

BLUE

TUI BLUE

# SNACK BAR



# SNACK MENU

16:00 – 19:00

## Ham & Cheese Sandwich on white bread

Schinken-Käse-Sandwich auf Weißbrot

*Sándwich Mixto con jamón y queso en pan blanco*



10,00€

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

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

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



11,00€

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

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

*Sándwich Rústico Pan pipas con hummus, pavo, tomate y rúcula*



12,00€

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

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

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



12,00€

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

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

*Sándwich club Pan blanco con Huevo, Jamón, Bacon, Pollo plancha, Tomate, Mezclum y Mahonesa*



14,00€

# SNACK MENU 12:30 – 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)

## OUR RICE DISHES MADE TO ORDER · REISGERICHTE AUF BESTELLUNG · ARROCES POR ENCARGO

### SEAFOOD RICE

Reis nach seemannsart

*Arroz marinero*



25,00€ pp

### IBERIAN RICE

Reis mit iberischem schweinefleisch

*Arroz de ibéricos*



25,00€ pp

## LIGHT BITES · VORSPEISEN · ENTRANTES

### BREAD & BREADSTICKS

Spanisches Brot & Gebäck

*Pan y Picos*



1,50€

### Iberian ham on Tomato Regañá and Extra Virgen 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)*



24,00€

### Queso Payoyo (150 g )


















### Artisanal cured goat's cheese from the Sierra de Cádiz




Handwerklich hergestellter gereifter Ziegenkäse aus der Sierra de  
Cádiz

*Queso curado de cabra de la Sierra de Cádiz*



19,00€  
(0,2kg)

<p><b>Warm octopus salad</b></p> <p>Warmer Oktopussalat</p> <p><i>Ensaladilla templada de pulpo</i></p> <p>  </p>	<p>12,00€</p>
<p><b>Inés Rosales olive oil torta with Chiclana pork crackling and lime`s Kewpie</b></p> <p>Inés Rosales Olivenöl-Torta mit Chicharrón aus Chiclana und Limette-Kewpie</p> <p><i>Torta de Inés Rosales, chicharrón de Chiclana y Kewpie de lima</i></p> <p>  </p>	<p>14,00€</p>
<p><b>Toast with tuna and caramelized onions</b></p> <p>Toast mit Thunfisch und karamellisierten Zwiebeln</p> <p><i>Tosta de atún mechado con cebolla caramelizada</i></p> <p> </p>	<p>12,00€</p>
<p><b>Brioche with pulled pork and barbecue sauce</b></p> <p>Brioche mit Pulled Pork und Barbecue- Sauce</p> <p><i>Brioche de pulled pork con salsa barbacoa</i></p> <p></p>	<p>11,00€</p>
<p><b>Potatoes bravas waffle with minced meat and Payoyo cheese foam</b></p> <p>Bravas-Pommes-Waffel mit Hackfleisch und Payoyo-Käse-Schaum</p> <p><i>Gofres de bravas, carne picada y espuma de Payoyo</i></p> <p> </p>	<p>16,00€ 2UND</p>
<p><b>Toast with truffled bluefin tuna</b></p> <p>Toast mit getrüffeltem Rotem Thunfisch</p> <p><i>Tosta de atun rojo trufado</i></p> <p></p>	<p>17,00€</p>
<p><b>Lean Bluefin Tuna Tartar</b></p> <p>Thunfischtatar</p> <p><i>Tartar de descargamento</i></p> <p></p>	<p>29,00€</p>
<p><b>Crispy potato dippers served with a trio of sauces: chipotle, aioli, bacon flavored</b></p> <p>Knusprige Kartoffel-Dippers, serviert mit einem Dreierlei von Saucen: Chipotle, Aioli mit Speck</p> <p><i>Dippers de papatas con trio de salsas (chipotle, alioli, y baconesa)</i></p> <p>   </p>	<p>10,00€</p>

<p><b>Broken eggs with Iberian ham and foie</b>  Gebrochene Eier mit Ibérico-Schinken und Foie  <i>Huevos rotos con jamón ibérico y foie</i></p> 	<p>20,00€</p>
<p><b>Scarlet Prawn Croquettes</b>  Rote Riesengarnelen-Kroketten  <i>Croquetas de carabineros</i></p> 	<p>17,00€ 8UND</p>
<p><b>Prawn and cuttlefish fritters with squid ink</b>  Garnelen- und Tintenfisch-Bällchen mit Tintenfisch-Tinte  <i>Buñuelos de gamba y choco con tinta de calamar</i></p>	<p>16,00€ 6UND</p>
<p><b>Little-praw deep-fried "omelette"</b>  Garnelenomelett  <i>Tortillita de camarones</i></p> 	<p>4,50€</p>

## SOUPS & SALADS · SUPPE & SALATE · SOPA Y ENSALADAS

<p><b>Chilled Tomato Soup served with onion, tomato, cucumber, pepper</b>  Gekühlte Tomatensuppe serviert mit Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika  <i>Gazpacho con guarnición de cebolla, tomate, pepino, pimiento.</i></p> 	<p>10,00€</p>
<p><b>Beetroot salmorejo with parmesan cheese</b>  Rote-Bete-Salmorejo mit Parmesankäse  <i>Salmorejo de remolacha con lascas de parmesano</i></p> 	<p>10,00€</p>
<p><b>Zahara Beach Salad with mixed greens, crispy ham, caramelised onion, goat's cheese and balsamic vinegar</b>  Zahara Beach Salat mit gemischten Blattsalaten, knusprigem Schinken, karamellisierten Zwiebeln, Ziegenkäse und Balsamico-Essig  <i>Ensalada Zahara Beach con mezclum, crujiente de jamón, cebolla caramelizada, queso de cabra y vinagre de Módena</i></p> 	<p>16,00€</p>

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

14,00€

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*



**SNACKS**

**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*



**Asian-style stir fried vegetable wok**

15,00€

Gemüse-Wok im asiatischen Stil

Wok de verduras salteadas al estilo asiático



**Asian-style stir-fried vegetable wok with chicken**

16,00€

Wok mit asiatisch angebratenem Gemüse und Hähnchen

Wok de verduras salteadas al estilo asiático con pollo



**Asian-style stir-fried vegetable wok with prawns**

17,00€

Gemüse-Wok im asiatischen Stil mit Garnelen

Wok de verduras salteadas al estilo asiático con langostinos



**Nachos with melted cheese, guacamole and pico de gallo**

12,00€

Nachos mit geschmolzenem Käse, Guacamole und Pico de Gallo

*Nachos con queso, crema agría, guacamole, pico de gallo y carne de chili*



**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*

8UND



## 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*



### Double smash burger with goat cheese and caramelized onion

18,00€

Doppel-Smashed-Burger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln

*Doble smash burger con queso de cabra y cebolla caramelizada*



### Crispy tuna burger with Sriracha mayonnaise on a brioche bun

19,00€

Knuspriger Thunfisch-Burger mit Sriracha-Mayonnaise im Brioche-Brötchen

*Hamburguesa crujiente de atún con mayonesa de Sriracha con pan brioche*



### Vegan burger (oyster mushrooms, button mushrooms, onion, and textured soy protein)

15,00€

Veganer Burger (Austernpilze, Champignons, Zwiebeln und texturiertes Sojaprotein)

*Hamburguesa vegana (hongos ostra, champiñones, cebolla y soja texturizada)*



## FISH & MEATS · FISCH & FLEISCH · PESCADOS Y CARNES

### Grilled Sea Bass or Sea Bream "al aceite"

20,00€

Wolfsbarsch Goldbrasse "al aceite"

*Lubina o Dorada "al aceite"*



### Red tuna ribs with panko and Korean barbecue sauce

22,00€

Roter Thunfisch in Rippenform mit Panko und koreanischer Barbecue-Sauce

*Costillas de atún rojo con Panko y salsa barbacoa coreana*



## FISH & MEATS · FISCH & FLEISCH · PESCADOS Y CARNES

### Grilled Bluefin Tuna "Tarantello"

Gegrillter Thunfisch-Tarantelo

*Tarantelo de atún rojo*



28,00€

### Grilled Bluefin Tuna Belly

Gegrillter hunfischbauch

*Ventresca de atún rojo*



30,00€

### Salmon supreme with Béarnaise sauce

Lachs-Supreme mit Béarnaise-Sauce

Suprema de salmón con salsa bearnesa



22,00€

### Iberian Pork Shoulder Cut

Iberico Schweineschulter-Stück

*Presa Ibérica*

22,00€

### Iberian Pork Abanico - A tender, marbled cut from the neck

Iberico Abanico - Ein zartes, marmoriertes Stück vom Nackenende des Rückens iberischer Schweine

*Abanico Ibérico*

18,00€

### Beef Fillet

Rinderfilet

*Solomillo de Ternera*

26,00€

### Retinto beef sirloin steak

Retinto-Rinderlende

*Lomo bajo de Retinto*

24,00€

### Grilled bone-in veal rib steak- A substantial cut from a prized local cattle breed of southern Spain

Gegrilltes Kalbskotelett am Knochen. Ein großzügiger Schnitt von einer geschätzten lokalen Rinderrasse aus Südspanien

Chuletón de ternera (aprox. 1kg)

85,00€

## DESSERTS · NACHSPEISEN · POSTRES

### Seasonal fruit mosaic osmotized in cream

Mosaik aus saisonalen Früchten, in Cream osmotisiert

*Mosaico de fruta de temporada osmotizada al cream*

SO<sup>2</sup>

7,00€

### Chocolate sphere served with vanilla coulis

Schokoladenkugel mit Vanille-Coulis

*Choco esfera con coulis de vainilla*

 SO<sup>2</sup>

9,50€

### Homemade cake

Hausgemachter Kuchen

*Tarta casera*

 SO<sup>2</sup>

8,00€

### Salted caramel coulant with milk meringue ice cream

Salzkaramell-Coulant mit Milch-Meringue-Eis

*Coulant de caramelo salado con helado de leche merengada*



9,00€

### Cádiz-style torrija with vanilla ice cream

Traditionelle Torrija nach Cádiz-Art, serviert mit Vanilleeis

*Torrija de Cádiz con helado de vainilla*



10,00€

### Refreshing lemon sorbet infused with Cava

Zitronensorbet mit Cava

*Sorbete de limón al cava*

SO<sup>2</sup> 

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 & Sulphite**  
Schwefeldioxid & Sulphite · *Sulfitos*

