



TUI BLUE

SNACK BAR



SNACK MENU

Ham & Cheese Sandwich on white bread

10,00€

Schinken-Käse-Sandwich auf Weißbrot

Sándwich Mixto con jamón y queso en pan blanco



Classic chicken Salad sandwich with chicken, lettuce, mayonnaise on white bread

11,00€

Klassisches Hähnchensalat-Sandwich mit Hähnchen, Salat, Mayonnaise auf Weißbrot

Sándwich clásico de ensalada de pollo con lechuga y mayonesa en pan blanco



Rustic Sandwich Wholemeal with seeded bread, hummus, turkey, tomato and rocket

12,00€

Rustikales Sandwich Vollkorn-Saatenbrot mit Hummus, Pute, Tomate und Rucola

Sándwich Rústico Pan integral con semillas con hummus, pavo, tomate y rúcula



Vegetable Sandwich Wholemeal bread with lettuce, carrot, cucumber, tomato, asparagus and hardboiled egg

11,00€

Gemüse-Sandwich Vollkornbrot mit Salat, Karotte, Gurke, Tomate, Spargel und hartgekochtem Ei

Sándwich de Vegetales Pan integral con lechuga, zanahoria, pepino, tomate, espárragos y huevo duro



Club Sandwich Wholemeal Seeded Bread with Egg, Ham, Bacon, Grilled Chicken, Tomato, Salad and Mayonnaise

12,00€

Club Sandwich Vollkornsamenbrot mit Ei, Schinken, Speck, gegrilltes Hähnchen, Tomate, Salat und Mayonnaise

Sándwich club Pan Integral de Semillas con Huevo, Jamón, Bacon, Pollo plancha, Tomate, Mezclum y Mahonesa



SNACK MENU 12:00 – 16:00

CHEF'S SUGGESTIONS

Ask for our Stew of the day

Our Rice dishes made to order (minimum one day in advance)
(min 2 person)

EMPFEHLUNGEN DES KÜCHENCHEFS

Auf Nachfrage: Unser Eintopf des Tages
Unsere Reisgerichte auf Bestellung
(mindestens einen Tag im Voraus) (min 2 personen)

RECOMENDACIONES DE NUESTRO CHEF

Pregunte por nuestro guiso del día
Nuestros arroces por encargo (mínimo con un día de antelación) (min 2 pax)

LIGHT BITES · VORSPEISEN · ENTRANTES

BREAD & BREADSTICKS

Spanisches Brot & Gebäck

Pan y Picos



1,50€

Iberian ham on Tomato Regañá and Extra Virgin Olive Oil Pearls (100 g)

Iberischer Schinken auf Tomaten-Regañá und EVOO-Perlen (100 g)

Jamón ibérico sobre Regañá de Tomate y Perlas de AOVE (100 g)

22,00€

Queso Boffard (150 g)

Creamy sheep's cheese from Castilla y León

Cremiger Schafskäse aus Kastilien und León (150g)

Queso cremoso de oveja de Castilla y León (150g)



16,00€

Warm octopus salad

Warmer Oktopussalat

Ensaladilla templada de pulpo



11,00€

Salt-cured tuna loin served with almonds and extra virgin olive oil

Salzgereifter Thunfischrücken, eine südspanische Spezialität, serviert
mit Mandeln und nativem Oliv

Mojama de Atún con Almendritas y AOVE



17,00€

Rolled Braised Tuna in Seaweed Ciabatta

6,00€

Gerollter geschmorter Thunfisch im Algen-Ciabatta

Doblado de Atún Mechado en Chapata de Algas



Andalusian Pork Pringá on Toast with Pickled Radish

9,00€

Andalusische Schwein Pringá auf Toast mit eingelegtem Radieschen

Tosta de Pringá con Rabanitos Encurtidos



Caramelised Puff Pastry Mille-feuille with Ibérico Tartar

11,00€

Karamellisierte Blätterteig-Millefeuille mit Ibérico-Tatar

Milhoja de Hojaldre Invertido con Tartar de Ibéricos



Steamed mussels with coconut sauce and honey

15,00€

Gedämpfte muscheln mit kokosnuss-Honig-sauce

Mejillones al vapor con salsa de coco y miel



Scarlet Prawn Croquettes

15,00€

Rote Riesengarnelen-Kroketten

Croquetas de carabineros



Iberian Pork Secreto and Honey Croquettes

15,00€

Iberische Schweine Secreto und Honig-Kroketten

Croquetas de Secreto y Miel



Little-praw deep-fried "omelette"

3,00€

Garnelenomelett

Tortillita de camarones



SOUPS & SALADS · SUPPE & SALATE · SOPA Y ENSALADAS

Gazpacho

Chilled Tomato Soap served with onion, tomato, cucumber, pepper, and bread

10,00€

Gekühlte Tomatensuppe serviert mit Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika und Brot

Gazpacho con guarnición de cebolla, tomate, pepino, pimiento y pan



Zahara Beach Salad with mixed greens, crispy ham, caramelised onion, goat's cheese and balsamic vinegar

16,00€

Zahara Beach Salat mit gemischten Blattsalaten, knusprigem Schinken, karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse und Balsamico-Essig

Ensalada Zahara Beach con mezclum, crujiente de jamón, cebolla caramelizada, queso de cabra y vinagre de Módena



Caesar salad, iceberg lettuce, chicken, cherry tomatoes, bacon and Parmesan cheese accompanied by Caesar sauce

13,00€

Caesar Salat, Eisbergsalat, Hähnchen, Kirschtomaten, Speck und Parmesankäse, dazu Caesar SoBe

Ensalada César, lechuga iceberg, pollo, tomate cherry, bacon y queso parmesano acompañado de salsa cesar



Conil's famed garden tomatoes with tuna loin in olive oil

15,00€

Berühmte Gartentomaten aus Conil mit Thunfischlende in Olivenölde

Tomate de la huerta de Conil con lomo de atún en aceite



Fresh garden salad with lettuce, tomato, onion, carrot, heart of palm, egg and tuna

12,00€

frischer gartensalat mit kopfsalat, tomate, zwiebel, karotte, palmherzen, ei und thunfisch

Ensalada fresca de la huerta con lechuga, tomate, cebolla, zanahoria, palmito, huevo y atún



SNACKS

Asian-style stir-fried vegetable wok with choice of king prawns or chicken

16,00€

asiatisch gewürztes gemüse aus dem wok mit wahl zwischen riesengarnelen oder hühnchen
wok de verduras salteadas al estilo asiático con opción de langostino o pollo



Nachos with melted cheese, guacamole and pico de gallo

11,00€

Nachos mit geschmolzenem Käse, Guacamole und Pico de Gallo
Nachos con queso fundido, guacamole y pico de gallo



Kentucky-style chicken with barbecue sauce and fries

12,00€

Hähnchen nach Kentucky-Art mit Barbecue-Sauce und Pommes frites
Pollo Kentucky con salsa barbacoa y patatas fritas



PASTA OF THE DAY

Pasta des Tages

10,00€

Pasta del día



BURGER · HAMBURGUESAS

Double Smashed Beef Burger with Cheddar Cheese and Guacamole

18,00€

Doppelter Smash-Burger vom Rind mit Cheddar-Käse und Guacamole.
doble Smash Burger de Ternera con Queso Cheddar y Guacamole



Smashed Burger with Creamed Payoyo Goat's Cheese

18,00€

Smash-Burger mit cremigem Payoyo-Ziegenkäse
Smash Burguer con Crema Payoyo



"Retinto" Beef Burger with Goat's Cheese and Caramelised Onion

18,00€

Retinto-Rindfleisch-Burger mit Ziegenkäserolle und karamellisierten Zwiebeln

Hamburguesa de retinto con queso rulo de cabra y cebolla caramelizada.



Tuna Burger in Brioche Bun with Wasabi Mayonnaise Thunfisch-Burger im Brioche-Brötchen mit Wasabi-Mayonnaise Pasta des Tages <i>Hamburguesa de Atún en pan Brioche con Mayanosa de Wasabi</i>   SO ²	14,00€
--	--------

Vegan burger (oyster mushrooms, button mushrooms, onion, and textured soy protein) Veganer Burger (Austernpilze, Champignons, Zwiebeln und texturiertes Sojaprotein) <i>Hamburguesa vegana (hongos ostra, champiñones, cebolla y soja texturizada)</i>      SO ² 	14,00€
--	--------

FISH & MEATS · FISCH & FLEISCH · PESCADOS Y CARNES

Grilled Swordfish Gegrillter Schwertfisch <i>Pez espada al grill</i> 	17,00€
--	--------

Grilled Bluefin Tuna "Tarantello" Gegrillter Thunfisch-Tarantelo <i>Tarantelo de atún rojo al grill</i> 	30,00€
---	--------

Grilled Bluefin Tuna Belly Gegrillter hunfischbauch <i>Ventresca de atún rojo al grill</i> 	30,00€
--	--------

Grilled Sea Bass "a la espalda" Wolfsbarsch "a la espalda" <i>Lubina a la espalda</i> 	18,00€
---	--------

Grilled Sea Bream "a la espalda" Goldbrasse "a la espalda" <i>Dorada a la espalda</i> 	18,00€
---	--------

Fried eggs over French fries served with tomato tuna Spiegeleier auf Pommes frites, serviert mit Zahara Thunfisch (mit Tomaten) Huevos rotos con atún al estilo zahareño (con tomate)    	15,00€
Slow-Cooked Beef Ribs in Natural Jus Langsam gegarte Rinderrippchen in natürlicher Sauce Costillar de Ternera a Baja Temperatura en su Jugo 	25,00€
Iberian Pork Shoulder Cut Iberico Schweineschulter-Stück <i>Presa Ibérica</i>	23,00€
Iberian Pork Pluma - A tender, marbled cut from the neck Iberico Pluma - Ein zartes, marmoriertes Stück vom Nackenende des Rückens iberischer Schweine <i>Pluma Ibérica</i>	23,00€
Iberian Pork Secreto - A prized, marbled cut from between the shoulder and loin of Iberian pigs Iberico Secreto - Ein geschätzter, marmoriertes Schnitt zwischen Schulter und Rücken iberischer Schweine <i>Secreto Ibérico</i>	22,00€
Beef Fillet Rinderfilet <i>Solomillo de Ternera</i>	25,00€
"Retinto" Sirloin Steak - A prime cut from a prized local cattle breed of southern Spain "Retinto" Rinder-Entrecôte - Ein hochwertiger Schnitt von einer geschätzten lokalen Rinderrasse aus Südspanien <i>Entrecot de retinto</i>	23,00€
"Retinto" T-Bone Steak 800-900g - A substantial cut from a prized local cattle breed of southern Spain "Retinto" T-Bone-Steak 800-900g - Ein großzügiger Schnitt von einer geschätzten lokalen Rinderrasse aus Südspanien T-Bone de Retinto 800-900gr	85,00€

DESSERTS · NACHSPEISEN · POSTRES

Seasonal fruit mosaic Obst der Saison <i>Mosaico de fruta de temporada</i>	6,50€
Chocolate fondant with vanilla ice cream Schokoladenfondant mit Vanilleeis <i>Fondant de chocolate con helado de vainilla</i>       SO²	7,00€
Caramel cocoa pod Kakaoschoten mit Karamell <i>Vaina de cacao al caramelo</i>       SO²	7,50€
Homemade cake Hausgemachter Kuchen <i>Tarta casera</i>       SO²	7,50€
Refreshing Trio of Sorbets: Lemon, Raspberry, and Mango Erfrischendes Sorbet-Trio: Zitrone, Himbeere und Mango <i>Refrescante Trio de Sorbetes limón, frambuesa y mango</i>   	7,00€

ALLERGENS · ALLERGENE · ALÉRGENOS



Celery · Sellerie · *Apio*



Crustacean · Krebstiere · *Crustáceos*



Egg · Ei · *Huevo*



Fish · Fisch · *Pescado*



Gluten



Hazelnut · Haselnuss · *Frutos de cáscara*



Lupins · Lupinen · *Altramuces*



Milk · Milch · *Leche*



Molluscs · Weichtiere · *Moluscos*



Mustard · Senf · *Mostaza*



Peanut · Erdnuss · *Cacahuete*



Sesame · Sesam · *Sésamo*



Soy · Soja · *Soja*



Sulphur Dioxide & Sulfite
Schwefeldioxid & Sulfite · *Sulfitos*

