





Nuestros Dulces Our Sweets Unsere Süßen Nachspeisen

PVP

- 3,80€ Surtido de helados**   
Assorted ice cream
Eine Auswahl verschiedener Eissorten
- 4,50€ Yogur con frutas del bosque**   
Yoghurt with wild berries
Joghurt mit Waldfrüchten
- 4,50€ Flan casero al caramelo**   
Homemade caramel pudding
Hausgemachter Karamellpudding
- 4,50€ Abanico de frutas de temporada** 
Fresh fruit
Frisches Obst
- 5,00€ Arroz con leche** 
Rice pudding
Milchreis
- 5,00€ Fresas con zumo de naranja** 
Strawberries with orange juice
Erdbeeren mit Orangensaft
- 5,50€ Tarta de zanahoria con helado de vainilla**    
Carrot cake with vanilla ice cream
Möhrenkuchen mit Vanilleeis
- 5,50€ Brownie de chocolate**    
Chocolate brownie
Schokoladenkuchen

 Menú vegetariano

 Lácteos

 Gluten

 Frutos secos

HORARIOS:

Invierno / Winter:

Bebidas / Drinks: 10:30 - 18:00

Comidas / Meals: 12:00-16:00

Verano / Summer:

Bebidas / Drinks: 10:30 - 19:00

Comidas / Meals: 12:00-17:00

Precios en euros con impuestos incluidos.
Taxes in all prices (euros) included.
Steuer in Euro inkl. MsSt.

Barceló
HOTELS & RESORTS

Breeze
GASTRO POOL BAR

Para Empezar

Starters






Als Erstes

- PVP 5,00€** **Gazpacho con guarnición**  
Gazpacho with garnish
Gazpacho mit Beilagen
- 5,20€** **Papas arrugadas con mojo**  
Canarian potatoes with mojo
Papas arrugadas mit Mojo nach Art des Hauses
- 8,20€** **Berenjena gratinada con queso de cabra**  
Aubergine au gratin with goat cheese
Aubergine mit Ziegenkäse überbacken
- 8,20€** **Quesos de la isla con tostas**   
Cheeses from the island with toasted bread
Käsesorten der Insel mit Toastbrot
- 8,50€** **Ceviche de corvina con millo tostado**
Sea bass ceviche with toasted maize
Adlerfisch-Ceviche mit gerösteten Maiskörnern
- 4,90€** **Hummus con pan naan**   
Hummus with naan bread
Hummus mit Naanbrot
- 11,00€** **Tartar de salmón ahumado, tomate y guacamole**  
Smoked salmon tartar with tomato and guacamole
Geräucherter Lachs tartar aus guacamole und tomaten
- 13,50€** **Jamón ibérico con pan tumaca**  
Iberian ham with tomato on bread
Iberischer Schinken mit Tomatenbrot

Nuestras Ensaladas

Salads

Die Salate

- PVP 8,00€** **Tomate canario con ventresca de atún y aceite de trufa**
Canarian tomato with tuna ventresca and truffle oil
Kanarische Tomaten mit Thunfischfilet und Trüffel Öl
- 8,20€** **Ensalada César**   
Caesar salad
Caesar salad
- 8,50€** **Templada de ibérico, queso rulo y frutos secos**  
Warm salad with iberian ham, cheese log and nuts
Warmer Salat mit iberischer Schinken, Ziegenkäserolle und Nüsse

- 9,50€** **Templada de salmón, langostinos y cebolla caramelizada**
Salad with salmon, prawns and caramelized onion
Warmer Lachs, Garnelensalat und karamellisierte Zwiebeln

Sandwiches y Tostas

Sandwiches And Toast

Die Sandwichs Und Die Toasts

- PVP 7,20€** **Mixto**   
Ham and cheese sandwich
Schinken-Käse-Sandwich
- 7,20€** **Vegetal**   
Vegetable
Gemüse-Sandwich
- 8,20€** **Club Sandwich**   
Club Sandwich
Club Sandwich
- 8,20€** **Tosta de tomate, aguacate y queso fresco con aceite de oliva**    
Toast with tomato, avocado and fresh cheese with olive oil
Toast mit Tomate, Avocado, Frischkäse und Olivenöl
- 8,20€** **Tosta de pimientos con ventresca y queso fresco gratinado con chips de verdura**   
Toast with peppers, ventresca tuna and grated fresh cheese with vegetable crisps
Überbackener Toast mit Paprika, Thunfischbauch und Frischkäse, mit Gemüsechips
- 8,70€** **Tosta de tomate, jamón serrano y queso gratinado con chips de verdura**   
Toast with tomato, iberian ham and grated cheese with vegetable chips
Überbackener Toast mit Tomate, Schinken und Käse, mit Gemüsechips
- 8,70€** **Bocado de ternera en pan de pita**   
Beef snack on pita bread
Kalbfleischhappen in Pita-Brot

Pasta y Arroz

Pasta And Rice

Nudel- Und Reisgerichte

- PVP 8,00€** **Lasagna vegetal**   
Vegetable lasagna
Gemüselasagne

- 8,20€** **Tagliatelle bolognesa**  
Bolognese tagliatelle
Tagliatelle Bolognese
- 8,50€** **Tortellini ricotta con salsa pesto**    
Ricotta tortellini with pesto sauce
Tortellini mit Ricotta und Pesto-Sauce
- 8,50€** **Risotto de champiñones y setas**   
Risotto with wild mushrooms
Risotto mit Champignons und Pilzen

De Nuestro Mar

From The Sea

Aus Unseren Meeren

- PVP 11,50€** **Rejo de pulpo asado con papas y mojo**   
Octopus with Canarian potatoes and mojo sauce
Krake mit Papas Arrugadas und Mojo
- 12,00€** **Suprema de salmón a la plancha con trigueros y puré de papas**  
Salmon supreme with green asparagus and mashed potatoes
Feines Stück vom Lachs mit grünem Spargel und Kartoffelpüree
- 12,50€** **Pescado del Atlántico en salsa verde** 
Atlantic catch of the day in green sauce
Tagesfisch aus dem Atlantik nach Seemannsart

De Nuestra Tierra

From The Land

Aus Unserer Region

- PVP 8,70€** **Albóndigas de ternera con arvejas y pilaw**  
Veal meatballs with peas and rice pilaf
Kalbsklößchen mit Erbsen und Pilaw
- 9,50€** **Pechuga de pollo con rúcula y cherrys**
Chicken breast with cherry tomatoes and arugula
Hühnerbrust mit Kirschtomaten und Rucola
- 10,20€** **Pavo al curry con arroz basmati**  
Turkey curry with basmati rice
Putencurry mit Basmatireis
- 11,50€** **Cochinillo a baja temperatura**  
Canarian suckling pig at low temperature
Kanarisches Spanferkel, bei niedriger Temperatur gegart
- 12,00€** **Ternera con brotes de soja y setas** 
Sautéed beef with wild mushrooms and soja sprouts
Sautiertes Kalbfleisch mit Pilzen und Sojasprossen