

PARA EMPEZAR Y COMPARTIR | STARTER | POUR COMMENCER ET PARTAGER

Salmorejo clásico

Crema fría de tomate con pan tostado, A.O.V.E, ajo, acompañado de jamón ibérico y huevo duro

Classic salmorejo

Chilled tomato cream soup with toast, extra virgin olive oil, garlic, Iberian ham and hard-boiled egg

Salmorejo classique

Crème froide à la tomate, avec du pain grillé, A.O.V.E et ail, accompagnée de jambon ibérique et d'œuf dur

Salmorejo spagnolo

Zuppa fredda di pomodori con pane tostato, olio extra vergine di oliva e aglio, accompagnata da prosciutto iberico e uovo sodo

Klassischer Salmorejo

Kalte Tomatencreme mit Toastbrot, Olivenöl, serviert mit Jamón Ibérico und gekochtem Ei



7,00€

Papas arrugadas con mojo rojo y verde

Wrinkled potatoes with red and green mojo

Pommes de terre ridées accompagnées de sauce mojo rouge et verte

Patate rugose con mojo rosso e verde

Runzelkartoffeln mit rotem und grünem mojo



5,50€

Quesos de las islas con panecillos tostados, mermelada y miel

Island cheese with toasted bread, marmalade and honey

Fromages des îles servis avec des petits pains grillés, de la confiture et du miel

Formaggio dell'isola con pane tostato, marmellata e miele

Verschiedene Käsesorten der Inseln mit gerösteten Brötchen, Marmelade und Honig



9,00€

Hummus de garbanzos con aceitunas y pipas de calabaza

Chickpea hummus with olives and pumpkin seeds

Houmous de pois chiches aux olives et graines de citrouille

Hummus di ceci con olive e semi di zucca

Hummus aus Kichererbsen mit Oliven und Kürbiskerne



6,00€

Guacamole

Hecho al mortero con kikos, brotes frescos, lima, totopos caseros y pico de gallo

Freshly guacamole

Made in a mortar with toasted corn, fresh sprouts, lime, home-made tortilla chips and pico de gallo

Guacamole

Fait au mortier avec des grains de maïs grillés, des pousses fraîches, du citron vert, des chips totopos maison et pico de gallo

Guacamole

Preparato al mortaio con mais tostato, germogli, lime, totopos caserecci e pico de gallo

Guacamole

Aus dem Mörser mit gerösteten Maiskörnern, frischen Kräutern, Limette, hausgemachten Tortilla-Chips und pico de gallo



9,00€

Tartar de salmón

Con aguacate, algas wakame y salsa housene

Salmon tartare

With avocado and wakame seaweed and housene sauce

Tartare de Saumon

À l'avocat et aux algues wakame et sauce housene

Tartare di salmone

Con avocado e alghe wakame e salsa housene

Lachs-Tartar

Mit Avocado und Wakame-Algen und Haussauce



11,50€

Avocado Toast
Tostada de pan de centeno con puré de aguacates con cilantro fresco, tomatitos y un huevo poché empanado con sésamo

Avocado toast
 Rye toast with avocado mash, fresh coriander, cherry tomatoes and sesame-crust ed poached egg

Tranche de pain grillée à l'avocat
Tranche de pain de seigle grillé avec une purée d'avocat à la coriandre fraîche, des tomates et un œuf poché pané au sésame

Avocado Toast
 Toast di pane di segale con crema di avocado, coriandolo fresco, pomodorini e uovo in camicia panato al sesamo

Avocado Toast
Roggentoast mit Avocadocrema, frischem Koriander, Tomaten und pochierem Ei und einer Sesampanade

● ● ● ● 9,00€

Ensalada César
Lechuga romana con pollo, salsa césar con toque de limón, coronado con crostones de pan frito y láminas de parmigiano reggiano

Caesar salad
 Romaine lettuce with chicken and Caesar dressing with a hint of lemon, topped with fried croutons and shaved Parmigiano Reggiano

Salade César
Laitue romaine avec du poulet, des anchois et de la sauce César au citron, surmontée de croutons de pain frits et de copeaux de Parmigiano Reggiano

Insalata Caesar
 Lattuga romana con pollo, alici e salsa caesar con un tocco di limone, coronata da crostini di pane fritto e scaglie di parmigiano reggiano

Caesar Salad
Romanasalat mit Hühnchen, Anchovis und Caesar-Soße mit Zitronen, Croutons und grob geriebenem Parmesankäse

● ● ● ● ● ● 10,00€

Poke Bowl
Con base de arroz basmati, edamame, mango, pepino, rábano, algas y atún acompañado de salsa de miel y mostaza

Poke Bowl
 Basmati rice topped with edamame, mango, cucumber, radish, seaweed, tuna belly and a honey mustard sauce

Poke Bowl
Edamame, mangue, concombre, radis, algues et ventrèche de thon accompagné d'une sauce au miel et à la moutarde, sur une lit de riz basmati

Poke Bowl
 Base di riso basmati con edamame, mango, cetriolo, ravanello, alghe e ventresca di tonno, accompagnato da salsa a base di miele e senape

Poke Bowl
Eine Basis aus Basmatireis, Edamame-Bohnen, Mango, Gurke, Rettich, Algen und Thunfischbauch, serviert mit einer Honig-Senf-Soße

● ● ● ● 9,50€

Ensalada de queso de cabra gratinado
Base de rúcula con queso de cabra, fresas, nueces, cebolla morada y vinagreta de miel de caña

Salad topped with goat cheese gratin
 Rocket topped with goat cheese, strawberries, nuts, red onion and honey cane vinaigrette

Salade de fromage de chèvre gratiné
Base de roquette avec du fromage de chèvre, des noix et des oignons rouges, assaisonnée de vinaigrette au miel de canne

Insalata con caprino gratinato
 Caprino, noci, cipolla viola, vinaigrette al miele di canna su letto di rucola

Salat mit überbackenem Ziegenkäse
Eine Basis aus Rucola-Salat mit Ziegenkäse, Walnüssen, roten Zwiebeln mit einem Dressing aus Zuckerrohrhonig

● ● 9,50€

Ensalada nórdica
Patata asada al horno con salmón ahumado, cebolla, alcaparras, brotes de eneldo fresco y una mahonesa de curry verde

Nordic salad
 Baked potato with smoked salmon, onion, capers, fresh dill and green curry mayonnaise

Salade nordique
Pommes de terre rôties au four accompagnées de saumon fumé, d'oignon, de câpres et de pousses d'aneth frais, assaisonnées à la mayonnaise au curry vert

Insalata nordica
 Patate al forno con salmone affumicato, cipolla, capperi, germogli di aneto fresco e maionese al curry verde

Nordischer Salat
Ofenkartoffel mit Räucherlachs, Zwiebel, Kapern, frischem Dill und einer Mayonnaise aus grünem Curry

● ● ● 10,00€

ALÉRGENOS | ALLERGENS

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

Tagliatelle a la carbonara
Con bacon, huevo, cebolla y parmigiano reggiano

Tagliatelle carbonara
 With bacon, egg, onion and Parmigiano Reggiano cheese

Tagliatelles à la carbonara
Au bacon affiné, à l'oeuf, oignon et au parmigiano reggiano

Tagliatelle alla carbonara
 Con pancetta, uovo, cipolla e parmigiano reggiano

Tagliatelle a la carbonara
Mit geräuchertem Speck, Ei, Zwiebel und Parmesankäse

● ● ● 9,50€

Tortellini de Ricotta con salsa Pesto
Ricotta tortellini with pesto sauce

Tortellinis à la ricotta au pesto

Tortellini di Ricotta al pesto

Tortellini de Ricotta mit Pestosauce

● ● ● ● 9,50€

Risotto de champiñones con selección de setas y parmigiano reggiano

Mushroom risotto and Parmigiano Reggiano cheese

Risotto aux champignons avec et du parmigiano reggiano

Risotto ai funghi e parmigiano reggiano

Pilzrisotto mit einer Auswahl verschiedener Pilze und Parmesankäse

● ● ● 9,50€

Bagel Pulled Pork con rúcula y queso de cabra
Pulled pork bagel with rocket and goat cheese

Bagel Pulled Pork avec de la roquette et du fromage de chèvre

Bagel Pulled Pork con rucola e caprino

Pulled Pork Bagel mit Rucola und Ziegenkäse

● ● ● 9,50€

Pan Bao con pollo Teriyaki con brotes de cebolla tierna, canónigos y hojas de apio verde

Teriyaki chicken bao bun with spring onions, lamb's lettuce and green celery leaves

Pain Bao au poulet Teriyaki avec des pousses d'oignons frais, mâche et des feuilles de céleri vert

Pan Bao con pollo Teriyaki con germogli di cipollina, lattuga d'agnello e foglie di sedano verde

Bao-Brot mit Teriyaki-Huhn mit Frühlingszwiebeln, Feldsalat und Sellerieblättern

● ● ● ● 10,00€

Hamburguesa Breeze
Con carne de vacuno, queso rulo, bacon crujiente, tomate, lechuga y cebolla caramelizada

Breeze burger
 With a beef patty, cheese roll, crispy bacon, tomato, lettuce and caramelised onion

Hamburger Breeze
Avec à la viande de boeuf, accompagné de fromage rouleau, de bacon croustillant, de tomate, de laitue et d'oignon caramélisé

Hamburger Breeze
 Con carne di manzo, formaggio rolo, bacon croccante, pomodoro, lattuga e cipolla caramellata

Breeze Burger
Mit Rindfleisch, Käse rollen, knusprigem Bacon, Tomate, Salat und karamellisierten Zwiebeln

● ● ● 13,50€

Club Sandwich XXL
Pan de molde XXL tostado con pomada de mantequilla, con bacon, lechuga, tomate, jamón york, queso, pechuga confitada al horno con tomillo, mayonesa y huevo

XXL club sandwich
 Toasted sliced bread with soft butter, bacon, lettuce, tomato, cooked ham, cheese, roast chicken breast confit with thyme, mayonnaise and egg

Club Sandwich XXL
Pain de mie grillé à la crème au beurre, accompagné de bacon, de laitue, de tomate, de jambon, de fromage, de poitrine au four confite au thym, de mayonnaise et d'œuf

Club Sandwich XXL
 Toast con un velo di burro farcito con bacon, lattuga, pomodoro, prosciutto cotto, formaggio, petto marinato al forno con timo, maionese e uovo

Club Sandwich XXL
Toastbrot mit Butter, Bacon, Salat, Tomate, York-Schinken, Käse, gebackener Hühnerbrust mit Thymian, Mayonnaise und Ei

● ● ● ● ● ● 11,50€

Hot Dog Breeze
Brioche de mantequilla con Frankfurt, tomates asados, canónigos, salsa curry, salsa yogurt y lima

Breeze hot dog
 Butter brioche with a frankfurter, roasted tomatoes, lamb's lettuce, curry sauce, yogurt sauce and lime

Hot Dog Breeze
Brioche au beurre avec saucisse de Francfort, tomates au four, mâche, sauce curry, sauce yaourt et citron vert

Hot Dog Breeze
 Panino al burro con würstel, pomodori arrosto, lattuga d'agnello, salsa al curry, salsa allo yogurt e lime

Breeze Hot Dog
Hot Dog-Brötchen mit Würstchen, gegrillten Tomaten, Feldsalat, Currysauce, Joghurtsauce und Limette

● ● ● 9,00€



*Por cada plato vendido se destinará 1€ para la Fundación Barceló
 *For each dish sold 1€ will be destined to Barceló Foundation

Pechuga de pollo

Con crujiente de frutos secos y miel de arce, ensalada de rúcula, cebolla roja y tomate seco

Chicken breast

With nuts and maple syrup, rocket salad, red onion and dried tomato

Blanc de poulet

Aux fruits secs et au sirop d'érable, roquette, oignon rouge et tomate séchée

Petto di pollo

Con frutta secca e miele di acero, rucola, cipolla rossa e pomodori secchi

Hühnerbrust

Mit Nüssen und Ahorn-Honig, Rucolasalat, rote Zwiebel und getrocknete Tomate



10,50€

Cochinillo

En su jugo con puré de albaricoque, higos y papa

Suckling pig

In its sauce with apricot mash, figs and potato

Cochon de lait

Dans sa sauce à la purée d'abricot, figues et pomme de terre

Maialino

Al suo sugo con purea di albicocche, fichi e patate

Spanferkel

im Saft mit Aprikosenpüree, Feigen und Kartoffeln



13,50€

Salmón glaseado con canónigos y tomatitos

Suprema a la plancha con salsa teriyaki, sésamo, canónigos, tomates y vinagreta de tomate seco

Glazed salmon with lamb's lettuce and cherry tomatoes

Grilled supreme with teriyaki sauce, sesame, lamb's lettuce, tomatoes and a sun-dried tomato vinaigrette

Saumon glacé à la mâche et aux tomates cerises

Suprême à la plancha avec sauce teriyaki, sésame, mâche, tomates et vinaigrette de tomates séchées

Salmone glassato con songino e pomodorini

Filetto alla piastra con salsa teriyaki, sesamo, songino, pomodori e vinaigrette ai pomodori secchi

Glasierter Lachs mit Feldsalat und Tomaten

Gegrilltes Lachfilet mit Teriyaki-Soße, Sesam, Feldsalat und Dressing aus getrockneten Tomaten



13,50€

Bacalao

Con puré de brócoli, puerro confitado y tomate fresco

Cod

With broccoli mash, leek confit and fresh tomato

Cabillaud

À la purée de brocoli, poireau confit et tomato fraîche

Baccalà

Con un purea di broccoli, porri confit e pomodoro fresco

Kabeljau

Mit Brokkoli-Püree, Lauch-Confit und frischen Tomaten



15,00€

DULCES | DESSERT | SÜBSES

Brownie de chocolate con helado de vainilla

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Brownie au chocolat avec glace à la vanille

Brownie al cioccolato con gelato alla vaniglia

Schokoladen-Brownie mit Vanilleeis



6,50€

Tarta de zanahoria

Carrot cake

Carrot cake

Torta alle carote

Karottenkuchen



6,50€

Tarta de queso

Cheesecake

Tarte au fromage

Cheesecake

Käsekuchen



6,50€

Fruta de temporada

In-season fruit

Fruits de saison

Frutta di stagione

Saisonale Früchte

5,50€

Yogurt casero con frutas del bosque

Home-made yoghurt with berries

Yaourt maison aux fruits rouges

Yogurt casereccio con frutti di bosco

Hausgemachter Joghurt mit Waldfrüchten



5,50€

Todos los sándwiches, pescados y carnes podrán ser servidos con papas arrugadas, chips de patata o chips de verdura.

All of our sandwiches, fish and meat dishes can be served with a side of wrinkled potatoes, potato crisps or vegetable crisps.

Tous les sandwichs, les poissons et les viandes peuvent être servis avec des pommes de terre ridées, des chips de pommes de terre ou des chips de légumes.

Tutti i sandwich, il pesce e la carne hanno un contorno a scelta a base di patate rugose allo stilo canario, chips di patate o chips di verdure.

Alle Sandwiches, Fisch- und Fleischgerichte können mit Salzkartoffeln (papas arrugadas), Kartoffelchips oder Gemüsechips serviert werden.

Breeze

GASTRO POOL BAR

REFRESCOS, AGUAS, ZUMOS

Agua Sin	2,30€	--
Agua Con Gas	2,30€	--
Coca Cola Bot Cristal Return	2,90€	--
Coca Cola Light	2,90€	--
Coca Cola Zero	2,90€	--
Fanta Naranja	2,90€	--
Fanta Limon	2,90€	--
Sprite	2,90€	--
Nestea	3,20€	--
Aquarius	3,20€	--
Appletiser	3,50€	--
Royal Bliss Yuzu Zero	3,70€	--
Royal Bliss Berry	3,70€	--
Royal Bliss Ginger Ale	3,70€	--
Red Bull	3,80€	--
Tonica Fever Tree	3,80€	--
Tonica Fever Light	3,80€	--
Tonica Fever Ginger Beer	3,80€	--

DIGESTIVOS

Pacharan Selección Barcelo	3,70€	--
Orujo Hierbas	4,20€	--
Vodka Pomelo	4,20€	--
Grappa Argia	4,20€	--
Pacharan Zoco	4,80€	--
Amaretto Disaronno	5,30€	--
Fernet Branca	5,30€	--
Jagermeister	5,70€	--

ANISADOS

Marie Brizard	3,80€	--
Pastis	3,90€	--
Sambuca Ramazotti	4,10€	--
Pernod	5,50€	--

BEBIDAS CALIENTES

Vaso Leche	1,60€	--
Café Expresso / Cortado	2,30€	--
Cafe Leche	2,30€	--
Infusiones	2,30€	--
Cacao Caliente	2,30€	--
Capuccino	2,40€	--
Café Bombon / Leche Leche	2,80€	--
Carajillo	3,70€	--
Café Vienes	4,20€	--
Café Irlandes	7,10€	--
Cafe Calypso	7,10€	--

CERVEZA NACIONAL

Heineken barril 30 cl	3,00€	--
Heineken barril 50 cl	4,50€	--
Heineken 0,0	3,10€	--
Heineken 33 cl	3,10€	--
Cruzcampo Sin Gluten	3,10€	--
Cruzcampo Rva.	4,70€	--

CERVEZA Y SIDRA INTERNACIONAL BOTELLA

Peroni Nastro Azzurro Bot	4,00€	--
Moretti Bot	4,00€	--
Sol	4,20€	--
Strongbow Bot	4,70€	--

APERITIVOS

Bitter Cinzano	3,30€	--
Martini Bco/Rosso/Dry	4,00€	--
Martini Bco/Rosso Sin Alcohol	4,00€	--
Izaguirre Blanco/Tinto	4,00€	--
Aperol	5,10€	--
Campari	6,20€	--

VINOS & SANGRIAS

Copa Sangria	5,30 €	--
Copa Vino Selección Barceló (Blco, Tto, Rdo)	2,80 €	--

COCKTAILS

Barcelo Cocktail <i>Smirnoff, Curaçao Blue, Lima, Archers, Sprite</i>	6,60€	--
Kir Royal <i>Freixenet, Casis</i>	6,20€	--
Bellini <i>Freixenet, Pure Melocotón</i>	6,20€	--
Americano <i>Vermut Rosso, Campari</i>	6,80€	--
Dry Martini <i>Larios, Martini Seco</i>	6,90€	--
Hugo Spritz <i>Saint Germain, Ederflower syrop, Freixenet, Soda</i>	7,20€	--
Manhattan <i>Canadian Club, Martini Rosso, Angostura</i>	7,40€	--
Mojito <i>Capitán Morgan, Hierbabuena, Zumo Lima, Soda, Azúcar</i>	7,50€	--
Daiquiri <i>Barceló Platinum, Zumo Limón, Azúcar</i>	7,60€	--
Margarita <i>Tequila, Zumo Lima, Triple Seco, Azúcar</i>	7,90€	--
Tequila Sunrise <i>Tequila, Zumo Naranja, Zumo Lima, Sirope Agave</i>	7,80€	--
Piña Colada <i>Ron Piña, Malibu, Mangaroca, Zumo Piña</i>	8,20€	--
Aperol Spritz <i>Aperol, Cava, Soda</i>	7,80€	--
Expresso Martini <i>Kalhua, Café Expresso, Smirnoff</i>	7,90€	--
Caipirinha <i>Cachaça, Zumo Lima, Azúcar</i>	8,00€	--
Negroni <i>Gin, Vermut Rosso, Campari</i>	7,50€	--
Bloody Mary <i>Zumo Tomate, Smirnoff, Sal, Pimienta, Perrins, Tabasco</i>	8,40€	--
Silver Fizz <i>Tanqueray, Zumo Limón, Azúcar, Clara Huevo, Angostura</i>	8,10€	--
Dark N'Stormy <i>Captain Morgan Spiced, Ginger Beer</i>	8,20€	--

FINOS Y GENEROSOS

Tío Pepe	3,20 €	--
Málaga	3,20 €	--

COCKTAILS SIN ALCOHOL

San Francisco <i>Zumo Piña, Zumo Naranja, Zumo Limón, Zumo Pomelo, Agave</i>	5,90€	--
Bahia Cooler <i>Zumo Naranja, Gajo Lima, Ginger Ale</i>	5,90€	--
Virgin Spritz <i>Appletiser, Ederflower syrop, Hierbabuena, Lima</i>	6,30€	--
Fresh Strawberry <i>Sirope Fresa, Zumo Naranja, Hierbabuena Fresca</i>	6,30€	--

BRANDIES, COGNACS, CALVADOS & ARMAGNAC

Veterano	4,10€	--
Obsborne 103 Et. Bca.	4,10€	--
Carlos III	4,80€	--
Magno	4,90€	--

ESPECIALIDADES REGIONALES

Ron Miel	3,80€	--
Licor Plátano	3,80€	--

LICORES

Limoncello	4,50€	--
Advokat	4,70€	--
Malibu	5,20€	--
Tia Maria	5,70€	--
Baileys	5,70€	--
Frangelico	5,70€	--
Licor 43	5,80€	--
Cointreau	6,50€	--
Drambuie	6,90€	--
Benedictine	7,50€	--

GINEBRAS

Larios	4,70€	--
Bombay Original	5,00€	--
Seagrams	5,30€	--
Beefeater	5,40€	--
Gordons	5,40€	--
Tanqueray	5,50€	--
Gordons Pink	6,60€	--
Bombay Sapphire	6,80€	--
Puerto Indias	6,80€	--

RON

Havana 3 (Cuba)	5,50€	--
Bacardi (Cuba)	5,50€	--
Barcelo Añejo (Rep. Domi)	5,50€	--
Capitan Morgan Black (Jamaica)	5,70€	--
Capitan Morgan Spiced (Jamaica)	5,70€	--
Havana 7 (Cuba)	6,20€	--
Brugal Extraviejo (Rep. Domi)	6,80€	--
Ron Piña La Maunny (Martinica)	5,90€	--

TEQUILAS Y MEZCAL

Tequila Mex Blanco	3,50€	--
Jose Especial Cuervo	4,00€	--
Mezcal Gusano Rojo	4,80€	--

BOURBON & TENNESSEE

Jim Beam	6,50€	--
Jack Daniels	7,20€	--

WHISKY ESCOCES BLENDED

J&B	5,70€	--
Ballantines	5,70€	--
Johnnie Walker Red	5,90€	--

WHISKY IRLANDÉS

Tullamore Dew	5,50€	--
Jameson	6,20€	--

WHISKY CANADIENSE & RYE

Canadian Club	6,50€	--
---------------	-------	----

VODKAS

Smirnoff Red	5,50€	--
Absolut	5,60€	--

RON CANARIO

Arehucas Oro	5,80€	--
Arehucas Blanco	5,80€	--



