



HOTELS

CÁDIZ BAHÍA

**POOL**

BAR



# POOL BAR

## ENTRANTES STARTERS · VORSPEISEN

### Gazpacho Andaluz

Andalusian Gazpacho  
Andalusische Gazpacho

10€

**Ensalada Cádiz Bahía** mézclum, jamón crujiente, cebolla caramelizada y queso cabra  
Cádiz Bay Salad (Mixed Greens, Crispy Ham, Caramelized Onion & Goat Cheese)  
Bucht Von Cádiz Salat (Blattsalat, Knuspriger Schinken, Karamellisierte Zwiebeln & Ziegenkäse)

16€

**Ensalada de canónigos** con sandía picante, salmón ahumado, feta y aguacate  
Lamb's lettuce salad with spicy watermelon, smoked salmon, feta cheese and avocado  
Feldsalat mit scharfer Wassermelone, geräuchertem Lachs, Feta und Avocado

16€

### Tomate de Conil con lomo de atún de aceite

Conil tomato with bluefin tuna loin in oil  
Tomate aus Conil mit Thunfischfilet in Öl

15€

### Ensaladilla templada de pulpo

Warm octopus salad  
Warmer Oktopussalat

12€

### Gofre de bravas, carne picada y espuma de Payoyo

Bravas waffle with minced meat and Payoyo cheese foam  
Waffel mit Bravas, Hackfleisch und Payoyo-Käseschaum

16€/2UDS

### Queso boffard

Boffard cheese  
Boffard-Käse

16€/200GR

### Jamón ibérico sobre regañá y perlas de AOVE

Iberian ham on regañá bread with olive oil pearls  
Iberischer Schinken auf Regañá mit Olivenöl-Perlen

24€/100GR

### Torta de Inés Rosales, chicharrón de Chiclana y kewpie de lima

Inés Rosales flatbread with chicharrón from Chiclana and lime kewpie  
Inés Rosales Fladen mit Chicharrón aus Chiclana und Limetten-Kewpie

14€/UD

### Tartar de gambón al ajillo con huevo

Garlic large prawn tartare with egg  
Garnelentatar mit Knoblauch und Ei

16€

### Brioche de pulled pork con barbacoa

Pulled pork brioche with barbecue sauce  
Brioche mit Pulled Pork und Barbecue-Sauce

11€/UD

# POOL BAR



<b>Huevos rotos con jamón ibérico y foie</b> Broken eggs with Iberian ham and foie Spiegeleier mit iberischem Schinken und Foie	<b>20€</b>
<b>Buñuelos de gamba y choco con tinta de calamar</b> Shrimp and cuttlefish fritters with squid ink Garnelen- und Tintenfischbällchen mit Tintenfischtinte	<b>16€/6UDS</b>
<b>Chocos fritos</b> Fried cuttlefish Frittierter Tintenfisch	<b>17€/200GR</b>
<b>Croquetas de secreto y miel</b> Iberian pork and honey croquettes Kroketten mit iberischem Schwein und	<b>13€/8UDS</b>
<b>Tortillita de camarones</b> Small shrimp fritter Garnelenküchlein	<b>4.50€/UDS</b>

## BURGER & PASTA

BURGERS & PASTA SELECTION · BURGER- & PASTA-AUSWAHL

<b>Hamburguesa de ternera retinta</b> con queso de cabra y cebolla caramelizada Retinta beef burger with goat cheese and caramelized onion Retinta-Rindfleischburger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln	<b>18€</b>
<b>Doble smash de ternera con queso cheddar y guacamole</b> Double smash beef burger with cheddar cheese and guacamole Doppelter Smash-Burger aus Rindfleisch mit Cheddar und Guacamole	<b>18€</b>
<b>Hamburguesa de atún rojo crujiente en pan brioche</b> Crispy bluefin tuna burger on brioche bun Knuspriger Thunfischburger im Brioche-Brötchen	<b>19€</b>
<b>Hamburguesa vegetal (Vegana)</b> Vegetable burger (vegan) Vegetarischer Burger (vegan)	<b>15€</b>
<b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático</b> Asian-style stir-fried vegetable wok Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse	<b>15€</b>
<b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático con pollo</b> Asian-style stir-fried vegetable wok with chicken Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse und Hähnchen	<b>16€</b>
<b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático con langostinos</b> Asian-style stir-fried vegetable wok with king prawns Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse und Garnelen	<b>17€</b>

# POOL BAR

## SELECCIÓN DE PESCADOS Y CARNES

FISH & MEAT SELECTION · FISCH- & FLEISCHAUSWAHL

<b>Lubina o dorada espalda al aceite</b> Sea bass or gilt-head bream (butterflied) with olive oil Wolfsbarsch oder Dorade (aufgeklappt) mit Olivenöl	<b>20€</b>	<b>Presal ibérica</b> Iberian pork presa Iberische Schweinepresa	<b>22€</b>
<b>Costillas de atún rojo con panko y salsa barbacoa coreana</b> Bluefin tuna ribs with panko and Korean barbecue sauce Rippen vom roten Thunfisch mit Panko und koreanischer Barbecue-Sauce	<b>22€</b>	<b>Abanico ibérico</b> Iberian pork abanico cut Iberisches Schweine-Abanico	<b>18€</b>
<b>Tarantelo de atún rojo</b> Bluefin tuna tarantelo cut Tarantelo vom roten Thunfisch	<b>28€</b>	<b>Solomillo de vaca frisona</b> Friesian beef tenderloin Rinderfilet vom Friesischen Rind	<b>26€</b>
<b>Ventresca de atún rojo</b> Bluefin tuna belly (ventresca) Bauchstück (Ventresca) vom roten Thunfisch	<b>30€</b>	<b>Lomo bajo de retinto</b> Retinta beef striploin Retinta-Rinderlende	<b>24€</b>
<b>Suprema de salmón con salsa Béarnesa</b> Salmon supreme with Béarnaise sauce Lachsfilet mit Sauce Béarnaise	<b>22€</b>	<b>Chuletón de ternera</b> Beef rib steak Rinder-Chuletón	<b>85€/1KG APROX.</b>

## SNACK

<b>Nachos con queso, crema agria, guacamoles, pico de gallo y carne de chili</b> Nachos with cheese, sour cream, guacamole, pico de gallo and chili con carne Nachos mit Käse, Sauerrahm, Guacamole, Pico de Gallo und Chili con Carne	<b>12€</b>
<b>Pollo kentucky con salsa barbacoa y patatas fritas</b> Kentucky-style fried chicken with barbecue sauce and French fries Frittiertes Hähnchen nach Kentucky-Art mit Barbecue-Sauce und Pommes frites	<b>12€/8UDS</b>
<b>Sándwich mixto jamón cocido, queso, pan molde</b> Ham&cheese sandwich (ham, cheese, sliced bread) Schinken-Käse-Toast (Kochschinken, Käse, Toastbrot)	<b>10€</b>
<b>Sándwich de pollo pollo, lechuga, mahonesa, pan molde</b> Chicken sandwich (chicken, lettuce, mayonnaise, sliced bread) Hähnchen-Sandwich (Hähnchen, Salat, Mayonnaise, Toastbrot)	<b>11€</b>
<b>Sándwich rústico pan pipas, hummus, pavo, tomate y rúcula</b> Rustic sandwich (seed bread, hummus, turkey, tomato and arugula) Rustikales Sandwich (Körnerbrot, Hummus, Pute, Tomate und Rucola)	<b>12€</b>
<b>Dippers de patatas con trío de salsas chipotle, alioli, baconeasa</b> Potato dippers with trio of sauces (chipotle, aioli, baconnaisse) Kartoffel-Dippers mit drei Saucen (Chipotle, Aioli, Baconnaisse)	<b>10€</b>
<b>Bagel de salmón ahumado con rúcula, crema de queso y guacamole</b> Smoked salmon bagel with arugula, cream cheese and guacamole Bagel mit geräuchertem Lachs, Rucola, Frischkäse und Guacamole	<b>14€</b>

# POOL BAR

## POSTRES

DESSERTS · NACHSPEISEN

### Mosaico de frutas de temporada osmotizadas al Cream

Seasonal fruit mosaic osmosed with cream  
Mosaik aus saisonalen Früchten, osmatisiert mit Creme

7€

### Coulant de caramelo salado y helado de leche merengada

Salted caramel coulant with meringue milk ice cream  
Karamell-Coulant mit gesalzenem Karamell und Milchreis-Eis (Merengada)

9€

### Torrija de Cádiz con helado de vainilla

Cádiz-style torrija with vanilla ice cream  
Torrija nach Cádiz-Art mit Vanilleeis

10€

### Tarta Sacher by "La Cremita"

Sacher cake by "La Cremita"  
Sachertorte von "La Cremita"

8€

### Tarta de queso

Cheesecake  
Käsekuchen

8€

# POOL BAR

## BEBIDAS

DRINKS · GETRÄNKE

### AGUA/WATER / WASSER

Agua mineral - Mineral water	2,50€
Agua con gas - Sparkling water	2,50€

### REFRESCOS/SOFT DRINKS / ERFRISCHUNGSGETRÄNKE

Coca Cola - Zero - Zero Zero	3,00€
Fanta Naranja/Limón	3,00€
Sprite	3,00€
Fuze Tea Limón / Maracuyá	3,75€
Aquarius	3,75€
Bitter Kas	4,00€
Ginger Ale Royal BLISS	3,75€
Monster Energy	4,50€

### TÓNICA/TONIC

Tónica Schweppes	3,75€
Tónica Royal Bliss Berry	3,75€
Tónica Royal Bliss Yuzu	3,75€
Tónica Royal Bliss Zero	3,75€
Tónica Fever tree	3,75€

### APERITIVOS/APERITIVE / APERITIF

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

### ZUMOS /JUICES / SÄFTE

Zumo de naranja natural	5,00€
Orange Juice - Orangensaft	
Zumos embotellados de sabores	3,00€

### CERVEZAS /BEERS

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 <small>gluten free</small>	3,50€
Cruzcampo sin alcohol <small>alcohol free</small>	3,50€
Águila sin Filtrar	4,00€
Heineken	4,00€
Estrella Galicia	4,50€
Estrella Galicia 1906	4,50€
Coronita	4,50€

### FINOS Y GENEROSOS/SHERRY WINES

Fino Tio 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 Ximénez	4,00€

### CAFÉ /COFFE / 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	7,50€
Latte machiato	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	9,00€
Cardenal Mendoza	10,00€

# POOL BAR

## LICORES / LIQUEURS

Baileys	6,00€
Amaretto	6,00€
Frangelico	6,00€
Pacharan	6,00€
Tia María	6,00€
Licor 43	6,00€
Cointreau	6,00€
Limoncello	6,00€
Crema de Orujo	6,00€
Malibú	6,00€
Ponche Caballero	5,00€
Tequila José Cuervo Reposado	7,00€
Tequila José Cuervo Reposado	8,00€
Licor de Melocotón	4,00€
Licor de Melocotón (sin alcohol) Alcohol free	4,00€
Licor de Manzana	4,00€
Licor de Manzana (sin alcohol) Alcohol free	4,00€
Licor de Mora	4,00€
Licor de Mora (sin alcohol) Alcohol free	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€
Jägermeister	6,00€

## RON

Brugal	9,00€
Barceló	9,00€
Cacique	8,00€
Santa Teresa	9,00€
Bacardi	9,00€
Legendario	9,00€
Havana 7	10,00€
Cacique 500	9,00€
Capitán Morgan Negro Spiced Gold	9,00€
Santa Teresa 1796	13,00€
Barceló Imperial	14,00€
Ron Miel	5,00€

## WHISKY

Cutty Sark	8,00€
White Label	9,00€
JB	9,00€
Ballantine's	9,00€
Johnnie Walker Red	9,00€
Johnnie Walker Black	10,00€
Jameson	8,50€
Jack Daniel's	10,00€
Chivas Regal	12,00€
Cardhú	12,00€
Glenfiddish 12 años	12,00€
Macallan 12 años	20,00€

## GINEBRAS

Beefeater	8,00€
Larios	9,00€
Seagram's	9,00€
Tanqueray	9,00€
Rives	9,00€
Rives Especial	9,50€
Puerto de Indias	9,00€
Bulldog	10,00€
Mombasa	10,00€
Bombay Sapphire	10,00€
Martin Miller's	10,00€
Tanqueray Ten	12,00€
Hendrick's	14,00€
G' Vine	14,00€
Rives Exótica	8,00€

## VODKA



Absolut	9,00€
Eristoff	8,00€
Smirnoff	8,00€
Eristoff Black	8,00€
Grey Goose	14,00€
Belvedere	14,00€

# POOL BAR

## VINOS

WINES · WEINE

### VINO BLANCO

		
Beronia (D.O. Rueda)	4.00€	17.00€
Baluarto Blanco Verdejo (D.O. Rueda)		18.00€
Pedralonga Terra de Godos (Rias Baixas)		19.00€
Forlong (D.O. Cádiz)		22.00€
Barbadillo VI Frizzante (D.O. Cádiz)		17.00€
Tierra Blanca (D.O. Cádiz)		17.00€
Barbadillo (D.O. Cádiz)	4.00€	17.00€
Maestrante semidulce (D.O. Cádiz)	4.00€	17.00€
Blanc Pescador (Cataluña)		15.00€
Entrechuelos (D.O. Cádiz)	4.00€	16.00€

### VINO ROSADOS

Cresta Rosa (D.O. Penedés)		15.00€
Rose Pescador (Cataluña)		15.00€
Entrechuelos Rosado (Cádiz)	4.00€	16.00€
Chivite Las Fincas (D.O Navarra)		24.00€

### VINO TINTOS

Beronia Crianza (D.O. Rioja)	4.00€	18.00€
Baluarto Roble (D.O. Ribera del Duero)	4.00€	17.00€
Emilio Moro (D.O. Ribera del Duero)		32.00€
Azpilicueta Crianza 2018 (Rioja)		24.00€
Marques de Murrieta Reserva (Rioja)		35.00€
Habla del Silencio (Extremadura)		29.00€
Flor de Vetus (Toro)		24.00€
Quadis (Cádiz)		17.00€
Melior (Ribera del Duero)		22.00€
Entrechuelos (Cádiz)	4.00€	16.00€

### ESPUMOSOS

Muscanti Brut (Cataluña)		15.00€
Anna Codorniu Brut Nature (Cataluña)		29.00€
Champagne Taittinger Brut Reserva (Francia)		90.00€
Champagne Taittinger Brut Reserva Rosé (FR)		90.00€

# 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

10.00€

### MOJITO

**Ron, Sprite, Limas, Limones, Hierbabuena, Azúcar Moreno**  
Rum, Sprite, Limes, Lemons, Mint, Brown Sugar  
Rum, Sprite, Limetten, Zitronen, Minze, Brauner Zucker

10.00€

### DAIKIRI FRESA

**Fresas, Ron, Azúcar, Limones**  
Strawberries, Rum, Soda, Sugar, Lemons  
Erdbeeren, Rum, Soda, Zucker, Zitronen

10.50€

### MARGARITA

**Triple Seco, Tequila, Limones, Azúcar, Sal**  
Triple Sec, Tequila, Lemons, Sugar, Salt  
Triple Sec, Tequila, Zitronen, Zucker, Salz

10.00€

### COSMOPOLITAN

**Vodka, Triple Seco, Zumo Arándanos, Limas, Azúcar**  
Vodka, Triple Sec, Cranberry Juice, Limes, Sugar  
Wodka, Triple Sec, Cranberrysaft, Limetten, Zucker

10.00€

### PIÑA COLADA

**Piña, Zumo De Piña, Mangaroca, Ron, Azúcar, Coco**  
Pineapple, Pineapple Juice, Mangaroca, Rum, Sugar, Coconut  
Ananas, Ananassaft, Mangaroca, Rum, Zucker, Kokosnuss

10.00€

### NEGRONI

**Martini Rojo, Campari, Ginebra**  
Red Martini, Campari, Gin  
Roter Martini, Campari, Gin

10.50€

### 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

10.00€

### CAIPIRINHA

**Licor Cachaça, Azúcar, Limas, Limones**  
Cachaça Liqueur, Sugar, Limes, Lemons  
Cachaça-likör, Zucker, Limetten, Zitronen

10.00€

# POOL BAR

12.30H/  
16.00H

 HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

## CÓCTELES · COCKTAILS

### ESPRESSO MARTINI

Vodka, licor de café, café espresso

Vodka, coffee liqueur, espresso

Wodka, Kaffeelikör, Espresso

10.00€

### APEROL SPRITZ

Licor Aperol, cava y soda

Aperol, cava, soda water

Aperol, Cava, Sodawasser

10.00€

### PISCO SOUR

Pisco, Fee Foam, limón y angostura

Pisco, Fee Foam, lemon juice, Angostura bitters

Pisco, Fee Foam, Zitronensaft, Angostura Bitter

10.00€

### STAR MARTINI

Vodka, fruta de la pasión, lima, vainilla y cava

Vodka, passion fruit, lime, vanilla and cava

Wodka, Passionsfrucht, Limette, Vanille und Cava

10.00€

### DAIKIRI DE FRUTA

Ron, limón, azúcar y fruta a elegir

Rum, lemon juice, sugar and fruit of choice

Rum, Zitronensaft, Zucker und Frucht nach Wahl

10.50€

## CÓCTELES · COCKTAILS

SIN ALCOHOL · ALCOHOL-FREE · OHNE ALKOHOL

### MOJITO (SIN ALCOHOL)

Azúcar blanca, Sprite, lima, hierbabuena

White sugar, Sprite, lime, mint

Weißer Zucker, Sprite, Limette, Minze

8.50€

### SAN FRANCISCO

Zumo de piña, zumo de naranja, zumo de melocotón, granadina y azúcar

Pineapple juice, orange juice, peach juice, grenadine and sugar

Ananassaft, Orangensaft, Pfirsichsaft, Grenadine und Zucker

8.50€

### PIÑA COLADA (SIN ALCOHOL)

Piña, coco, zumo de piña

Pineapple, coconut, pineapple juice

Ananas, Kokosnuss, Ananassaft

8.50€