Breeze

GASTRO POOL BAR

Breeze

GASTRO POOL BAR

POUR COMMENCER ET PARTAGER | TO START & SHARE | PARA EMPEZAR Y COMPARTIR

Salmorejo classique
Crème froide de tomate, servie avec pain grillé, huile d'olive ail, accompagnée d'un sorbet tomate-basilic

Classic Salmorejo
Chilled tomato cream soup served with toast, olive oil, garlic, accompanied by tomato-basil sorbet

Salmorejo Clásico
Crema fría de tomate servida con pan tostado, aceite de oliva, ajo, acompañada de sorbete de tomate y albahaca

PVP	AI	B+
100	--	--

Houmous
Houmous de pois chiches aux olives
Chickpea hummus with olives
Hummus de garbanzos con aceitunas

PVP	AI	B+
90	--	--

Quesadilla classique
Tortilla de blé garnie de fromage fondu, servie chaude, accompagnée de guacamole, salsa et crème aigre.

Classic Quesadilla
Flour Tortilla filled with melted cheese, served hot, accompanied by guacamole, salsa, and sour cream.

Quesadilla clásica
Tortilla de harina rellena de queso fundido, servida caliente, acompañada de guacamole, salsa y crema agria.

PVP	AI	B+
110	94	88

Guacamole Fumé
Guacamole maison à l'avocat mûr, relevé d'une touche fumée, citron vert et coriandre fraîche.

Smoked Guacamole
Homemade guacamole with ripe avocado, a subtle smoky note, fresh lime and coriander.

Guacamole Ahumado
Guacamole casero con aguacate maduro, toque ahumado, lima fresca y cilantro.

PVP	AI	B+
110	94	88

Tartare de Saumon
À l'avocat et chips de riz

Salmon Tartare
With avocado and rice chips.

Tartar de Salmón
Con aguacate y chips de arroz

PVP	AI	B+
130	111	104

VERT ET SAIN | GREEN & HEALTHY | VERDE Y SALUDABLE

Pain grillée à l'avocat
Tranche de pain de seigle grillé, purée d'avocat à la coriandre fraîche, des tomates cerises, Cube de feta marinés

Avocado Toast
Rye toast with avocado mash, fresh coriander, cherry tomatoes, and marinated Feta cubes

Tostada de aguacate
Tostada de pan de centeno con puré de aguacate, cilantro fresco, tomatitos y feta en cubos marinado.

PVP	AI	B+
130	--	104

Salade de fromage de chèvre
Base de roquette avec du fromage de chèvre, des noix et des oignons rouges, assaisonnée de vinaigrette au miel et raisin sec.

Salad topped with goat cheese
Rocket topped with goat cheese, nuts, red onion, Honey and raisin vinaigrette.

Ensalada de queso de cabra
Base de rúcula con queso de cabra, nueces, cebolla morada y vinagreta de miel y pasas.

PVP	AI	B+
130	111	104

Salade César
Laitue romaine avec du poulet grillé, des anchois et de la sauce César au citron, surmontée de croûtons de pain frits et de copeaux de Parmigiano Reggiano.

Caesar Salad
Romaine lettuce with grilled chicken, anchovies, and lemon Caesar dressing, topped with fried croutons and shaved Parmigiano Reggiano.

Ensalada César
Lechuga romana con pollo a la parrilla, anchoas y salsa césar con toque de limón, coronado con crostones de pan frito y láminas de parmigiano reggiano.

PVP	AI	B+
120	--	--

Salade nordique
Pommes de terre rôties au four accompagnées de saumon fumé, d'oignon, de câpres et de pousses d'aneth frais, assaisonnées à la mayonnaise au curry vert.

Nordic Salad
Baked potatoes with smoked salmon, onion, capers, fresh dill sprouts, and seasoned with green curry mayonnaise.

Ensalada nórdica
Patata asada al horno con salmón ahumado, cebolla, alcaparras, brotes de eneldo fresco y mayonesa de curry verde.

PVP	AI	B+
130	111	104

Poke Bowl
sur un lit de riz basmati, Mangue, avocat, concombre et blanc de poulet, sauce au miel et à la moutarde.

Poke Bowl
Basmati rice topped, mango, avocado, cucumber, chicken breast, and a honey mustard sauce.

Poke Bowl
Con base de arroz basmati, mango, aguacate, pepino y Pechuga de pollo, salsa de miel y mostaza.

PVP	AI	B+
130	111	104

ALLERGÈNES | ALLERGENS | ALÉRGENOS

Gluten
Produits laitiers | Lácteos | *Dairy*
Arachides | Cacahuetes | Peanuts
Sulfites | Sulfitos | Sulfites
Poisson | Pescado | Fish
Œufs | Huevos | *Eggs*
Sésame | Sésamo | Sesame
Moutarde | Mostaza | Mustard
Soja | Soy
Fruits à coque | Frutos de cáscara | Nuts
Céleri | Apio | Celery
végétarien | Vegetarian | vegetariano
Mollusques | Moluscos | *Molluscs*
Crustacés | Crustáceos | Crustaceans
Lupin | Altramuces | Lupins
végétalien | vegan | vegana

Trio Pita Bread
Pain pita en trois comme mini burger signature du chef.
Chakchouka aux épices douces. Zaalouk d'aubergines
au fromage de chèvre

Trio of Pita Bread
Pita bread served three ways: chef's signature mini burger,
gently spiced shakshuka, and eggplant zaalouk
with goat cheese.

Trío de Pan Pita Bread
Pan pita en tres versiones: mini hamburguesa
especial del chef, chakchouka con especias suaves
y zaalouk de berenjena con queso de cabra

PVP	AI	B+
130	111	104

Ravioli aux Quatre Fromages, Crème de Saumon
Raviolis frais farcis aux quatre fromages
crème légère au saumon fumé, parfumée
à l'aneth et au citron.

Four-Cheese Ravioli with Salmon Cream
Fresh ravioli stuffed with a blend of four cheeses,
light smoked salmon cream, delicately flavored
with dill and lemon.

Raviolis de Cuatro Quesos con Crema de Salmón
Raviolis frescos rellenos de una mezcla de cuatro quesos, una
crema ligera de salmón ahumado, aromatizada
con eneldo y limón.

PVP	AI	B+
150	127	120

Bagel aux légumes grillés,
Roquette et fromage de chèvre

Grilled Vegetable Bagel,
With arugula and goat cheese.

Bagel de Verduras Asadas
Con rúcula y queso de cabra.

PVP	AI	B+
130	--	--

Hamburger Breeze
Pain brioché à la viande de bœuf, accompagné de fromage, de
tomate, de laitue et d'oignon caramélisé.

Breeze Burger
Brioche bun with a beef patty, cheese, tomato, lettuce, and carame-
lised onion.

Hamburguesa Breeze
Pan brioche con carne de vacuno, queso, tomate, lechuga y cebolla
caramelizada.

PVP	AI	B+
140	119	112

Club Sandwich XXL
Poitrine de volaille rôtie confite au thym, laitue, tomate,fromage, œuf,
et mayonnaise

Club Sandwich XXL
Thyme-roasted chicken breast, lettuce, tomato, cheese, egg,
mayonnaise

Club Sandwich XXL
Pechuga de pollo asada al tomillo, lechuga, tomate, queso, huevo,
mayonesa

PVP	AI	B+
130	--	--

Émincé de Bœuf
Fines lamelles de bœuf, nappées d'une crème aux champignons, accompagnées de riz basmati parfumé.

Sliced Beef
Tender strips of beef in a creamy mushroom sauce, served with fragrant basmati rice.

Carne de Ternera en tiras
Tiras finas de ternera con salsa cremosa de champiñones, servidas con arroz basmati aromático.

PVP	AI	B+
170	145	136

Pavé de Saumon au Sésame Noir
Pavé de saumon frais, à la plancha,
graines de sésame noir, sauce soja douce

Black Sesame Salmon Fillet
Seared fresh salmon fillet coated in black sesame seeds,served with sweet soy sauce.

Lomo de Salmón, Sésamo Negro
Lomo de salmón fresco marcado a la plancha con sésamo negro, acompañado de salsa de soja dulce.

PVP	AI	B+
180	153	144

Poulet à la Milanaise
Escalope de poulet panée façon milanaise,
servie avec une sauce au beurre citronné et câpres.

Chicken Milanese
Breaded chicken breast, served with a lemon butter sauce and capers.

Pollo a la Milanesa
Pechuga de pollo empanizada al estilo milanés,
servida con salsa de mantequilla al limón y alcaparras.

PVP	AI	B+
170	145	--

Tous nos sandwiches, poissons et viandes peuvent être accompagnés de Légumes Grillés, potatoes, frites, salade, Riz nature.
All our sandwiches, fish and meat dishes can be served with Grilled vegetables, Potato wedges, French fries, Salad, Plain rice.
Todos los sándwiches, pescados y carnes pueden servirse con Verduras a la parrilla, Patatas en gajo, Patatas fritas, Ensalada, Arroz blanco.

Panna Cotta aux Fruits Rouges
Crème vanillée, accompagnée
d'un coulis de fruits rouges.

Red Berry Panna Cotta
vanilla cream topped with a red berry coulis

Panna Cotta con Frutos Rojos
crema de vainilla acompañada de coulis de frutos rojos.

PVP	AI	B+
100	--	--

Tiramisu aux Spéculoos
Biscuits spéculoos,
crème mascarpone légère et une touche de cacao.

Speculoos Tiramisu
Made with speculoos cookies, light mascarpone cream, and a dusting of cocoa.

Tiramisú de Speculoos
Con galletas speculoos, crema de mascarpone ligera y toque de cacao.

PVP	AI	B+
120	102	96

Tarte au Citron & Basilic
crème citron onctueuse infusée au basilic frais.

Lemon & Basil Tart
Smooth lemon cream infused with fresh basil.

Tarta de Limón y Albahaca
Rellena de crema de limón suave con infusión de albahaca fresca.

PVP	AI	B+
120	102	96

Assiette de Fruits de saison

Seasonal fruit plate

Plato de frutas de temporada

PVP	AI	B+
90	76	72

Breeze Glace
Coupe de glace Breeze (3 Boules)

Breeze Ice Cream
Breeze ice cream sundae (3 Scoops)

Breeze Helado
Copa de helado (3 Bolas)

PVP	AI	B+
100	--	--

Breeze

GASTRO POOL BAR