

THE S CLUB

DIVERSITY TO SHARE

Tabla de jamón ibérico bellota Pan y tomate 17.00

Tabla quesos canarios Curado, semicurado pimentón, gofio y frutos secos 15.00

Tortilla española Con canónigos y pan de millo 8.50

Croquetas cremosas de jamón ibérico 7.50

Espárragos en tempura Con miel de Palma 8.00

Alitas de pollo caseras Con sus salsas 8.00

Langostinos fritos Con salsa de ostras 9.50

Surtidos de panes y grisines 2.50

SERENITY STARTERS

Gazpacho "Andaluz" Con sus guarniciones 8.50

Tartar de aguacate Queso, rúcula y cilantro 10.50

Carpaccio de ternera Parmesano, rúcula y vinagreta de Módena 13.00

Ensalada remolacha Quinoa, tomates cherry deshidratados, esferas de sandía y vinagreta Aloe 11.50

Ensalada de queso cabra Col roja, pepino, pasas, rúcula con vinagreta de frutos rojos 11.50

Ensalada Wakame Con atún y sésamo 11.50

PIZZAS · PASTAS & FIGURATI

Green Salsa de tomate con tofu, champiñones, alcaparras, cebollas encurtidas, rúcula y albahaca 11.00

Hole in One Salsa de tomate, carne ternera, mozzarella, cebollas en vinagre y rúcula 11.50

Tagliatelle boloñesa Con queso parmesano 12.00

Pasta negra Con langostinos y tomates cherrys 13.00

Tortellini de ricotta Calabacín y tomate seco 12.00

BREAD & BALANCE

Hamburguesa S Club Black Angus Tomate, cebolla, bacon, queso, pan de semillas de anís 13.50

Hamburguesa Gourmet Cordero Cebolla, salvia, pepinillo, queso azul, mayonesa de aguacate 13.50

Club Sandwich Bacon, pollo con cúrcuma, huevo, queso, tomate y lechuga con nuestra salsa Salobre 11.50

Wrap vegetal Hummus, lechuga romana, pepino, cebollino, brotes de soja, queso feta, menta, perejil y aceitunas 10.50

Taco de pollo Con lechuga, tomate, cebolla, hinojo, manzana y queso fundido 10.50

Todos los **BREAD & BALANCE** vienen con papas fritas

MEAT GRILL & WHIM

Solomillo de ternera Vegetales y papas fritas 17.00

Chuletas de cordero Marinadas con miel y estragón con papas fritas y vegetales 16.50

Pechuga de pollo Salsa de mostaza y papas 12.50

FISH & LOCAL

Salmón a la parrilla Vegetales y arroz salvaje 16.00

Gambas a la Parrilla Con vegetales 17.50

FINAL SENSATIONS

Brownie de chocolate Con helado de vainilla 6.50

Banoffee Plátano salteado, compota de fresa, crema y crujiente de plátano 6.00

Tarta de queso casera Con salsa de frutos rojos 5.50

Tarta de manzana casera Con helado de Aloe 6.50

Tiramisú tradicional 5.50

Le rogamos que nos informe si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria. | Los precios son en euros e incluyen el 7% de I.G.I.C.

THE S CLUB

DIVERSITY TO SHARE

- Iberian "Jabugo"** Bread & tomato 17.00
- Canarian cheese board** Cured | semi-cured paprika | gofio | semi-smoked and dried fruits 15.00
- "Tortilla española"** With lettuce & millo bread 8.50
- Creamy Iberian ham croquettes** 7.50
- Asparagus in tempura** With honey from Palma 8.00
- Chicken wings** With their sauces 8.00
- Fried prawns** Accompanied by oyster sauce 9.50
- Assorted of bread & grissini** 2.50

SERENITY STARTERS

- Gazpacho "Andaluz"** With garnishes 8.50
- Avocado tartar** Cheese, arugula & coriander 10.50
- Beef carpaccio** Parmesan, arugula & Modena vinaigrette 13.00
- Beetroot salad** Quinoa, dehydrated cherry tomatoes, watermelon spheres & Aloe vinaigrette 11.50
- Goat cheese Salad** Red cabbage, cucumber, raisins, arugula with red fruit vinaigrette 11.50
- Wakame Salad** With Tuna & sesame 11.50

PIZZAS · PASTAS & FIGURATI

- Green** Tomato sauce with tofu, mushrooms, capers, pickled onions, arugula & basil 11.00
- Hole in One** Tomato sauce, beef, mozzarella, pickled onions and arugula 11.50
- Tagliatelle Bolognese** With Parmesan cheese 12.00
- Black pasta** With Prawns & cherry tomatoes 13.00
- Tortellini ricotta** Zucchini & dried tomatoes 12.00

BREAD & BALANCE

- Burger The S Club Black Angus** Lettuce, tomato, onions, bacon, cheese and bread with anise seeds 13.50
- Gourmet Lamb Burger** Onion, tomato, pickle, sage, blue cheese & avocado mayonnaise 13.50
- Club Sandwich** Slices of egg, bacon, chicken, cheese, tomato and lettuce with our delicious Salobre 11.50
- Vegetable Wrap** Hummus, lettuce, cucumber, chives, soybean root, feta cheese, mint, parsley and olives 10.50
- Chicken Taco** Lettuce, tomato, onion, fennel, apple and melted cheese 10.50

All BREAD & BALANCE come with french fries

MEAT GRILL & WHIM

- Beef sirloin** Vegetables & French fries 17.00
- Lamb chops** Roasted and marinated with honey and tarragon with French fries & vegetables 16.50
- Chicken breast** Mustard sauce and french fries 12.50

FISH & LOCAL

- Fresh Grilled salmon** Vegetables & black rice 16.00
- New course Prawns** Grilled with vegetables 17.50

FINAL SENSATIONS

- Chocolate Brownie** With vanilla ice cream 6.50
- Banoffee** Sautéed Banana, strawberry compote, cream and crunchy banana 6.00
- Homemade Cheesecake** Red berries sauce 5.50
- Homemade Apple Tatin** 6.50
- Traditional Tiramisu** 5.50

Please inform us of any allergy or special dietary requirements. | The prices are in euros and include 7% Local Tax.

DIVERSITY TO SHARE

Iberische Schinkenplatte Brot und Tomate 17.00

Kanarische Käseplatte Hartkäse, Weichkäse mit Parikapulver, Gofio und Räucherkäse mit Almogrote und Trockenfrüchten 15.00

Spanisches Omelette Feldsalat und Maisbrot 8.50

Cremige iberische Schinken Kroketten 7.50

Spargel Tempura Mit Palmen Honig 8.00

Hausgemachte Chicken Wings Mit Saucen 8.00

Frittierte Garnelen Mit Austernsauce 9.50

Auswahl an Brot und Crostini 2.50

SERENITY STARTERS

Gazpacho "Andaluz" Mit Beilage 8.50

Avocado tartar Mit Käse, Rucola, Koriander 10.50

Kalbfleisch Carpaccio Mit Parmesankäse, Rucola, Modena Vinaigrette 13.00

Rote Beete Salat Quinoa, getrocknete Cherry Tomaten, Wassermelone und Aloe Vinaigrette 11.50

Ziegenkäse Salat Rotkohl, Gurke, Rosinen und Rucola mit Waldfrucht Vinaigrette 11.50

Wakame Salat Mit Thunfisch und Sesam 11.50

PIZZAS · PASTAS & FIGURATI

Green Tomatensauce mit Tofu, Champignons, Kapern, eingelegte Zwiebeln, Rucola und Basilikum 11.00

Hole in One Tomatensauce, Kalbfleisch, Mozzarella, Zwiebeln an Essig und Rucola 11.50

Bolognese Tagliatelle Mit Parmesan Käse 12.00

Schwarze Nudeln Mit Garnelen und Tomaten 13.00

Ricotta Tortellini Zucchini und Tomaten 12.00

Bitte informieren Sie uns über jegliche Allergien o smittel unverträglichkeiten die wir beachten sollten. Die Preise sind in Euro inklusive 7% MwSt.

BREAD & BALANCE

Black Angus S Club Hamburger Salat, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln, Speck, Käse & Anisbrot 13.50

Lamm Gourmet Hamburger Zwiebel, Salbei, Essiggurke, Blaukäse, Avocado Mayonnaise 13.50

Club Sandwich Speck, Hühnchen mit Kurkuma, Käse, Tomate, Salat und unsere Salobre Sauce 11.50

Vegetarischer Wrap Hummus, Salat, Gurke, Schnittlauch, Sojasprossen, Fetakäse, Minze, Petersilie und Oliven 10.50

Hühnchenrolle Mit Salat, Tomaten, Zwiebeln, Fenchel, Apfel und fundiertem Käse 10.50

Alle **BREAD & BALANCE** beinhalten Pommes Frites

MEAT GRILL & WHIM

Rinderfilet Gemüse und Pommes Frites 17.00

Lammkoteletts Mariniert in Honig und Estragon mit Pommes Frites oder Gemüse 16.50

Hühnerbrust Senfsauce & Pommes Frites 12.50

FISH & LOCAL

Gegrillter Lachs Gemüse und schwarzer Reis 16.00

Gegrillte Garnelen Mit Gemüse 17.50

FINAL SENSATIONS

Schokoladen Brownie Mit Vanilleeis 6.50

Banoffee Sautierte Banane, Erdbeer Kompott, Sahne und Bananenchips 6.00

Hausgemachter Käsekuchen Waldfruchtsauce 5.50

Hausgemachter Apfelkuchen Mit Aloe Eis 6.50

Traditionnelles Tiramisu 5.50

THE S CLUB

DIVERSITY TO SHARE

Jambon ibérique Avec pain à la tomate 17.00

Plateau de fromages canariens Affiné, semi-affiné au piment | gofio | fumé et fruits secs 15.00

Omelette espagnole Avec mâche et pain de mil 8.50

Croquettes crémeuses de jambon ibérique 7.50

Tempura d'asperges Avec miel de Palma 8.00

Ailes de poulet maison Avec sauces 8.00

Gambas Avec sauce aux huîtres 9.50

Assortiment de pains et grissini 2.50

SERENITY STARTERS

Gazpacho "Andaluz" Avec garnitures 8.50

Tartare d'avocats Fromage, roquette, coriandre 10.50

Carpaccio de veau Avec fromage parmesan, roquette et vinaigre de Modène 13.00

Salade de betterave Quinoa, tomates cerises déshydratées, pastèque et vinaigrette d'Aloe 11.50

Salade de fromage de chèvre Chou rouge, raisins, concombre, roquette, vinaigrette aux fruits rouges 11.50

Salade Wakame Avec thon et sésame 11.50

PIZZAS · PASTAS & FIGURATI

Green Sauce tomate avec tofu, champignons, câpre, oignons au vinaigre, roquette et basilic 11.00

Hole in One Sauce tomate, viande de veau, mozzarella, oignons au vinaigre et roquette 11.50

Tagliatelle bolognaise Avec fromage parmesan 12.00

Pâtes noires Avec gambas et tomates cerises 13.00

Tortellini de ricot Courgette et tomate séchée 12.00

BREAD & BALANCE

Hamburger S Club Black Angus Tomate, oignon, bacon, fromage, pain de graines d'anis 13.50

Hamburger Gourmet Agneau Oignon, cornichon, sauge, fromage bleu, mayonnaise d'avocat 13.50

Club Sandwich bacon, poulet mariné au curcuma, tomate y laitue avec notre délicieuse Salobre 11.50

Wrap vegetal Humus, laitue romaine, concombre, ciboule, germes de soja, fromage feta, menthe, persil et olives 10.50

Taco de poulet Avec laitue, tomate, oignon, fenouil, pomme et fromage fondu 10.50

Tous les **BREAD & BALANCE** sont accompagnés avec des frites

MEAT GRILL & WHIM

Steak de veau Légumes et des frites 17.00

Côte d'agneau Marinée avec miel et estragon avec frites ou légumes 16.50

Filet de poulet Servi avec sauce moutarde 12.50

FISH & LOCAL

Saumon au grill Avec légumes et riz noi 16.00

Gambas New course Au grill avec légume 17.50

FINAL SENSATIONS

Brownie de chocolat Avec glace de vanille 6.50

Banoffee Banane sautée, compote de fraise, crème et croustillant de banane 6.00

Tarte de fromage Sauce aux fruits rouges 5.50

Tarte de pommes maison Avec glace d'Aloe 6.50

Tiramisu traditionnel 5.50