



ocean drive
TALAMANCA

Pool Bar

Aguas & Refrescos | Waters & Soft Drinks

Agua 22 <i>22 water 33cl</i>	3,50 €
Agua con gas San Pellegrino <i>San Pellegrino Sparkling water</i>	4,00 €
Agua con gas Vichy Catalán <i>Vichy Catalán Sparkling water</i>	4,00 €
Refrescos <i>Soft drinks</i>	5,00 €

Cerveza | Beer

San Miguel Caña <i>Draft Beer</i>	5,00 €
San Miguel o'o	5,50 €
San Miguel sin Gluten <i>Gluten Free</i>	5,50 €
Coronita	7,00 €
Alhambra reserva 1925	6,00 €

Zumos | Juices

Tropicool	8,00 €
Manzana, naranja y granadina / <i>Apple, orange and pomegranate</i>	
Green Paradise	8,00 €
Piña, pepino y apio / <i>Pineapple, cucumber and celery</i>	
On Fresh	8,00 €
Papaya, piña y naranja / <i>Papaya, pineapple and orange</i>	
Juice it	8,00 €
Espirulina, manzana, apio y limón / <i>Apple, celery and lemon</i>	

Prepara el zumo a tu gusto y hazlo Frozen!

Prepare the juice at your like and do it Frozen!

Cocteles | Cocktails

Bloody Mary	11,00 €
<i>Vodka Eristoff, tomate, lima, tabasco, pimienta, sal, apio / Vodka, tomato, lime, tabasco, pepper, salt, celery</i>	
Caipirinha	11,00 €
<i>Leblon Cachaça, lima, azúcar / Cachaça, lime, sugar</i>	
Daiquiri	11,00 €
<i>Ron Bacardi, lima, azúcar / Rum, lime, sugar</i>	
Mojito	11,00 €
<i>Ron Bacardi, lima, hierbabuena, azúcar, soda / Rum, lime, mint, sugar, soda</i>	
Mojiterráneo	11,00€
<i>Ginebra Tanquerai Sevilla, naranja, limón, lima, albahaca, tónica / Gin, Orange, lemon, lime, basil tonic water</i>	
Piña colada	11,00 €
<i>Ron Bacardi, piña, batida de coco / Rum , pineapple, coconut cream</i>	
Margarita	11,00 €
<i>Tequila, triple seco y lima / Tequila, triple sec and lime</i>	
Fiero Spritz	11,00 €
<i>Martini Fiero, prosecco, soda / Martini Fiero, prosecco, soda water</i>	
Fiero & Tonic	11,00 €
<i>Martini Fiero y tónica / Martini Fiero and tonic water</i>	
Aperol Spritz	11,00 €
<i>Aperol, prosecco, soda / Aperol, prosecco, soda wáter</i>	
Hugo	12,00 €
<i>Cava, flor de saúco, soda / Sparkling wine, elderflower and soda</i>	
Rum Cooler	12,00 €
<i>Ron Bacardi 8 años, lima, ginger ale / Rum, lime, ginger ale</i>	
OD Coco Thai	12,00 €
<i>Vodka Kaffir, lima, sirope ginger, leche de coco thai y lemongrass</i> <i>Kaffir Vodka, lime, ginger syrup, thai coconut milk and lemongrass</i>	

Moscow Mule 12,00 €

Vodka Eristoff, lima, ginger beer / *Vodka, lime, ginger beer*

Pisco Sour 12,00 €

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

Cucumber Martini

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

12,00€

Cocktails Sin Alcohol | Non Alcoholic Cocktails

Virgin Mojito 7,00€

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

Virgin Piña Colada 7,00€

Zumo de piña y coco / *Pineapple juice and coconut cream*

Tropical 7,00€

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

Virgin Bloody Mary

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

7,00€

Vinos y Sangrías | Wines and Sangrias

Copa de vino / *Glass of wine*

Copa de vino tinto Ederra DO Rioja 6,00 €

Copa de vino tinto Legaris DO Ribera del Duero 7,00€

Copa de vino blanco Momo Verdejo 6,00€

Copa de vino blanco Parvus Chardonnay 7,00€

Copa de vino rosado Marqués de Cáceres Rosado Excellens 6,00€

Sangría de vino/Sangria Wine copa / glass 8 €

Sangría de cava / Cava Sangria copa / glass 11 €

1,5 Lt de Sangría de vino/Sangria Wine 1,5 Lt 35 €

1,5 Lt Sangría de cava / 1,5Lt Cava Sangria 45 €

Cava / Sparkling wine

Copa de cava / <i>Glass of cava</i>	8 €
Cava Codorniu 37,5cl / <i>Codorniu Cava 37,5cl</i>	14€
Cava Parxet Cuvé 21	29 €
Cava Titiana Rosé	34 €
Gran Reserva M.C. Vintage 2012	39 €

Champagne / Champagne

Laurent Perrier la cuvée Brut 37.5c.l	30 €
Laurent Perrier la cuvée Brut	80 €
Moet & Chandon Brut Imperial	80 €
Moet & Chandon Impérial Rosé	130 €
Moet & Chandon Impérial Ice	130 €

Aperitivos / *Aperitives*

Aperol	7,00€
Campari	7,00€
Martini Bianco	7,00€
Martini Dry	7,00€
Martini Rosso	7,00€
Martini Rubino	8,00€
Martini Ambratto	8,00€
Martini Fiero	8,00€
Pastis Ricard	7,00€

Chupito /*Shot* 4,00€

Brandy & Cognac / Brandy & Cognac

Gran Duque de Alba	12,00 €
Rémy Martin V.S.O.P.	14,00 €

Refrescos +1€ | *Soft drinks + 1€*

Ginebra / Gin

Tanquerai	10,00€
Tanquerai Flor de Sevilla	11,00€
Gordon´s Pink	10,00€
Bombay Dry Gin	10,00€
Bombay Sapphire	11,00€
Jinzu	12,00€
Oxley	12,00€
Bulldog	12,00€
G´vine Floraison	12,00€
Gin Mare	12,00€
Hendricks	12,00€
Martin Miller´s	12,00€
Citadelle	12,00€

Vodka / Vodka

Eristoff	10,00€
Grey Goose	12,00€
Ciroc	12,00€
Belvedere	12,00€

Tequila / Tequila

Patrón Silver	Chupito <i>Shot</i>	5,00 €
Patrón reposado	Chupito <i>Shot</i>	8,00€
Patrón añejo	Chupito <i>Shot</i>	10,00€
Patrón Café	Chupito <i>Shot</i>	8,00 €

Whisky / Whisky

Dewars White Label	10,00€
Jameson	11,00€
Bulleit Bourbon	11,00€

Jack Daniels	11,00€
Johnnie Walker Red Label	11,00€
Johnnie Walker Black Label	12,00€

Ron / Rum

Bacardi Carta Blanca	9,00€
Barceló	10,00€
Bacardi 8 años	11,00€
Santa Teresa	11,00€
Santa Teresa 1796	14,00€

Licores y Digestivos / Liqueurs & Digestives

Limoncello	7,00 €
Bailey´s	7,00 €
Tía María	7,00 €
Amaretto Disaronno	7,00 €
Malibu	7,00 €
Pacharán	7,00€
Hierbas ibicencas	7,00€
Grappa	7,00€
Jägermeister	7,00€
Fernet Branca	7,00€
Licor de manzana <i>Apple liqueur</i>	5,00€
Licor de melocotón <i>Peach liqueur</i>	5,00 €
Licor sin alcohol <i>Liqueur without alcohol</i>	4,00 €

+ Refrescos +1€ | *Soft drinks + 1€*

Chupito /*Shot* 4,00€

MENÚ | MENU

Del Mercat, del Océano y de la Terra *From de Garden, from de Ocean and from the Land*

Humus thai con aceitunas Kalamata y yogurt griego 12€

Thai Hummus with Kalamata olives and Greek yogurt



Gazpacho de cerezas rojas con queso de cabra ibicenco 14€

Cherry Gazpacho with goat cheese



Croquetas de cecina valle del Esla 15€

“Cecina “ croquettes from Valle del Esla



Ensaladilla japo con cortezas de trigo 15€

Japo salad with wheat crusts



Ensalada César con pollo estilo cajún 17€

Cajun Caesar Salad with chicken cajun style



Club Sandwich de pollo cajun con mayonesa de humo 17€

Club Sandwich with cajun chicken and smoked mayonnaise



Roll de rabo de toro con curry rojo 18€

Oxtail roll with red curry



Tonkatsu de ternera con salsa holandesa 18€

Beef Tonkatsu with Hollandaise sauce



Nachos con crema agria, guacamole, cheddar, jalapeños y chili con carne 20€

Nachos with sour cream, guacamole, jalapeño cheddar and chili with meat



Huevos rotos con atún rojo y patata paja 22€

Broken eggs with



Brochetas de pulpo a la brasa con sal ibicenca 24€

Grilled octopus skewers with Ibizan salt



Hamburguesa Clásica OD con queso cheddar y pepinillos 25€

Classic OD burger with cheddar cheese and pickles



Hamburguesa Veggie con cheddar y bacon veggie 16€

Veggie Burger with veggie cheddar and bacon

En caso de alergias, porfavor pregunte a nuestro personal

In case of allergies, please contact to the staff

Momento Dulce / *Sweet moment*

Tarta de queso ibicenco con cumbre de algarroba 9€

Ibizan cheese cake with carob top



Torrija de hojaldre con helado de Flaó 9€

Puff Pastry toast with Flao ice cream



Mousse de chocolate con mermelada de naranja amarga y salsa especiada con ras el hanout 9€

Chocolate mousse with bitter orange and spices sauce



Sable de Lemon pie con merengue roto 9€

Lemon Pie with broken merengue



Fruta fresca de temporada 8€

Seasonal fresh fruit

Helados artesanales 6€

Home made Ice cream

En caso de alergias, porfavor pregunte a nuestro personal

In case of allergies, please contact to the staff