

*The*  
PoolBar  
MENÚ



HOTELS

CÁDIZ BAHÍA

## POOL BAR

### ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

**Ensalada de tomate y jamón ibérico con espejo de salmorejo**  
**Tomato and Iberian ham salad with salmorejo mirror**  
**Tomaten- und Iberischer Schinkensalat mit Salmorejo-Spiegel**  
**18€**

**Coquinas de Huelva al fino chiclanero**  
**Huelva clams with Chiclana fino wine**  
**Huelva-Muscheln mit Chiclana-Fino-Wein**  
**20€**

**Ajoblanco con leche de coco y sardina ahumada**  
**Ajoblanco with coconut milk and smoked sardine**  
**Ajoblanco mit Kokosmilch und geräucherter Sardine**  
**9€**

**Regaña de atún rojo trufado**  
**Truffled red tuna regañá**  
**Getrüffelter Roter Thunfisch auf Regaña**  
**9,5€**

**Vieira gratinada con setas shitake**  
**Gratinated scallop with shiitake mushrooms**  
**Überbackene Jakobsmuschel mit Shiitake-Pilzen**  
**18€**

**Pata de pulpo braseada con puré de batata**  
**Braised octopus leg with sweet potato puree**  
**Geschmorte Oktopusbeine mit Süßkartoffelpüree**  
**22€**

**Taco de tortilla de camarones con wok de verduras y gambas**  
**Shrimp tortilla taco with vegetable and shrimp stir-fry**  
**Garnelen-Tortilla-Taco mit Gemüse- und Garnelen-Wok**  
**10€**

**Tartar de atún rojo y tuétano de retinto**  
**ed tuna tartare with retinto bone marrow**  
**Rotes Thunfisch-Tartar mit Retinto-Knochenmark**  
**28€**

## POOL BAR

### ENTRANTES · STARTERS · VORSPEISEN

**Burrata con caballas y elotes**  
**Burrata with mackerel and corn**  
**Burrata mit Makrele und Mais**  
**17€**

**Ceviche de berberechos con fruta de la pasión**  
**Cockle ceviche with passion fruit**  
**Herzmuschel-Ceviche mit Passionsfrucht**  
**21€**

## POOL BAR

### PRINCIPALES · MAIN COURSES · HAUPTGÄNGE

**Solomillo de ternera con foie envuelto en kikos y salsa bearnesa**  
**Beef tenderloin with foie wrapped in corn nuts and Béarnaise sauce**  
**Rinderfilet mit Foie in Maisnüssen und Béarnaise-Sauce gewickelt**

**23€**

**Suprema de pargo con verduritas y alioli de huevos fritos**  
**Snapper fillet with vegetables and fried egg aioli**  
**Schnapperfilet mit Gemüse und Spiegelei-Aioli**

**24€**

**Tiradito de presa ibérico con chimichurri de ponzu**  
**Iberian pork tiradito with ponzu chimichurri**  
**Iberisches Schwein-Tiradito mit Ponzu-Chimichurri**

**22€**

**Frito de dorada o lubina con sus tomatitos y pimientos de Padrón**  
**Fried gilt-head bream or sea bass with cherry tomatoes and Padrón peppers**  
**Gebratene Goldbrasse oder Seebarsch mit Kirschtomaten und Padrón-Paprika**

**19€**

**Rack de cordero lechal al tomillo con patatas a lo pobre**  
**rack-roasted suckling lamb shoulder with "poor man" potatoes**  
**Lammkotelett mit Thymian und einfachen Kartoffeln**

**25€**

## POOL BAR

### PRINCIPALES · MAIN COURSES · HAUPTGÄNGE

**Costillas de atún con barbacoa y kimchi**  
**Tuna ribs with barbecue sauce and kimchi**  
**Thunfischrippen mit Barbecue-Sauce und Kimchi**  
**20€**

**Langostinos de la bahía a la sal**  
**Bay prawns baked in salt**  
**Salzgebackene Buchtgarnelen**  
**40€**



HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

## POOL BAR

### POSTRES · DESSERTS · NACHSPEISEN

Mosaico de fruta

Fruit mosaic

Früchtemosaik

6€

Tiramisú delicioso

Delicious tiramisu

Köstliches Tiramisu

7€

Fondant de chocolate con helado de vainilla

Chocolate fondant with vanilla ice cream

Schokoladenfondant mit Vanilleeis

6,5€

Vaina de cacao al caramelo

Cocoa pod with caramel

Kakaoschote mit Karamell

8€

Tarta de “la Cremita”

Homemade cake

Hausgemachter Kuchen

6,50€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos

Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.

Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Allergiker-Kennzeichnung zur Verfügung.

Consultar con el personal los platos adaptados para dietas especiales (niños, celíacos, vegetarianos, hipocalóricos)

Consult with the staff the dishes adapted for special diets (Children, celiac, vegetarian, hypocaloric)

Wenden Sie sich an das Personal, um Gerichte für spezielle Diäten (Kinder, Zöliakie, Vegetarier, Hypokalorien) zu erhalten

## POOL BAR

### CÓCTELES · COCKTAILS

#### CÁDIZ BAHÍA

Amontillado AB, triple seco, nata spray, licor de mora sin alcohol, azúcar moreno  
Amontillado AB, triple sec, spray cream, non-alcoholic blackberry liqueur, brown sugar  
Amontillado AB, Triple Sec, Sprühsahne, alkoholfreier Brombeerlikör, brauner Zucker  
9€

#### MOJITO

Ron, Sprite, limas, limones, hierbabuena, azúcar moreno  
Rum, Sprite, limes, lemons, mint, brown sugar  
Rum, Sprite, Limetten, Zitronen, Minze, brauner Zucker  
9€

#### DAIKIRI FRESA

Fresas, ron, azúcar, limones  
Strawberries, Rum, Soda, Sugar, Lemons  
Erdbeeren, Rum, Soda, Zucker, Zitronen  
9,50€

#### MARGARITA

Triple seco, tequila, limones, azúcar, sal  
Triple sec, tequila, lemons, sugar, salt  
Triple Sec, Tequila, Zitronen, Zucker, Salz  
9€

#### COSMOPOLITAN

Vodka, triple seco, zumo arándanos, limas, azúcar  
Vodka, triple sec, cranberry juice, limes, sugar  
Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limetten, Zucker  
9€

#### PIÑA COLADA

Piña, zumo de piña, Mangaroca, ron, azúcar, coco  
Pineapple, pineapple juice, Mangaroca, rum, sugar, coconut  
Ananas, Ananassaft, Mangaroca, Rum, Zucker, Kokosnuss  
9€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos  
Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.  
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Allergiker-Kennzeichnung zur Verfügung.

## POOL BAR

### CÓCTELES · COCKTAILS

#### NEGRONI

Martini rojo, Campari, ginebra

Red martini, Campari, gin

Roter Martini, Campari, Gin

9,50€

#### BLOODY MARY

Zumo de tomate, vodka, salsa Perrins, salsa tabasco rojo, apio, sal, limones, pimienta negra

Tomato juice, vodka, Perrins sauce, red tabasco sauce, celery, salt, lemons, black pepper

Tomatensaft, Wodka, Perrins-Sauce, rote Tabasco-Sauce, Sellerie, Salz, Zitronen, schwarzer Pfeffer

9€

#### CAIPIRINHA

Licor Cachaça, azúcar, limas, limones

Cachaça liqueur, sugar, limes, lemons

Cachaça-Likör, Zucker, Limetten, Zitronen

9€

#### SEX ON THE BEACH

Vodka, Cointreau, Amaretto, zumo de naranja, granadina

Aged rum, Cointreau, Amaretto, orange juice

Gereifter Rum, Cointreau, Amaretto, Orangensaft

9€

#### DAIKIRI

Ron, limones, azúcar

Rum, lemons, sugar

Rum, Zitronen, Zucker

9,50€

#### MOJITO DE FRUTAS

Ron, limas, hierbabuena, Sprite, azúcar moreno, fruta a elegir

Rum, limes, mint, Sprite, brown sugar, fruit of your choice

Rum, Limetten, Minze, Sprite, brauner Zucker, Obst nach Wahl

9,50€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos  
Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.  
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Allergiker-Kennzeichnung zur Verfügung.





HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

## POOL BAR

### CÓCTELES · COCKTAILS

#### DAIKIRI MANGO

Pulpa de mango, ron, gaseosa blanca, azúcar, limones

Mango pulp, rum, white soda, sugar, lemons

Mangomark, Rum, weiße Soda, Zucker, Zitronen

9,50€

#### DRY MARTINI

Ginebra, Martini extra dry

Gin, Martini extra dry

Gin, Martini extra trocken

9€

#### ESPRESSO MARTINI

Café espresso, Baileys, Vodka y Azucar,

Coffe espresso, Baileys Vodka and sugar.

Espresso, Baileys, Wodka und Zucker

9€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos  
Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.  
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Allergiker-Kennzeichnung zur Verfügung.

IVA incluido-VAT included-Inkl. MwSt.



HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

## POOL BAR

### CÓCTELES · COCKTAILS SIN ALCOHOL · ALCOHOL-FREE · OHNE ALKOHOL

#### SAN FRANCISCO

Zumo de piña, zumo de naranja, licor granadina, zumo de melocotón, azúcar  
Pineapple juice, orange juice, grenadine liqueur, peach juice, sugar  
Ananassaft, Orangensaft, Grenadinelikör, Pfirsichsaft, Zucker  
8,5€

#### VIRGIN MOJITO

Limonas, limas, hierbabuena, azúcar moreno, Sprite  
Lemonade, brown sugar, lime juice, peppermint, Sprite  
Limonade, brauner Zucker, Limettensaft, Pfefferminze, Sprite  
8,5€

#### VIRGIN PIÑA COLADA

Piña, zumo de piña, leche de coco, azúcar  
Pineapple, pineapple juice, coconut milk, sugar  
Ananas, Ananassaft, Kokosmilch, Zucker  
8,5€

Bajo petición le proporcionaremos un menú aparte con los alérgenos  
Upon request we gladly provide you with separate menu with allergic labeling.  
Auf Wunsch stellen wir Ihnen gerne eine separate Speisekarte mit Allergiker-Kennzeichnung zur Verfügung.

IVA incluido-VAT included-Inkl. MwSt.



HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

# POOL BAR

## BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

### Agua · Water · Wasser

Agua con gas <i>Mineral Water - Mineralwasser</i>	2,50€
Agua mineral <i>Sparkling Water - Mineralwasser</i>	2,50€

### Refrescos · Fizzy drinks · Erfrischungsgetränke

Coca Cola - Zero - Zero Zero	2,75€
Fanta Naranja/Limón	2,75€
Sprite	2,75€
Nestea	3,50€
Aquarius	3,50€
Bitter Kas	4,00€
Ginger Ale Royal	3,50€
Redbull	4,50€

### Tónica Tonic

Tónica Schweppes	3,50€
Tónica Royal Bliss	3,50€
Tónica Royal Bliss Berry	3,50€
Tónica Royal Bliss Yuzu	3,50€
Tónica Royal Bliss Zero	3,50€
Tónica Royal Bliss Tree	3,50€

### Aperitivos *Aperitive - Aperitif*

Vermouth Rojo La Copa	4,50€
Vermouth Blanco La Copa	4,50€
Aperol	5,00€
Campari	6,00€
Campari Soda	7,50€
Campari Orange	8,00€
Martini Rojo	4,50€
Martini Blanco	4,50€
Martini Extra Dry	4,50€
Pernod	6,00€
Croft Twist	3,50€

### Finos y Generosos · Sherry Wines

Fino Tío Pepe	3,50€
Manzanilla la Guita	3,50€
Moscatel Gloria	3,50€
Amontillado Ab	4,50€
Palo Cortado Leonor	5,75€
Alfonso Oloroso Seco	4,00€
Solera 1847 Oloroso Dulce	4,00€
Néctar Pedro Ximenez	4,00€

### Cervezas · Beers · Bier

Cerveza Cruzcampo Barril (0,30 L.)	3,50€
Cerveza Cruzcampo Barril (0,50 L.)	4,50€
Cruzcampo Especial	3,50€
Cruzcampo Radler	3,50€
Cruzcampo sin gluten Gluten free	3,50€
Águila sin filtrar	4,00€
Heineken	4,00€
Cruzcampo sin alcohol Alcohol free	3,50€
Estrella Galicia	4,00€
Estrella Galicia 1906	4,50€
Coronita	4,50€

### Zumos · Juices · Säfte

Zumo de naranja natural	4,50€
<i>Orange Juice - Orangensaft</i>	
Zumos embotellados de sabores	3,00€
<i>Orange Juice - Flasche Orangensaft</i>	

### Café · Coffee · Kaffee

Café expreso	3,00€
Café con leche	3,00€
Café cortado	3,00€
Café carajillo	4,50€
Café Americano	3,00€
Café expreso doble	4,50€
Café bombón	3,00€
Café helado	4,50€
Café descafeinado	3,00€
Café Irlandés	6,50€
Latte macchiato	3,50€
Cappuccino	3,50€

### Té e Infusiones

3,00€

### Brandy & Cognac

Veterano	4,50€
Carlos III	6,00€
Carlos I	9,00€
Gran Duque de Alba	
Cardenal Mendoza	9,00€

IVA incluido-VAT included-Inkl. MwSt.



HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

# POOL BAR

## BEBIDAS · DRINKS · GETRÄNKE

### Licores · Liquor · Likör

Baileys	6,00€
Amaretto	6,00€
Frangelico	6,00€
Pacharan	6,00€
Tia María	6,00€
Licor 43	6,00€
Cointreau	6,00€
Limoncello	5,00€
Crema de Orujo	6,00€
Malibu	6,00€
Ponche Caballero	5,00€
Tequila José Cuervo	7,00€
Tequila José Cuervo Reposado	7,00€
Licor de Melocotón	4,00€
Licor de Melocotón (sin alcohol) <i>Alcohol free</i>	4,00€
Liquor de Manzana	4,00€
Licor de Manzana (sin alcohol) <i>Alcohol free</i>	4,00€
Licor de Mora	4,00€
Licor de Mora (sin alcohol) <i>Alcohol free</i>	4,00€

### Digestivos · Digestives · Verdauliche

Orujo de hierbas	5,00€
Anís dulce	4,50€
Anís seco	4,50€
Grappa	6,00€
Fernet Branca	6,00€
Ramazzoti	6,00€
Jagermeister	6,00€

### Vodka

Absolut	8,00€
Eristoff	8,00€
Smirnoff	8,00€
Eristoff Black	8,00€
Grey Goose	14,00€
Belvedere	14,00€

### Whisky

Cutty Sark	8,00€
White Label	8,00€
J&B	8,00€
Ballantine's	8,00€
Johnnie Walker Red	8,00€
Johnnie Walker Black	10,00€
Jameson	8,50€
Jack Daniel's	10,00€
Chivas Regal	10,00€
Cardhú	12,00€
Glenfiddish 12 años	12,00€
Macallan 12 años	18,00€

### Ginebras

Beefeater	8,00€
Larios	8,00€
Seagram's	8,00€
Tanqueray	8,00€
Rives	8,00€
Puerto de Indias	8,00€
Rives Especial	9,50€
Bulldog	9,50€
Mombasa	9,50€
Bombay Sapphire	9,50€
Martin Miller's	9,50€
Tanqueray Ten	12,00€
Hendricks	12,00€
G' Vine	13,00€
Rives Exótica	8,00€

### Ron

Brugal	8,00€
Barceló	8,00€
Cacique	8,00€
Santa Teresa	8,00€
Bacardi	8,00€
Legendario	8,00€
Havana 7	9,00€
Cacique 500	9,00€
Capitán Morgan Negro Spiced Gold	8,00€
Santa Teresa 1796	13,00€
Barceló Imperial	12,00€
Ron Miel	5,00€



## VINOS BLANCOS

Beronia (D.O. Rueda)	<b>3,75€</b>	<b>16,00€</b>
Viña Salceda(D.O. Rueda)		<b>14,00€</b>
Pedralonga Terra de Godos (Rias Baixas)		<b>19,00€</b>
Forlong (D.O. Cádiz)		<b>22,00€</b>
Barbadillo VI Frizzante (D.O. Cádiz)		<b>16,00€</b>
Tierra Blanca (D.O. Cádiz)		<b>15,00€</b>
Barbadillo (D.O. Cádiz)		<b>15,00€</b>
Maestranche semidulce (D.O. Cádiz)	<b>3,75€</b>	<b>15,00€</b>
Blanc Pescador (Cataluña)		<b>15,00€</b>
Entrechuelos (D.O. Cádiz)	<b>3,75€</b>	<b>15,00€</b>

## VINOS ROSADOS

Cresta Rosa (D.O. Penedés)		<b>15,00€</b>
Rose Pescador (Cataluña)		<b>15,00€</b>
Entrechuelos Rosado (Cádiz)	<b>3,75€</b>	<b>15,00€</b>
Chivite las fincas (Navarra)		<b>22,00€</b>

## VINOS TINTOS

Beronia Crianza (D.O. Rioja)	<b>3,75€</b>	<b>16,00€</b>
Viña Salceda Crianza (D.O. Rioja)		<b>16,00€</b>
Baluart Robles (D.O. Ribera del Duero)	<b>3,75€</b>	<b>16,00€</b>
Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)		<b>30,00€</b>
Azpilicuenta Crianza 2018 (Rioja)		<b>23,00€</b>
Marques de Murrieta Reserva (Rioja)		<b>31,00€</b>
Habla del Silencio (Extremadura)		<b>29,00€</b>
Flor de Vetus (Toro)		<b>22,00€</b>
Quadis (Cádiz)		<b>16,00€</b>
Melior (Ribera del Duero)		<b>19,00€</b>
Entrechuelos (Cádiz)	<b>3,75€</b>	<b>15,00€</b>

## ESPUMOSOS

Muscanti Brut (Cataluña)		<b>15,00€</b>
Anna Codorniu Brut Nature (Cataluña)		<b>28,00€</b>
Champagne Taittinger Brut Rose (Francia)		<b>90,00€</b>
Champagne Taittinger Brut (Francia)		<b>75,00€</b>