

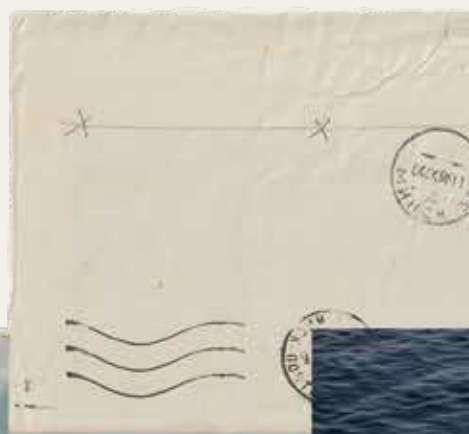
UPS & DOWNS

SNACKS		LUNCH
CENAS		DINNER
BEBIDAS		DRINKS
EVENTOS		EVENTS

SNACKS | LUNCH

De 12.30h a 17h
junto a las piscinas

From 12.30pm to 5pm
by the pool



LOVE UNDER THE SUN
UP & DOWN

SNACKS LUNCH

Guacamole con totopos

*Guacamole sauce with
tortilla chips*

14€



Hummus libanes con pan de pita y crudités

*Lebanese hummus with pita
bread and crudités*

14€

Croquetas caseras de Jamón Ibérico

*Iberian ham home made
croquettes*

16€



Nachos con crema agria, guacamole, chédar y chili con carne de ternera

*Nachos with sour cream, guacamole,
cheddar and chili with beef*

20€

Ensalada César con pollo a baja temperatura y cebolla crujiente

*Caesar Salad with low temperature
chicken and crispy onion*

19€



Jamón de Bellota (DO Jabugo) con pan cristal y tomate

*Bellota ham (DO Jabugo) with sliced
bread and fresh tomato*

35€

*En caso de alergias, pregunte a nuestro personal.
In case of allergies, please contact the staff.*

SNACKS LUNCH

Sandwich de Jamón Ibérico, mozzarella y trufa

*Iberian Ham Sandwich, mozzarella
cheese and truffle*

18€



Hamburguesa de pollo payés crispy con queso mahón y mahonesa de lima

*Ibiza chicken Hamburger with
"Mahón" cheese and
lime mayonnaise*

22€

Hamburguesa clásica OD Black Angus

*Classic OD Hamburger
Black Angus*

25€



Club Sándwich de pollo con bacon y mayonesa de humo

*Club Sandwich with chicken, bacon
and smoked mayonnaise*

19€

Hamburguesa Veggie con tofu, wakame y emulsión de aguacate

*Veggie Burger with tofu, wakame and
avocado emulsion*

18€



*En caso de alergias, pregunte a nuestro personal.
In case of allergies, please contact the staff.*

SNACKS
LUNCH



MOMENTO DULCE
DESSERTS

**Tarta de queso ibicenco con
cumbre de algarroba**

*Ibizan cheese cake with
carob top*

9€

**Plato de fruta fresca de
temporada**

Seasonal fresh fruit

9€

**Brownie con helado de
avellana y crema pastelera**

*Brownie with hazelnut ice
cream and pastry cream*

10€

Helados artesanales

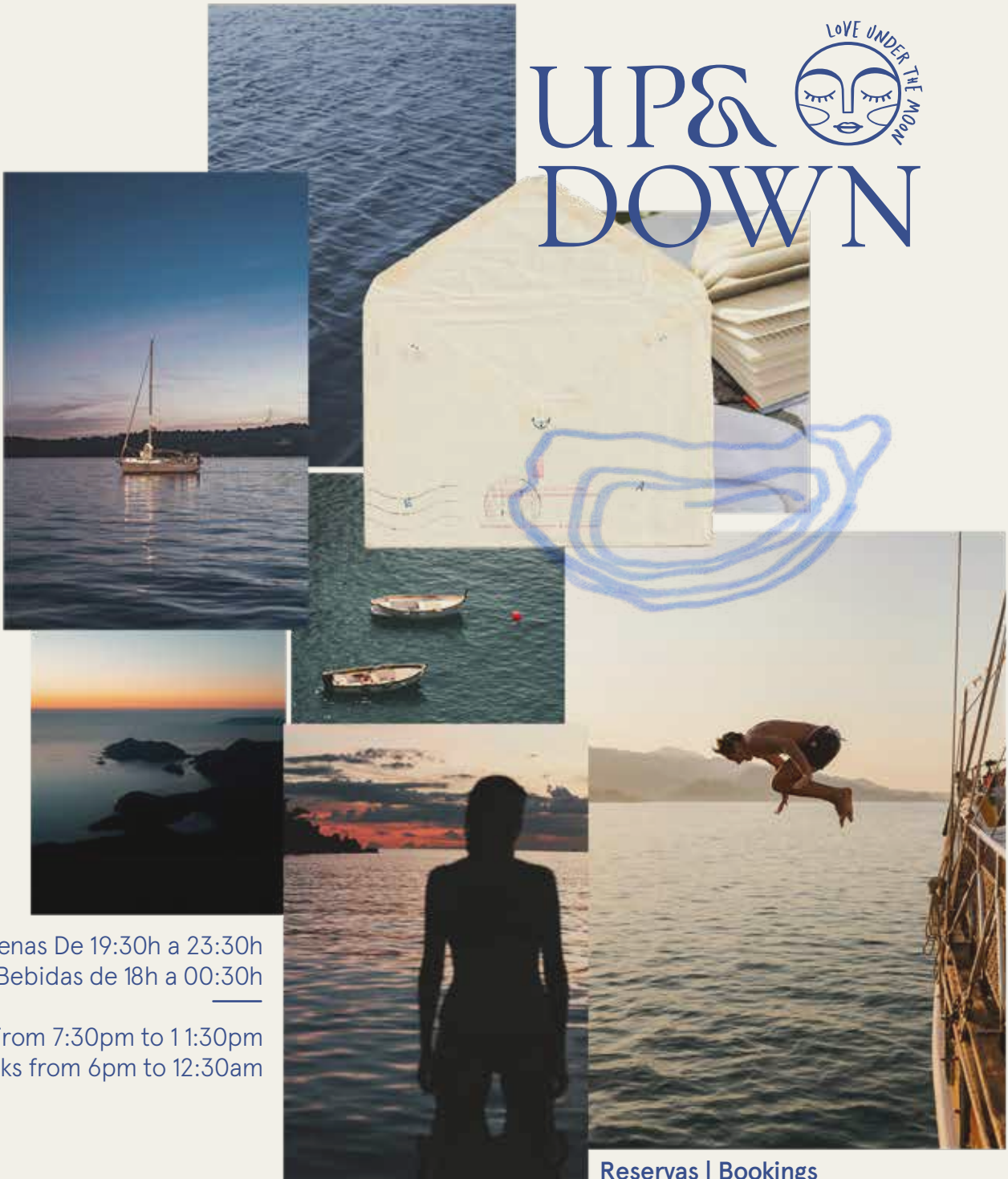
Home made Ice cream

7€

*En caso de alergias, pregunte a nuestro personal.
In case of allergies, please contact the staff.*

CENAS
DINNERS

UP & DOWN



Cenas De 19:30h a 23:30h
Bebidas de 18h a 00:30h

From 7:30pm to 11:30pm
Drinks from 6pm to 12:30am

Reservas | Bookings
971 311 912

CENAS DINNERS

PARA COMPARTIR TO SHARE

OSTRAS AMÉLIE N3 (3 UD)

Ameli Oysters

22€

OSTRAS AMÉLIE N3 CON CAVIAR (3 UD)

Ameli Oysters with Caviar

38€

CARPACCIO DE GAMBA CON ACEITE DE OLIVA CAN RICH

*Shrimp carpaccio dressed with Can
Rich Ibizan Olive Oil*

32€

SSAM DE COCHINILLO FRITO Y FOIE

*Sucking pig fried and
foie Ssam*

21€

GAMBA ROJA DE IBIZA

Ibizan red Schrimps

35€



TATAKI DE ATÚN ROJO

Red tuna Tataki

26€

JAMÓN DE BELLOTA (D.O JABUGO)

Acorn-fed Iberian Ham

35€

BURRATA DE PUGLIA CON TOMATES DE TEMPORADA

*Puglia Burrata with seasonal
tomatoes*

19€

VIEIRAS CON CAVIAR ACOMPAÑADAS CON BLOODY MARY

*Scallops with caviar accompanied
by Bloody Mary*

24€

MINI HUERTA DE CRUDITES CON WAKAME

*Mini crudité Garden
with Wakame*

18€

*En caso de alergias, pregunte a nuestro personal.
In case of allergies, please contact the staff.*

CENAS DINNERS

PLATOS PRINCIPALES MAIN DISHES

PULPO A LA PARRILLA Y SU PURÉ BULLIT DE PEIX

*Grilled Octopus accompanied by
Ibizan Bullit the Peix puree*

27€

RISOTTO VERDE, CON SETAS DE TEMPORADA

*Green Risotto with seasonal
mushrooms*

20€

STEAK TARTAR CORTADO A CUCHILLO

Knife-cut steak tartare

26€

HAMBURGUESA DE WAGYU / WAGYU HAMBURGUER

*Queso mahón, foie, mayonesa de
trufa, huevo y laminas de jamón
ibérico*

*Mahón Cheese, foie, truffle
mayonnaise, egg and iberian
ham*

32€



CORVINA EN SALSA DE OSTRAS Y COCO

*Sea bass made by Oyster and
coconut sauce*

28€



BLACK ANGUS DE NEBRASKA CON ESENCIA IBICENCA

*Nebraska Black Angus with Ibizan
touch*

48€

*En caso de alergias, pregunte a nuestro personal.
In case of allergies, please contact the staff.*

CENAS

DINNERS

MOMENTO DULCE

DESSERTS

NIGIRI DE SANDIA CON CHOCOLATE BLANCO Y HELADO DE FRUTA DE LA PASION

Watermelon nigiri with white chocolate and passion fruit ice cream

10€

TARTA DE QUESO CASERA CON AIRE DE MANGO Y CRUMBLE DE ALGARROBA

Home made cheese cake aromed by mango and carob crumble

9€

BROWNIE CON HELADO DE AVELLANA Y CASCADA DE CHOCOLATE

Brownie accompanied by hazelnut ice cream and chocolate sauce

9€

BABA AL RON CON HELADO DE PISTACHO

"Baba" at rum style with pistachio ice cream

11€

CARROT CAKE CON HELADO DE ZANAHORIA Y CITRICOS

Carrot cake with carrot ice cream and citrics

11€

*En caso de alergias, pregunte a nuestro personal.
In case of allergies, please contact the staff.*

BEBIDAS
DRINKS



BEBIDAS

DRINKS

AGUAS & REFRESCOS
WATERS & SOFT DRINKS

Agua
Water 50cl
4€

Refrescos
Soft drinks
5€

Red Bull
7€

CERVEZA
BEER

Estrella Damm Caña
Small Beer
5€

Estrella Damm Jarra
Large beer
7€

Estrella Damm 0'0
5,50€

Coronita
7 €

Alhambra reserva 1925
7€



CAFÉS & INFUSIONES
COFFEE & HOT DRINKS

Café Espresso
Espresso coffee
3€

Café doble Espresso
Double Espresso coffee
5€

Café cortado
Macchiato
3,50€

Café con leche
Caffé latte
4,50€

Cappuccino
4,50 €

Latte macchiato
5,00 €

Infusiones
Hot drinks
4,50€

Cocktails

Bloody Mary 14€

Vodka Eristoff, tomate, lima,
tabasco, pimienta, sal, apio
*Vodka, tomato, lime, tabasco,
pepper, salt, celery*

Caipirinha 14€

Leblon Cachaça, lima, azúcar
Cachaça, lime, sugar

Daiquiri 14€

Ron Bacardi, lima, azúcar
Rum, lime, sugar

Mojito 14€

Ron Bacardi, lima,
hierbabuena, azúcar, soda
Rum, lime, mint, sugar, soda

Mojiterráneo 14€

Ginebra Tanquerai Sevilla, naranja,
limón, lima, albahaca, tónica
*Gin, Orange, lemon, lime, basil
tonic water*

Piña colada 14€

Ron Bacardi, piña, batida de coco
Rum, pineapple, coconut cream

Margarita 14€

Tequila, triple seco y lima
Tequila, triple sec and lime

Fiero Spritz 13€

Martini Fiero, prosecco, soda
*Martini Fiero, prosecco, soda
water*

Cocktails

Cucumber Martini 14€

Vodka Eristoff, Pepino, azúcar, lima
*Eristoff vodka, cucumber, sugar
and lime*

Aperol Spritz 14€

Aperol, prosecco, soda
Aperol, prosecco, soda water

Hugo 14€

Cava, flor de saúco, soda
*Sparkling wine, elderflower
and soda*

Rum Cooler 14€

Ron Bacardi 8 años, lima, ginger ale
Rum, lime, ginger ale

OD Coco Thai 14€

Vodka Kaffir, lima, sirope ginger,
leche de coco thai y lemongrass
*Kaffir Vodka, lime, ginger syrup, thai
coconut milk and lemongrass*

Moscow Mule 14€

Vodka Eristoff, lima, ginger beer
Vodka, lime, ginger beer

Pisco Sour 14€

Pisco, lima, azúcar, clara de huevo
Pisco, lime, sugar and egg White

Fiero & Tonic 13€

Martini Fiero, tónica
Martini Fiero, tonic water



SIN ALCOHOL MOCKTAILS

Virgin Mojito 9€

Lima, azúcar, menta y top de soda
Lime, sugar, mint and soda topping

Virgin Piña Colada 9€

Zumo de piña y coco
Pineapple juice and coconut cream

Tropical 9€

Zumo de piña, mango, maracuyá, lima
*Pineapple juice, mango, passion fruit
and lime*

Virgin Bloody Mary 9€

**Zumo de tomate, lima, tabasco,
pimienta, sal y apio**
*Tomatoe juice, lime, tabasco,
pepper, salt and celery*



VINOS BLANCOS
WHITE WINES

Montenovo
Godello Valdeorras
🍷 8€ / 35€

Flor de vetus
Verdejo Rueda
🍷 7€ / 26€

Valdecuevas
Verdejo sobre lias.
🍷 9€ / 29€

Can Rich Blanc de Ánfora
Moscatel Ibiza
30€

Finca Montico
Verdejo Rueda
35€

Mar de Frades
Albariño Rias baixas
40€

Vicent Grall Sancerre Silex Tradition
Sauvignon Blanc Sancerre
45€

Louis moreau Chablis
Chardonnay Chablis
48€

St. Michael Eppan Pinot Grigio
Pinot Grigio Sud Tirol Alto Adige
48€

Dog Point Sauvignon Blanc
Sauvignon Blanc Marlborough
48€



VINOS TINTOS
RED WINES



Arienzo
Tempranillo, Graciano Rioja
7€ / 28€

Antidoto
Tinta Fina, Ribera del Duero
8€ / 35€

Vilano Black
Tempranillo, DO Ribera del Duero
7€ / 31€

Emilio Moro
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero
42€

Gallinas & Focas
Manto Negro, Mallorca
46€

Pago de Carrovejas 2019
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon, Merlot
Ribera del Duero
60€

Ramón Bilbao Ed. Limitada
Tempranillo, Rioja
35€

Vietti Basbera D'Asti 3 Vigne
Barbera, Barbera d'Asti
45€

Castelgiocondo Brunello di Montalcino
Sangiovese
90€

Vieilles
Pinot Noir, Bourgogne Villages
50€

Koonunga Hill
Shiraz Cabernet, South Australia
40€

Clos de los Siete
Malbec, Merlot, Cab. Sauvignon,
Syrah Petit Verdot, Valle de Uco
48€

VINOS ROSADOS
ROSÉ WINES

Marqués de Cáceres
Tempranillo y Garnacha Rioja
🍷 7€ / 26€

Miraval
Garnacha, syrah Côtes de Provence
🍷 10€ / 45€

Lady A Rosé
Grenache, Syrah, Cabernat sauvignon
DO Côtes de Provence
🍷 9€ / 32€

Roselito
Tinto fino, Albillo Ribera del Duero
33€

Pure Rosé
Garnacha, Syrah Côtes de Provence
40€

SANGRÍAS
SANGRIA

Sangría de vino copa
10€

Sangría de cava copa
12€

1,5L de Sangría de vino
40€

1,5L de Sangría de cava
45€

CAVA

Sparkling wine

Vita Vivette Organic

Xarello, Macabeo, Parellada

7€ / 27€

Parxet Cuvée 21

8 € | 29 €

Gramona La Cuvée Brut

35 €

Raventós i Blanc de Nit Rosé

39 €

CHAMPAGNE

Champagne

Laurent Perrier la cuvée Brut 37.5cl

45€

Laurent Perrier la cuvée Brut

90 €

Moët & Chandon Brut Imperial

100€

Bollinger Special Cuvée

100 €

Laurent Perrier Cuvée Rosé

130 €

CIN
CIN

APERITIVOS

Aperitives

Martini Bianco

7€

Martini Dry

7€

Martini Rosso

7€

Martini Rubino

8€

Martini Ambratto

8€

Martini Fiero

8€

Pastis Ricard

7€

Campari

7€

Chupito

Shot

4€



BRANDY Y COGNAC

Brandy & Cognac

Gran Duque de Alba
12€

Rémy Martin V.S.O.P.
14€

RON

Rum

Bacardi Carta Blanca
11€

Bacardi 8 años
13€

Bacardi carta negra
12€

Santa Teresa 1796
14€

Santa Teresa Gran Reserva
12€

Zacapa 23 años
14€

+Refrescos

Soft drinks

+ 1€

VODKA

Vodka

Vodka Eristoff
12€

Grey Goose
14€

Ciroc
14€

Belvedere
14€

TEQUILA

Tequila

Patrón Silver
Chupito
Shot
8€

Patrón Reposado
Chupito/*Shot*
8€

Patrón Añejo
Chupito/*Shot*
10€



WHISKY

Whiskey

Dewars White Label

12€

Jameson

14€

Bulleit Bourbon

11€

Jack Daniels

12€

Dewar's 8 Caribbean Smooth

12€

Dewar's 8 French Smooth

12€

Dewar's 12

14€

Dewar's 15

14€

RON

Rum

Bacardi Carta Blanca

11€

Bacardi 8 años

13€

Bacardi carta negra

12€

Santa Teresa 1796

14€

Santa Teresa Gran Reserva

12€

Zacapa 23 años

14€

+Refrescos

Soft drinks

+ 1€

GINEBRA

Gin

Bombay Dry Gin
12€

Bombay Sapphire
13€

Bombay Citron Pressé
12€

Oxley
14€

Tanqueray
12€

Tanqueray 0,0
12€

Tanqueray Flor Sevilla
12€

Gordon's pink
12€

G'vine Floraison
14€

Gin Mare
14€

Hendricks
14€

Martin Miller's
14€

Citadelle
14€

+Refrescos
Soft drinks
+ 1€

LICORES Y DIGESTIVOS

Liquors & digestives

Limoncello

7€

Hierbas ibicencas

7€

Malibú

11€

Grappa

7€

Bailey's

7€

Jägermeister

7€

Amaretto Disaronno

12€

Fernet Branca

7€



EVENTS
EVENTOS

ocean drive
TALAMANCA

PAINTING & WINE

Taller de pintura mientras disfrutas de un buen vino.

Painting workshop to enjoy a good wine.

Un sábado al mes de 19 a 21 horas.

One Saturday a month from 7 pm to 9 pm.



POOL DAY & DJ

3 piscinas, hamacas, servicio de bar y sesiones de DJ.

3 Swimming pools, hammocks, bar service and DJ sessions.

LIVE MUSIC



ART & EVENTS