



POOL BAR

· PARA PICAR ·

Calamar a la brasa	11€
Verduras en tempura con langostino negro crujiente	11.5€
Pool Nachos (Cremoso de cheddar fundido, carne mechada, guacamole, pico de gallo y crema agria)	8€
Rabas de Calamar	8€
Pata de pulpo braseada a la miel y mostaza con pimentón de la vera	15€
Huevos rotos con ibérico y lascas de foie	9€
Huevos rotos con gulas y gambas	8.5€

· ENSALADAS ·

La de toda la vida	9.5€
Lechuga, tomate, cebolla roja, atún, huevo cocido, espárrago, zanahoria, maíz y pepino.	
Nuestra César	11€
Lechuga, pechuga de pollo crujiente, croutons de pan, lascas de parmesano, pimienta negra, cherry y salsa césar.	
Ensalada de queso de cabra, crujiente de bacon y frutos secos	9.5€

· SANDWICHES Y BURGUERS ·

Sandwich York Queso	7€
Bagel de Salmón	10€
Queso crema, salmón ahumado, guacamole, alcaparras y rúcula.	
Clubhouse Sandwich	12€
Jamón york, bacón, pechuga de pollo braseada, lechuga, mahonesa, mantequilla, huevo frito.	
Pulled Pork	14€
Cerdo ibérico asado a baja temperatura con salsa barbacoa casera, queso gouda, cebolla morada, mostaza-miel y pepinillo agridulce.	
Hamburguesa Ibérica	14€
180 gramos de carne de vaca Black Angus, lascas de jamón ibérico, queso manchego, huevo a la plancha, lechuga, tomate y cebolla con moje de salmorejo.	



POOL BAR

Hamburguesa Castellana

180 gramos de carne de toro de Lidia con cebolla caramelizada, queso de oveja y reducción de vino de la ribera.

14€

PREGUNTE POR LA PASTA DEL DÍA

Boloñesa, carbonara o napolitana

7€

· ARROCES ·

A banda

13€

Magro y Verduras

13€

Fideua Gandiense

12€

· POSTRES ·

Sorbete de mandarina, manzana o piña y mango

3€

Ensalada de frutas

4€

Lingote de chocolate y caramelo salado

5€

Tarta de sidra con manzana reineta al estilo Asturiano

5€

Carrot Cake

5€

· PARA LOS PEQUES ·

Pasta con tomate

6€

Tortilla francesa con patatas o ensalada

6€

Sándwich mixto con patatas

6€

Hamburguesa Kids (Solo carne) *para menores de 14 años

6€

Croquetitas de Jamón (6 unidades)

6€

Milanesa de pollo con patatas

6€

10% iva no incluido





CARTA DE VINOS

· VINO BLANCO ·

Flor Innata, 100% verdejo D.O Rueda	14€
Valdelana, 100% malvasía D.O.C Rioja Alavesa (Recomendado)	14€
Vergel Blanco, sauvignon blanc, airén D.O Alicante	14€
Marina Alta, 100% moscatel de alejandría, D.O Alicante	14€
Valmiñor, 100% albariño D.O Rias Baixas	15€
Las Dos Ces, macabea, chardonanay, sauvignon blanc. D.O Utiel de Requena	15€
Viñas de Anna, 100% chardonnay D.O Cataluña	15€
Pago de Valdoneje, 100% godello, D.O Bierzo	17€

· VINO TINTO ·

AGNUS, vino de autor, tempranillo y graciano D.O.C Rioja Alavesa (Recomendado)	15€
Viña Pomal Crianza, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero	16€
Legaris Roble, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero	16€
Vergel Barrica, monastrell , merlot, bobal D.O Utiel Requena	17€
Tharsys City Crianza, tempranillo, merlot, bobal D.O Utiel Requena	17€
Finca Resalso, 100% tinto fino, D.O Ribera del Duero	17€
Emilio Moro, 100% tinto fino D.O Ribera del Duero	23€
El Sequé, 100% monastrell D.O Alicante	26€



CARTA DE VINOS

· VINO ROSADO ·

Excellens Rosé, 60% garnacha, 40% tempranillo D.O.C Rioja (Recomendado)	15€
Prado Rey, 50% Tempranillo, 50% Garnacha, D.O Ribera del Duero	16€
Naranjas Azules, 100% Garnacha, D.O Castilla-Leon	16€

· CAVAS ·

Millesime Brut, 20% macabeo, 80% Chardonnay, D.O Cava	21€
Millesime Brut Rose, 100% Garnacha, D.O Cava	21€
Recaredo B/N, 54% Xarel-lo, 42% Macabeo, 4% Perellada D.O Cava	28€



POOL BAR

· TAPAS ·

Grilled Squid	11€
Tempura vegetables with black crunchy prawns	11.5€
Nachos (Cream of processed cheese, meat, avocado, pico de gallo and sour cream)	8€
Fried squids	8€
Braised octopus leg over honey and mustar sauce	12€
Scrambled eggs with iberian ham and foie	9€
Scrambled eggs with prawns and gulas	8.5€

· SALADS ·

Classic	9.5€
Lettuce, tomato, red onion, tuna , boiled egg, asparagus, carrot, corn and cucumber.	
Caesar	11€
Lettuce, crunchy chicken breast, bread croutons, parmesan cheese, black peeper, cherry and caesar sauce.	
Goat salad with crunchy of bacon, nuts, pistachio and raisins	9.5€

· SANDWICH Y BURGUERS ·

Cheese and ham	7€
Salmón Bagel	10€
Cream cheese, smoked salmón, avocado, capers and rocket.	
Clubhouse Sandwich	12€
Sweet ham, bacon, crunchy chicken breast, lettuce, mayonnaise, butter, fried egg.	
Pulled Pork	14€
Roasted iberian pork with BBQ sauce, gouda cheese, onion and sweet and sour pickle.	



POOL BAR

Iberian Burger 14€
180 grams of classify meat, iberian ham, manchego cheese, grilled egg, lettuce, tomato, onion and salmorejo sauce.

Castellana Burger 14€
180 grams of bull meat with sweet onion, sheep cheese and red wine from Ribera del Duero.

ASK FOR OUR DAILY PASTA 7€

· RICES ·

A banda (Fish) 13€

Meat and vegetables 13€

Fideua Gandiense (Fish) 12€

· DESSERT ·

Mandarin sorbet, green apple, pineapple or mango 3€

Fruit salad 4€

Chocolate ingot with salted caramel 5€

Cider cake with sweet apple from Asturias 5€

Carrot Cake 5€

· KIDS MENU ·

Pasta with tomato 6€

Omelette with fries or salad 6€

Ham and cheese sandwich with fries 6€

Kids burgers (Just meat) * for childres under 14 years 6€

Iberian ham croquettes (6 units) 6€

Pan-fried chicken breast with potatoes 6€

10% iva no incluido





WINE SELECTION

· WHITE WINE ·

Flor Innata, 100% verdejo D.O Rueda	14€
Valdelana, 100% malvasía D.O.C Rioja Alavesa (Recomended)	14€
Vergel Blanco, sauvignon blanc, airén D.O Alicante	14€
Marina Alta, 100% moscatel de alejandría, D.O Alicante	14€
Valmiñor, 100% albariño D.O Rias Baixas	15€
Las Dos Ces, macabea, chardonanay, sauvignon blanc. D.O Utiel de Requena	15€
Viñas de Anna, 100% chardonnay D.O Cataluña	15€
Pago de Valdoneje, 100% godello, D.O Bierzo	17€

· RED WINE ·

AGNUS, vino de autor, tempranillo y graciano D.O.C Rioja Alavesa (Recomended)	15€
Viña Pomal Crianza, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero	16€
Legaris Roble, 100% tempranillo D.O Ribera del Duero	16€
Vergel Barrica, monastrell , merlot, bobal D.O Utiel Requena	17€
Tharsys City Crianza, tempranillo, merlot, bobal D.O Utiel Requena	17€
Finca Resalso, 100% tinto fino, D.O Ribera del Duero	17€
Emilio Moro, 100% tinto fino D.O Ribera del Duero	23€
El Sequé, 100% monastrell D.O Alicante	26€



WINE SELECTION

· ROSÉ WINE ·

Excellens Rosé, 60% garnacha, 40% tempranillo D.O.C Rioja (Recomended)	15€
Prado Rey, 50% Tempranillo, 50% Garnacha, D.O Ribera del Duero	16€
Naranjas Azules, 100% Garnacha, D.O Castilla-Leon	16€

· CAVA ·

Millesime Brut, 20% macabeo, 80% Chardonnay, D.O Cava	21€
Millesime Brut Rose, 100% Garnacha, D.O Cava	21€
Recaredo B/N, 54% Xarel-lo, 42% Macabeo, 4% Perellada D.O Cava	28€