

M E N U

POOLSIDE BITES & APPETIZERS

Made for sharing, leisurely bites and slow poolside hours
Perfectos para compartir, picar y alargar el momento junto a la piscina

Premium Gildas (2 units) — 9,00 €

Cantabrian premium anchovies, piparra and gordal olives dressed with local extra virgin olive oil.
Anchoa del Cantábrico serie oro, piparra y aceituna gordal con AOVE de la isla.

“Fresh & Crunchy” Guacamole — 15,00 €

Freshly made guacamole with pico de gallo and crispy corn tortilla chips.
Elaborado al momento con aguacate fresco, pico de gallo y totopos crujientes.

Hummus & Avocado Duo — 17,00 €

Traditional hummus and citrus avocado cream served with freshly baked pita bread.
Hummus tradicional y crema de aguacate cítrica con pan de pita recién horneado.

Ham Croquettes (6 units) / Croquetas de jamón — 13,00 €

Creamy inside, crispy outside, with the rich flavour of the finest cured ham.
Cremosas por dentro, crujientes por fuera, con el sabor intenso del mejor jamón.

Hand-cut Chips / Patatas Fritas — 9,00 €

Hand-cut potatoes, freshly fried to order with sea salt flakes.
Patatas caseras cortadas a mano y fritas al momento con escamas de sal marina.

GREEN & VIBRANT

Fresh bowls and salads with a Mediterranean pulse
Ensaladas frescas y bowls nutritivos

Buenavista Caesar Salad — 19,00 €

Romaine lettuce, warm grilled chicken, Parmesan, croutons and Caesar dressing.
Lechuga romana, pollo a la plancha templado, parmesano, croutons y salsa César.

Mediterranean Salad (Tomato & Tuna Belly) — 20,00 €

Seasonal tomato, tuna belly, Kalamata olives and red onion with olive oil.
Tomate de temporada, ventresca de atún, aceitunas Kalamata y cebolla morada con AOVE.

Burrata & Roasted Tomatoes — 18,00 €

Creamy burrata with slow-roasted cherry tomatoes, thyme and young basil pesto.
Burrata cremosa con tomates cherry asados lentamente al tomillo y pesto suave de albahaca joven.

Healthy Quinoa Bowl — 17,00 €

Quinoa base, avocado, poached egg, baby spinach and toasted seeds with citrus-lime dressing.
Quinoa, aguacate, huevo poché, espinaca baby y semillas tostadas con vinagreta cítrica de lima.

M E N U

SIGNATURE SELECTION

Comfort classics, pool icons and elevated favourites
Nuestros platos principales más icónicos

Margherita Pizza Ham & Rocket — 19,00 €

Classic Margherita topped with selected cured ham, rocket leaves and a touch of basil.
Margarita tradicional con jamón serrano seleccionado, brotes de rúcula y esencia de albahaca.

Crispy Chicken Tenders — 18,00 €

Panko-coated chicken strips with honey and wholegrain mustard dip.
Crujientes tiras de pollo empanadas en Panko con salsa de miel y mostaza antigua.

Classic Club Sandwich — 19,00 €

Triple-layer sandwich with chicken, bacon, egg, lettuce, tomato and light mayo.
Tres pisos de pollo, bacon crujiente, huevo, lechuga, tomate y mayonesa ligera.

Buenavista Burger — 24,00 €

180g premium beef, melted cheddar, smoked bacon and caramelised onion in an artisan brioche bun.
180g 100% vacuno premium, cheddar fundido, bacon ahumado y cebolla caramelizada en pan brioche artesano.

Garden Wrap & Hummus — 16,00 €

Wholemeal wrap with roasted seasonal vegetables, homemade hummus and selected mixed leaves.
Wrap integral con verduras de temporada asadas, hummus casero y hojas verdes seleccionadas.

SWEET FINISH

Desserts to linger over
Postres para saborear sin prisa

Seasonal Fruit & Sorbet — 8,00 €

Selection of the finest fresh seasonal fruit from the island with lemon sorbet.
Selección de las mejores frutas frescas de la isla con sorbete de limón.

Greek Yoghurt & Mixed Berries — 9,00 €

Greek yoghurt, mixed berries and homemade honey granola.
Yogur griego con frutos rojos del bosque y granola casera horneada con miel.

“Very Indulgent” Brownie — 10,00 €


Warm chocolate brownie with pecans and vanilla ice cream.
Brownie templado de chocolate con nueces pecanas y helado de vainilla.

Creamy Cheesecake — 11,00 €


Traditional baked cheesecake with blackberry sorbet.
Tarta de queso horneada estilo tradicional con sorbete de mora.

M E N U

ALLERGEN GUIDE / ALÉRGENOS

 **gluten / gluten**


hummus & avocado duo, ham croquettes, hand-cut chips, buenavista caesar salad, margherita pizza ham & rocket, crispy chicken tenders, classic club sandwich, buenavista burger, garden wrap & hummus, “very indulgent” brownie, creamy cheesecake

 **fish / pescado**


premium gildas, mediterranean salad (tomato & tuna belly), buenavista caesar salad

 **milk / leche**


ham croquettes, buenavista caesar salad, burrata & roasted tomatoes, margherita pizza with ham & rocket, classic club sandwich, buenavista burger, greek yoghurt & mixed berries, “very indulgent” brownie, creamy cheesecake

 **eggs / huevos**


ham croquettes, buenavista caesar salad, healthy quinoa bowl, crispy chicken tenders, classic club sandwich, buenavista burger, “very indulgent” brownie, creamy cheesecake

 **sulphites / sulfitos**


premium gildas

 **mustard / mostaza**

crispy chicken tenders

 **sesame seeds / sésamo**

hummus & avocado duo, garden wrap & hummus

 **nuts / frutos de cáscara**

burrata & roasted tomatoes, greek yoghurt & mixed berries, “very indulgent” brownie

PLEASE INFORM OUR STAFF OF ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES BEFORE ORDERING
INFORMA A NUESTRO EQUIPO DE CUALQUIER ALERGIA O INTOLERANCIA ANTES DE PEDIR

M E N U

SOFT DRINKS & REFRESHMENTS

Still mineral water Agua mineral natural	3,50€
Sparkling mineral water Agua mineral con gas	4,00€
Buenavista homemade lemonade Limonada elaborada artesanalmente con limones de la zona y un toque de menta	6,00€
Selección Soft Drinks Coca-Cola Original, Coca-Cola Zero, Coca-Cola Zero Zero, orange Fanta, lemon Fanta, Fuze Tea, lemon Aquarius, Sprite or Royal Bliss Tonic Water	4,00€

COFFEE & TEAS

Herbal teas and infusions	3,00€
Espresso	3,00€
Double Espresso	3,50€
Espresso macchiato / Café cortado	3,50€
Latte / Café con leche	4,00€
Cappuccino	4,00€
Bombón coffee / Café bombón	4,00€
Frappé coffee	5,50€
Matcha latte	4,50€

NATURE IN A GLASS

Freshly squeezed orange juice Zumo de naranja natural	8,00€
100% natural smoothies with apple juice base/ con base de zumo de manzana	9,00€
Berries Paradise Mango, cherry, blueberries and strawberry Mango, cereza, arándanos y fresa	
Tropical Heaven Melon, mango, kiwi and pineapple Melón, mango, kiwi y piña	
Delightful Banana, blueberries, mango and açai Plátano, arándanos, mango y açai	
Squeeze Nature Mango, carrot, pineapple and passion fruit Mango, zanahoria, piña y fruta de la pasión	

MOCKTAILS

Watermelon Mint Cooler <i>Light, fresh and straight to the point Ligero, fresco y directo... como te gusta</i> Watermelon, mint, lime and sparkling water Sandía, menta, lima y agua con gas	11,00€
Pink Lemon <i>Tangy, sweet and beautifully vibrant Ácido, dulce y muy visual</i> Lemonade, raspberry and soda water Limonada, frambuesa y soda	11,00€
Spiced Sunset <i>Tropical with character, like an island sunset Tropical con carácter, como un atardecer</i> Mango, cinnamon and orange with fine bubbles Mango, canela y naranja con burbuja fina	11,00€

M E N U

BEERS & SANGRIAS



Estrella Damm 33 cl / 39 cl	5,50€	6,00€
Coronita	6,00€	
Free Damm 0.0%	5,50€	
Daura Damm Gluten-Free	5,50€	
Cava Sangria / Sangría de cava	15,00€	60,00€
Red or white wine Sangria / Sangría de tinto o blanco	12,50€	48,00€

SELECTED WINE CELLAR

SPARKLING WINES & CHAMPAGNE / ESPUMOSOS & CHAMPAGNE



Juvé & Camps Brut Reserva, Essential Púrpura 40% Macabeo, 35% Xarel·lo, 25% Parellada	12,00€	65,00€
Moët & Chandon Brut Impérial 40% Pinot Noir, 30% Pinot Meunier, 30% Chardonnay		120,00€

RED WINE / VINO TINTO

Marqués de Cáceres Crianza D.O.Ca. Rioja Tempranillo and other grape varieties / Tempranillo y otras variedades	7,00€	30,00€
Marqués de Murrieta Reserva D.O.Ca. Rioja 86% Tempranillo, 8% Graciano, 4% Mazuelo, 2% Garnacha		60,00€
Protos Crianza D.O. Ribera del Duero 100% Tempranillo		45,00€
Can Rich Ibiza Cabernet Sauvignon		35,00€

WHITE & ROSÉ WINE / VINO BLANCO Y ROSADO

Marqués de Riscal Sauvignon D.O. Rueda 100% Sauvignon Blanc	8,00€	35,00€
Jean Leon Chardonnay 3055 D.O. Penedès 100% Chardonnay		40,00€
Can Rich Ibiza White Malvasia		35,00€
Can Rich Ibiza Rosé Monastrell		35,00€

IVA Incluido | VAT Included

M E N U

APERITIFS & LIQUEURS

Aperol	7,00€
Baileys	7,00€
Cointreau	7,00€
Carlos I Gran Reserva Brandy	11,00€
Martini Bianco Vermouth	7,00€
Martini Rosso Vermouth	7,00€
Mari Mayans Ibiza Herbal Liqueur Hierbas Ibicencas Mari Mayans	7,00€
Mediterranean limoncello Limoncello mediterráneo	7,00€

THE COCKTAIL LIST

Aperol Spritz	12,50€
Cava, Aperol and sparkling water Cava, Aperol y agua con gas	
Mojito	14,00€
Rum, lime, sugar and mint Ron, lima, azúcar y menta	
Margarita	14,00€
Tequila, triple sec and lime juice Tequila, triple seco y zumo de lima	
Dry Martini	14,00€
Gin, dry white vermouth, lemon and olive Ginebra, vermut blanco seco, limón y aceituna	
Gin Fizz	14,00€
Gin, lemon juice, sugar syrup and soda water Ginebra, zumo de limón, sirope y soda	

SPIRITS & DIGESTIFS

Bottle service includes 12 soft drinks and ice
Servicio de botella incluye 12 refrescos y hielo

GIN

Hendrick's	18,00€	180,00€
Bombay Sapphire	15,00€	150,00€
IBZ Pink	14,00€	140,00€

RUM

Brugal Añejo	14,00€	120,00€
Bacardi White	14,00€	120,00€

WHISKY

Ballantine's	14,00€	140,00€
Jack Daniel's	16,00€	150,00€

VODKA

Absolut	14,00€	120,00€
---------	--------	---------

TEQUILA

Cuervo Blanco	15,00€	140,00€
---------------	--------	---------

IVA Incluido | VAT Included