3,50	1,70
SCHWEPES HIBISCUS	3,50	1,70
SCHWEPES HERITAGE	3,50	1,70
TÓNICA NORDIC	2,90	--
BITTER LEMON THOMAS HENRY	3,50	1,70
ZUMO NARANJA NATURAL	4,20	2,00

BEBIDAS CALIENTES

	PVP	AI		PVP	AI
VASO LECHE	1,60	--	CAFÉ BOMBON / LECHE LECHE	2,60	--
CAFÉ ESPRESSO / CORTADO	2,20	--	CARAJILLO	3,60	--
CAFÉ LECHE	2,20	--	CAFÉ VIENÉS	4,00	--
INFUSIONES	2,20	--	CAFÉ CHARTREUSE	4,70	--
CACAO CALIENTE	2,20	--	CAFÉ IRLANDÉS	6,80	--
CAPUCCINO	2,20	--	CAFÉ CALYPSO	6,80	--

CERVEZA NACIONAL

TROPICAL 25 CL. BARRIL	2,70	--	TROPICAL PREMIUM 33 CL.	3,20	1,50
TROPICAL 40 CL. BARRIL	3,90	--	SAN MIGUEL SELECTA	3,70	1,70
TROPICAL 33 CL.	2,80	--	VOLL-DAM	4,50	2,00
S. ALCOHOL 33 CL.	2,80	--	ALHAMBRA 1925	4,50	2,00
DORADA SIN GLUTEN	2,80	--	CRUZCAMPO RVA.	4,50	2,00
DORADA ESPECIAL 33 CL.	3,20	1,50	ESTRELLA GALICIA 1906	4,50	2,00
			DAM INEDIT	4,70	2,20

CERVEZA Y SIDRA INTERNACIONAL BOTELLA

STRONGBOW	5,50	--	BUDWEISSER	3,90	1,70
HEINEKEN	3,50	--	CORONITA	3,90	1,70
KIRIN ICHIBAN (Japonesa)	3,60	1,60	LEFFE RUBIA	4,20	2,00
STELLA ARTOIS	3,70	1,70	FRANZISKANER	4,50	2,20

VINOS & SANGRIAS

COPA VINO SELECCIÓN BARCELÓ (BCO, TTO, RDO.)	2,90	--
COPA SANGRÍA 40 CL.	5,40	--
RENÉ BARBIER BLANCO 25 CL.	3,90	1,80
SANGRE DE TORO 18,75 CL.	3,90	1,80
TORRES DE CASTA 18,75 CL.	3,90	1,80

CAVAS, CHAMPAGNES & PROSECCO

COPA CAVA	3,20	--
FREIXENET ARIA	19,00	9,50
ITALIAN PROSECCO	24,00	12,00
FREIXENET ICE	24,00	12,00
ELYSSIA ROSÉ	26,00	13,00
MOËT & CHANDON	65,00	40,00
RUINART BRUT NATURE	80,00	55,00

DIGESTIVOS

PACHARÁN	3,80	--	GRAPPA	4,10	--	FERNET BRANCA	4,30	--
ORUJO HIERBAS	3,80	--	PISCO ACHOLADO	4,30	--	CHARTREUSE VERDE/AMARILLO	4,50	--
VODKA POMELO	3,80	--	DEMONIO ANDES			VECCHIO	4,70	--
AMARO AVERNA	4,00	--	JÄGERMEISTER	4,30	--	AMARO DEL CAPO		

APERITIVOS

MARTINI BCO./ROSSO/DRY	3,70	--
IZAGUIRRE VERMOUTH	3,70	--
APEROL	3,90	--
CAMPARI	4,30	--

FINOS Y GENEROSOS

TIO PEPE	2,90	--
MÁLAGA	2,90	--
OPORTO	3,10	--

ANISADOS

MARIE BRIZARD	3,70	--
PERNOD	4,00	--
SAMBUCA	4,10	--

COCKTAILS

	PVP	AI		PVP	AI		PVP	AI
BARCELO COCKTAIL <i>Smirnoff, Curaçao Blue, Lima, Archers, Sprite</i>	6,20	--	HUGO SPRITZ <i>Saint Germain, Elderflower Syrop, Freixenet, Soda</i>	7,10	--	PIÑA COLADA <i>Ron Piña, Malibu, Mangaroca, Z. Piña</i>	7,70	--
KIR ROYAL <i>Freixenet, Casis</i>	5,90	--	MANHATTAN <i>Canadian Club, Martini Rosso, Angostura</i>	7,20	--	PLANTER'S PUNCH <i>Ron Matusalem 15, Z. Naranja, Z. Piña, Angostura</i>	8,00	3,50
BELLINI <i>Freixenet, Pure Melocotón</i>	5,90	--	CAIPIRINHA <i>Cachaça, Z. Lima, Azúcar</i>	7,20	--	MAI TAI <i>Barcelo Añejo, Z. Piña, Lima, Red Curaçao, Orgeat, Barcelo Platinum</i>	8,20	3,70
DRY MARTINI <i>Larios, Martini Dry</i>	6,90	--	MOJITO <i>Capitán Morgan, Hierbabuena, Z. Lima, Soda, Azúcar</i>	7,30	--	WOO-WOO <i>Belvedere Vodka, Z. Arandano, Archers, Z. Lima</i>	9,50	4,50
GRASSHOPPER <i>Peppermint, Nata, Licor Cacao Blanco</i>	7,00	--	TEQUILA SUNRISE <i>Tequila, Z. Naranja, Z. Lima, Sirope Agave</i>	7,30	--			
BRANDY ALEXANDRA <i>Licor Cacao, Nata, Brandy</i>	7,00	--	DAIQUIRI <i>Capitán Morgan, Z. Limón, Azúcar</i>	7,40	--	COCKTAILS DE AUTOR SIGNATURE COCKTAILS		
MARGARITA <i>Tequila, Z. Lima, Triple Seco, Azúcar</i>	7,00	--	ESPRESSO MARTINI <i>Smirnoff, Kalhua, Café Espresso</i>	7,50	--	THE CHEESE-CAKE <i>Gordons Pink, Nata, Pure Fresa</i>	7,90	3,60
APEROL SPRITZ <i>Aperol, Freixenet, Soda</i>	7,10	--	LYNCHBURG <i>Southern Comfort, Triple Seco, Z. Lima, Sprite</i>	7,50	--	MELON SPRING <i>Midori, Karlsons Vodka, Z. Piña, Albahaca</i>	9,00	4,30
BLOODY MARY <i>Z.tomate, Smirnoff, Sal, Pimienta, Perrins, Tabasco, Z. Lima, Licor de Chili</i>	7,90	3,00						

VIRGIN COCKTAILS MOCK COCKTAILS

SAN FRANCISCO <i>Z. Piña, Z. Naranja, Z. Limón, Z. Pomelo, Agave</i>	5,30	--
GINGER FRESH <i>Agua De Gengibre, Z. Manzana, Falernum</i>	5,50	--
BAHIA COOLER <i>Z. Naranja, Gajo Lima, Ginger Ale</i>	5,50	--
VIRGIN SPRITZ <i>Appletiser, Elderflower Syrop, Hierbabuena, Lima</i>	5,60	--
FRESH STRAWBERRY <i>Sirope Fresa, Z. Naranja, Hierbabuena Fresca</i>	5,80	2,50

BRANDIES COGNACS CALVADOS & ARMAGNAC

VETERANO	3,90	--	LEPANTO	8,20	4,00
OSBORNE 103 ET. BCA.	3,90	--	HENESSY V.S.O.P.	8,90	4,30
CARLOS III	4,30	--	REMY MARTIN V.S.O.P.	9,20	4,50
MAGNO	4,30	--	CALVADOS COEUR DE LION FINE	8,20	4,00
CARDENAL MENDOZA	7,80	3,50	ARMAGNAC MARQUIS MONTESQUIOU	8,20	4,00
CARLOS I	8,00	3,80			

LICORES

CHERRY BRANDY	3,90	--	FRANGELICO	4,70	--	DRAMBUIE	5,80	2,50
APRICOT BRANDY	3,90	--	COINTREAU	4,70	--	SAINT GERMAIN	6,00	2,80
ADVOKAT	4,20	--	ARCHERS	4,80	--	ITALICUS BERGAMOTA	6,20	3,00
MARRASQUINO KUYPER	4,20	--	MALIBU	4,80	--	LICOR DE CHILI ANCHO REYES	6,50	3,20
MOZART CHOCOLATE	4,70	--	LICOR 43	4,90	--	BENEDICTINE	6,50	3,20
TIA MARIA	4,70	--	SOUTHERN COMFORT	5,20	--			
BAILEYS	4,70	--	MIDORI MELON	5,50	2,00			

ESPECIALIDADES REGIONALES

RON MIEL	3,80	--
LICOR PLÁTANO	3,80	--
LICOR BARRAQUITO	3,60	--

TEQUILAS Y MEZCAL

TEQUILA BLANCO	3,60	--
JOSE CUERVO	4,00	--
MEZCAL GUSANO ROJO	4,00	--

BOURBON & TENNESSEE

FOUR ROSES	5,80	--
JIM BEAN	6,20	--
JACK DANIELS	6,80	3,00
JACK DANIELS HONEY	7,00	3,20

GINEBRAS

	PVP	AI		PVP	AI
LARIOS	4,00	--	PUERTO INDIAS	6,60	3,00
GORDONS	4,70	--	GORDONS PINK	6,60	3,00
TANQUERAY	4,80	--	HENDRICKS	8,50	4,00
BEEFEATER	4,90	--	TANQUERAY RANGPUR	8,90	4,00
SEAGRAMS	5,00	2,20	MARTIN MILLER'S	8,90	4,30
XORIGUER	5,00	2,20	G VINE FLORAISSON	9,00	4,40
MASTER GIN	5,20	2,50	GIN MARE	9,20	4,50
BOMBAY SAPPHIRE	5,90	2,70	TANQUERAY TEN	9,80	4,50

GIN CANARIO

MACARONESIAN	6,50	3,00	STATUS 15	8,00	3,70
---------------------	------	------	------------------	------	------

WHISKY ESCOCES MALTA

CARDHU (Speyside)	7,80	3,60	GLENFIDDICH (Speyside)	7,90	3,70
--------------------------	------	------	-------------------------------	------	------

WHISKY ESCOCES BLENDED

J&B/ BALLANTINES	4,80	--
FAMOUS GROUSE	4,80	--
JOHNNIE WALKER RED	4,80	--

WHISKY ESCOCES RESERVA

CHIVAS REGAL 12	7,70	3,50
JOHNNIE WALKER BLACK	7,80	3,60
BUCHANANS	8,50	4,00
JOHNNIE WALKER GOLD	9,50	4,90

RON

HAVANA 3 (Cuba)	4,80	--	CAPITAN MORGAN SPICED (Jamaica)	5,70	--	BRUGAL EXTRAVIEJO (Rep. Dominicana)	6,80	3,20
BACARDI (Cuba)	4,80	--	BARCELO AÑEJO (Rep. Domi)	5,20	--	PAMPERO ANIVERSARIO (Venezuela)	8,20	4,00
DON Q (Pto Rico)	4,80	--	HAVANA 7 (Cuba)	5,80	2,50	BARCELO IMPERIAL (Rep. Dominicana)	8,70	4,30
DON Q GOLD (Pto Rico)	4,80	--	BARCELO PLATINUM (Rep. Dominicana)	5,70	--			
CAPITAN MORGAN WHITE (Jamaica)	5,70	--	RON PIÑA LA MAUNNY (Martinica)	5,90	--			
CAPITAN MORGAN DARK (Jamaica)	5,70	--						

RON CANARIO

AREHUCAS ORO	4,80	--	ALDEA RVA. FAMILIA	9,20	4,50	ALDEA PURA CAÑA	9,50	4,50
---------------------	------	----	---------------------------	------	------	------------------------	------	------

VODKA

	PVP	AI
SMIRNOFF RED	4,80	--
MOSKOVSKAYA	4,90	--
ABSOLUT	5,20	--
STOLICHANAYA	5,20	--
GREY GOOSE	9,50	4,50

VODKA CANARIO

BLAT	9,00	4,20
-------------	------	------

WHISKY IRLANDÉS

TULLAMORE	4,90	--
JAMESON	5,70	--

WHISKY CANADIENSE

CANADIAN CLUB	6,50	--
----------------------	------	----

WHISKY CANARIO BLENDED

DRAGO	5,50	2,50
--------------	------	------

