



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)

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

Broken eggs with Iberian ham and foie 20,00€
Gebrochene Eier mit Ibérico-Schinken und Foie
Huevos rotos con jamón ibérico y foie


Scarlet Prawn Croquettes 17,00€
Rote Riesengarnelen-Kroketten 8UND
Croquetas de carabineros
   

Prawn and cuttlefish fritters with squid ink 16,00€
Garnelen- und Tintenfisch-Bällchen mit Tintenfisch-Tinte 6UND
Buñuelos de gamba y choco con tinta de calamar
         SO²

Little-praw deep-fried "omelette" 4,50€
Garnelenomelett
Tortillita de camarones
       SO²  

SOUPS & SALADS · SUPPE & SALATE · SOPA Y ENSALADAS

Chilled Tomato Soup served with onion, tomato, cucumber, pepper 10,00€
Gekühlte Tomatensuppe serviert mit Zwiebel, Tomate, Gurke, Paprika
Gazpacho con guarnición de cebolla, tomate, pepino, pimiento.
 SO²

Beetroot salmorejo with parmesan cheese 10,00€
Rote-Bete-Salmorejo mit Parmesankäse
Salmorejo de remolacha con lascas de parmesano
 SO²

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
 SO²

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



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 Retinto

Rinderfilet Retinto

Solomillo de Ternera Retinta

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 Retinta (aprox. 1kg)

85,00€

DESSERTS · NACHSPEISEN · POSTRES

Seasonal fruit mosaic osmotized in cream Mosaik aus saisonalen Früchten, in Cream osmotisiert <i>Mosaico de fruta de temporada osmotizada al cream</i> so²	7,00€
Chocolate sphere served with vanilla coulis Schokoladenkugel mit Vanille-Coulis <i>Chocoesfera con coulis de vainilla</i>     	9,50€
Homemade cake Hausgemachter Kuchen <i>Tarta casera</i>       	8,00€
Salted caramel coulant with milk meringue ice cream Salzkaramell-Coulant mit Milch-Meringue-Eis <i>Coulant de caramelo salado con helado de leche merengada</i>    	9,00€
Cádiz-style torrija with vanilla ice cream Traditionelle Torrija nach Cádiz-Art, serviert mit Vanilleeis <i>Torrija de Cádiz con helado de vainilla</i>    	10,00€
Refreshing lemon sorbet infused with Cava Zitronensorbet mit Cava <i>Sorbete de limón al cava</i> so²  	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*

