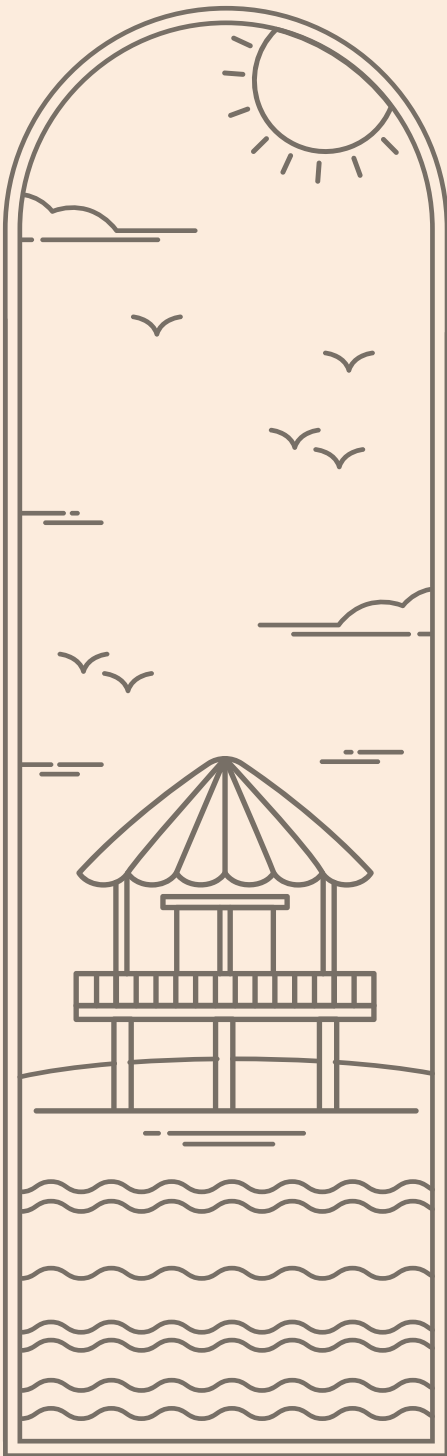




fresco.

B
A
R

BBQ

Hamburguesa de porc
negre con queso mahonés
fundido y cebolla encurtida

Black pork burger with melted Mahón cheese and
pickled onion.



15,00

Hamburguesa de vaca madurada

Hamburguesa de vaca madurada, queso de
Mahón, huevo, bacon y salsa miel y mostaza.

Aged beef burger with Mahón cheese, egg, bacon,
and honey mustard sauce.

15,00

Chicken Burger BBQ

Hamburguesa de pollo con salsa BBQ, lechugas,
tomate y cebolla caramelizada.

Chicken burger with BBQ sauce, lettuce, tomato,
and caramelized onion.

13,20

Black and Blue

Hamburguesa Black Angus con queso azul, bacon,
salsa bourbon, jalapeños, lechugas y cebolla
morada.

Black Angus burger with blue cheese, bacon,
bourbon sauce, jalapeños, lettuce, and red onion.

13,00

fresco. BAR

BBQ

Hawaiian Burger

13,00

Pulled pork, piña a la parrilla, salsa hoisin, cebolla morada, rúcula y rabanitos encurtidos.
Pulled pork, grilled pineapple, hoisin sauce, red onion, arugula, and pickled radishes.

Beyond Burger

12,50

Hamburguesa vegana con pepinillo agri dulce, salsa de mostaza antigua, queso vegano, lechuga, cherries y cebolla encurtida.

Vegan burger with sweet pickles, mustard sauce, vegan cheese, lettuce, cherry tomatoes, and pickled onions.

Garden Hot Dog

10,00

Bratwurst en pan brioche con cebolla frita.
Bratwurst in a brioche bun with fried onion.

Ración de patatas fritas

4,50

French fries.



Vegano | Vegan

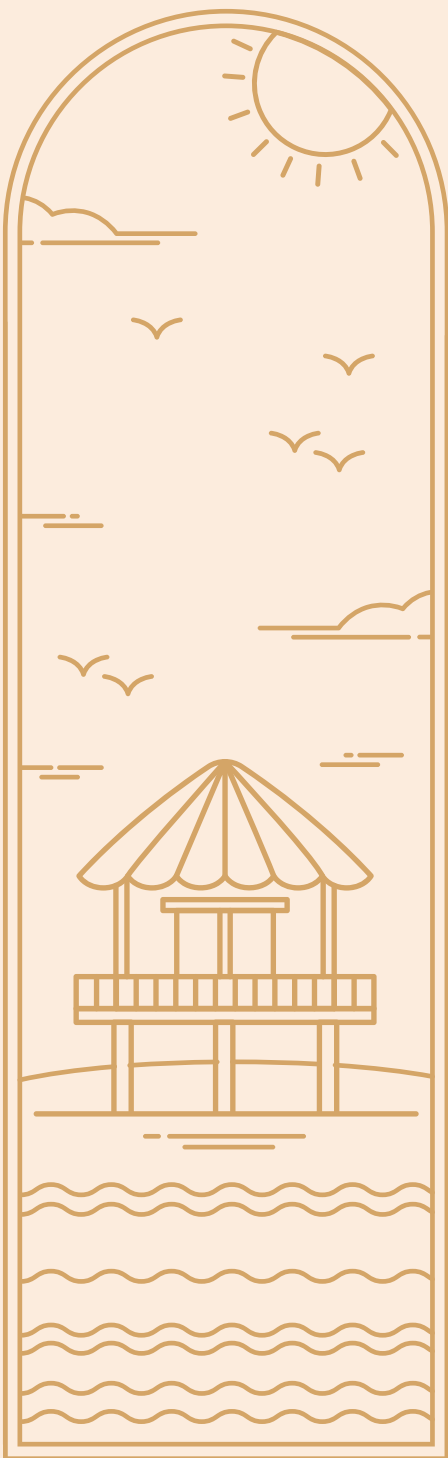


Sin gluten | Gluten-free



Km. 0 | Local product

GARDEN
HOTELS & RESORTS



fresco.

B
A
R

Perrito clásico 7,00
Classic Hot Dog

Sándwich mixto frío 7,00
Cold Mixed Sandwich

Sándwich vegano 10,00
Vegan Sandwich



Ensalada vegana 12,00
Vegan Salad



Sándwich de pastrami 13,00
Pastrami Sandwich

Ensalada César 13,50
Caesar Salad



Vegano | Vegan



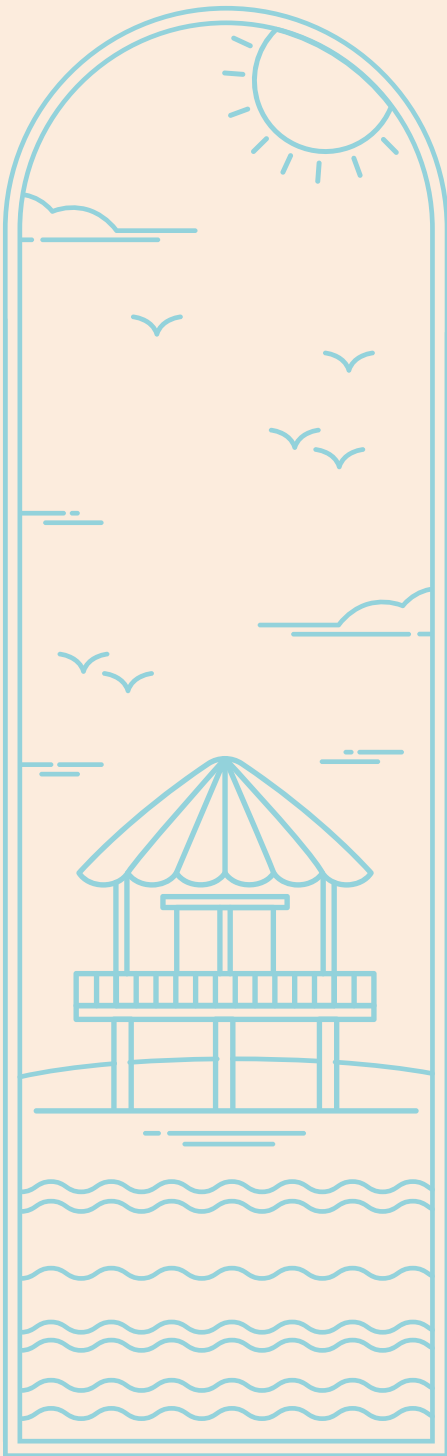
Sin gluten | Gluten-free

GARDEN
HOTELS & RESORTS



fresco. B
A
R

GARDEN
HOTELS & RESORTS



fresco.

B
A
R

Refrescos y más

Soft drinks and more

Coca cola	3,00
Coca cola zero	3,00
Fanta limón - lemon	3,00
Fanta naranja - orange	3,00
Sprite	3,00
Tónica - Tonic water	3,00
Red bull	3,50

Cerveza y vinos

Beer and wines

Caña 30 cl. Small beer	3,40
Copa 40 cl. Medium beer	4,50
Copa de vino blanco Glass of white wine	3,00
Copa de vino rosado Glass of rosé wine	3,00
Copa de vino tinto Glass of red wine	3,00



fresco.

B
A
R

Copas

Spirits

Gin	4,00
Ron Rum	4,00
Vodka	4,00
Whisky	4,00
Beefeater	5,00
Bacardi	5,00
Barceló	5,00
Smirnoff	5,00
Absolut	5,00
Johnnie Walker	5,00
Ballantines	5,00
Hard Seltzer	5,50

Cafés

Coffee

Espresso	2,00
Cortado Espresso with a dash of milk	2,10
Café largo Black coffee	2,20
Café con Leche White coffee	2,50
Cappuccino	3,10

GARDEN
HOTELS & RESORTS



fresco.

BAR

Pica pica

Appetizers

Pan, olivas y alioli 	3,50
Bread, olives and aioli	
Patatas fritas  	4,50
French fries	
Bruschetta de tomate y mozzarella  con emulsión de albahaca	8,70
Tomato and mozzarella bruschetta with basil emulsion	
Bruschetta de tomate, cebolla y ventresca de atún	10,00
Tomato, onion, and tuna belly bruschetta	
Nachos con queso 	11,00
Cheesy nachos	
Alitas crispys con salsa BBQ	12,00
Crispy chicken wings with BBQ sauce	
Nachos y chile con carne	12,50
Nachos and chilli con carne	
Croquetas variadas receta de la abuela	14,00
Grandma's own recipe assorted croquettes	
Tartar de salmón con cremoso 	17,00
de aguacate	
Salmon tartar with creamy avocado	
Calamares a la andaluza	17,00
Andalusian-style battered calamari	
Gambas al ajillo 	17,80
Garlic prawns	

Rincón verde

Green corner

Ensalada vegana con aguacate  	12,00
Vegan salad with avocado	
Ensalada César con pollo crujiente y pipas de calabaza	13,50
Caesar salad with crispy chicken and pumpkin seeds	
Ensalada de burrata, tomate y emulsión de albahaca  	13,50
Burrata and tomato salad with basil emulsion	

Pasta y más

Pasta and more

Pizza Margarita 	10,50
Margherita pizza	
Pizza Prosciutto	13,00
Prosciutto pizza	
Pizza Pepperoni	14,50
Pepperoni pizza	
Pizza Tropical	15,00
Hawaiian pizza	
Pizza cuatro estaciones	15,00
Four seasons pizza	
Pizza Vegana Roja 	15,00
Red vegan pizza	
Pizza con pollo BBQ	15,30
BBQ chicken pizza	
Pizza Tonno	15,30
Tuna pizza	
Espaguetis a la boloñesa	10,60
Spaghetti bolognese	
Lasaña vegetariana 	14,00
Vegetarian lasagna	
Lasaña boloñesa	15,00
Lasagne bolognese	
Ravioli ricotta e spinaci  en salsa carbonara	16,00
Ricotta and spinach ravioli in carbonara sauce	



Vegano | Vegan



Km. 0 | Local product



Ecológico | Organic



Vegetariano | Vegetarian



Sin gluten | Gluten-free



fresco

B
A
R

Bocadillos

Sandwiches

Sándwich de jamón y queso con patatas	8,00
Ham and cheese sandwich with french fries	
Bratwurst en pan brioche con cebolla frita	10,00
Bratwurst in brioche bun with fried onion	
Llonguet de salmón marinado, aguacate y tártara	11,00
Llonguet with marinated salmon, avocado, and tartare sauce	
Llonguet de queso mahonés	11,00
Llonguet bread with Mahon cheese	
Bocata de jamón ibérico	11,00
Iberian ham baguette	
Bocata de pollo con queso fundido	11,00
Chicken baguette with melted cheese	
Sándwich Club especial de la casa	13,00
House special club sandwich	

Hamburguesas

Burgers

Hamburguesa mixta con cebolla frita y queso	12,00
Mixed burger with crispy fried onion and cheese	
Hamburguesa vegana con aguacate	12,50
Vegan burger with avocado	
Hamburguesa Aberdeen Angus con huevo y bacon	13,00
Aberdeen Angus burger with egg and bacon	
Hamburguesa de pollo crispy con chutney de cebolla	13,20
Crispy chicken burger with onion chutney	
Hamburguesa de vaca al modo césar	15,00
Beef burger Caesar style	
Hamburguesa de porc negro con queso mahonés fundido y cebolla encurtida	15,00
Black pork burger with Mahon cheese and pickled onion	

Carne

Meat

Pechuga de pollo a la plancha con verduras salteadas	17,00
Grilled chicken breast with sautéed vegetables	
Pollo al curry con leche de coco y arroz basmati	18,00
Curry chicken with coconut milk and basmati rice	
Entrecot de ternera con verduras salteadas	23,00
Veal entrecôte with sautéed vegetables	

Pescado

Fish

“Fish and chips”	15,50
Salmón a la plancha con verduras	20,00
Grilled salmon	
Calamar a la plancha	23,00
Grilled calamari	

Nuestro toque dulce

Desserts

Brownie con helado de vainilla	7,20
Brownie with vanilla ice cream	
Tiramisú a nuestra manera	7,20
Our take on tiramisu	
Cheesecake	7,20
Fruta de temporada	7,20
Seasonal fresh fruit	

- Vegano | Vegan
- Km. 0 | Local product
- Ecológico | Organic
- Vegetariano | Vegetarian
- Sin gluten | Gluten-free