



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><br>Broken eggs with Iberian ham and foie<br>Spiegeleier mit iberischem Schinken und Foie                            | <b>20€</b>       |
| <b>Buñuelos de gamba y choco con tinta de calamar</b><br>Shrimp and cuttlefish fritters with squid ink<br>Garnelen- und Tintenfischbällchen mit Tintenfischtinte | <b>16€/6UDS</b>  |
| <b>Chocos fritos</b><br>Fried cuttlefish<br>Frittierter Tintenfisch                                                                                              | <b>17€/200GR</b> |
| <b>Croquetas de secreto y miel</b><br>Iberian pork and honey croquettes<br>Kroketten mit iberischem Schwein und                                                  | <b>13€/8UDS</b>  |
| <b>Tortillita de camarones</b><br>Small shrimp fritter<br>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<br>Retinta beef burger with goat cheese and caramelized onion<br>Retinta-Rindfleischburger mit Ziegenkäse und karamellisierten Zwiebeln | <b>18€</b> |
| <b>Doble smash de ternera con queso cheddar y guacamole</b><br>Double smash beef burger with cheddar cheese and guacamole<br>Doppelter Smash-Burger aus Rindfleisch mit Cheddar und Guacamole                           | <b>18€</b> |
| <b>Hamburguesa de atún rojo crujiente en pan brioche</b><br>Crispy bluefin tuna burger on brioche bun<br>Knuspriger Thunfischburger im Brioche-Brötchen                                                                 | <b>19€</b> |
| <b>Hamburguesa vegetal (Vegana)</b><br>Vegetable burger (vegan)<br>Vegetarischer Burger (vegan)                                                                                                                         | <b>15€</b> |
| <b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático</b><br>Asian-style stir-fried vegetable wok<br>Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse                                                                                      | <b>15€</b> |
| <b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático con pollo</b><br>Asian-style stir-fried vegetable wok with chicken<br>Wok mit asiatisch gebratenem Gemüse und Hähnchen                                                  | <b>16€</b> |
| <b>Wok de verduras salteadas al estilo asiático con langostinos</b><br>Asian-style stir-fried vegetable wok with king prawns<br>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><br>Sea bass or gilt-head bream (butterflied) with olive oil<br>Wolfsbarsch oder Dorade (aufgeklappt) mit Olivenöl                                         | 20€ | <b>Presa ibérica</b><br>Iberian pork presa<br>Iberische Schweinepresa                            | 22€            |
| <b>Costillas de atún rojo con panko y salsa barbacoa coreana</b><br>Bluefin tuna ribs with panko and Korean barbecue sauce<br>Rippen vom roten Thunfisch mit Panko und koreanischer Barbecue-Sauce | 22€ | <b>Abanico ibérico</b><br>Iberian pork abanico cut<br>Iberisches Schweine-Abanico                | 18€            |
| <b>Tarantelo de atún rojo</b><br>Bluefin tuna tarantelo cut<br>Tarantelo vom roten Thunfisch                                                                                                       | 28€ | <b>Solomillo de vaca frisona</b><br>Friesian beef tenderloin<br>Rinderfilet vom Friesischen Rind | 26€            |
| <b>Ventresca de atún rojo</b><br>Bluefin tuna belly (ventresca)<br>Bauchstück (Ventresca) vom roten Thunfisch                                                                                      | 30€ | <b>Lomo bajo de retinto</b><br>Retinta beef striploin<br>Retinta-Rinderlende                     | 24€            |
| <b>Suprema de salmón con salsa Béarnesa</b><br>Salmon supreme with Béarnaise sauce<br>Lachsfilet mit Sauce Béarnaise                                                                               | 22€ | <b>Chuletón de ternera</b><br>Beef rib steak<br>Rinder-Chuletón                                  | 85€/1KG APROX. |

## SNACK

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

# 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

 HOTELS  
CÁDIZ BAHÍA

## 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€                                                                              |
| Baluarte 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€ |
| Baluarte 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€ |