



TO SHARE... OR NOT!

Caesar salad · Ensalada César  **24€**

Chicken, bacon, croutons, and parmesan cheese

Pollo, bacon, costrones y queso parmesano

Greek salad · Ensalada griega  **23€**

Arugula, kalamata olives, feta cheese, cherries and chardonnay vinaigrette

Rúcula, aceitunas kalamata, queso feta, cherries y vinagreta de chardonnay

Avocado and mango salad  **27€**

Ensalada de aguacate y mango

Mango, red onion, tomato, and yellow chilli pepper

Mango, cebolla roja, tomate y aji amarillo

BLESSED guacamole  **24€**

Served with crispy corn tortilla chips

Acompañado de crujientes totopos de maíz

Chickpea and avocado hummus  **21€**

Duo hummus de garbanzos y aguacate con pan de pita

Acorn-fed 5J iberian ham · Jamón 5J  **44€**

Served with crystal bread and grated tomato

Acompañado de pan cristal y tomate rallado

BLESS homemade french fries  **12€**

Patatas fritas caseras estilo BLESS

Chicken tenders · Delicias de pollo  **24€**

Crispy chicken breast strips and french fries

Tiras de pechuga de pollo payés, crujientes y patatas fritas

Fish and chips  **26€**

Battered cod, crispy potatoes, and pea puree

Bacalao rebozado, patatas crujientes y puré de guisantes





OUR SPECIALITIES

Pinsa stracciatella ✓ 🌿 🍷 🍷 🍷 24€

Stracciatella, pesto, sun-dried tomato and arugula
Stracciatella, pesto, tomate seco y rúcula

BLESS Club Sandwich 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 27€

Grilled chicken, bacon, turkey, cheese, lettuce, tomato, egg and mayo
Pollo a la parrilla, bacon, pavo, queso, lechuga, tomate, huevo y mayonesa

Wagyu BLESS burger 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 34€

Wagyu burger, gouda cheese, pickled vegetables, BLESS sauce and brioche bread
Hamburguesa de wagyu, queso gouda, verduras encurtidas, salsa BLESS y pan brioche

OUR CHEF'S FAVS

Fish of the day tiradito 🌿 🐟 🍷 🍷 23€

Passion fruit, soya, lime and crunchy codium
Tiradito de pescado del día con maracuyá, soja, lima y codium crujiente

Acorn-fed iberian ham croquettes 🌿 🍷 🍷 🍷 🍷 🍷 20€

Croquetas de jamón ibérico

IT'S SUSHI O'CLOCK!

- California BLESSing** 🍣🐟🍌🥒🍷🍷 24€
Prawn, avocado, cucumber and tobiko roe
Gamba, aguacate, pepino y huevas de tobiko
- Spicy tuna** 🐟🍌🥒🍷🍷 28€
Tuna, avocado, cucumber and spicy mayonnaise
Atún, aguacate, pepino y mayonesa picante
- Miso dragon roll** 🍣🍌🥒🍷🍷 23€
Panko prawn, avocado, mango and miso sauce
Gamba panko con mango, aguacate y salsa de miso
- Aburi maki Kioto** 🐟🍌🍷 25€
Salmon with avocado and kimchi, flambéed with EVOO and muscovado sugar
Salmón, aguacate, kimchi, flambeado con AOVE y azúcar moscovado
- Yasai roll** 🥒🍌🍷 28€
Pickled carrot, cucumber, and avocado with a mango, sake, and cinnamon sauce
Zanahoria encurtida, pepino y aguacate con salsa de mango, sake y canela

SWEET CORNER

- Chocolate and caramel textures** 🍌🍷🍷 12€
Texturas de chocolate y caramelo
- Vanille flan** 🍌🍷 12€
Flan de vainilla
- Homemade red berries ice cream** 🍷 12€
Helado de frutos rojos casero
- Bannofee BLESS** 🍌🍷🍷 12€
- Sorbets & ice creams.** Selection of house flavours 🍷 16€
Helados y sorbetes. Selección de sabores de la casa
- Season fruit salad** 🥒 18€
Ensalada de fruta de temporada

ALLERGENS

Alérgenos



Vegetarian dish. *Plato vegetariano*



Vegan dish. *Plato vegano*



Sustainable Product. *Producto Sostenible*



Local product. *Producto local*



Milk. *Leche*



Eggs. *Huevos*



Gluten



Lupins. *Altramuces*



Crustaceans. *Crustáceos*



Mustard. *Mostaza*



Shellfish. *Moluscos*



Fish. *Pescado*



Sesame. *Sésamo*



Soy. *Soja*



Nuts. *Frutos con cáscara*



Celery. *Apio*



Sulphite. *Sulfitos*





CHEERS!

COLD DRINKS

BEBIDAS FRÍAS

Coca-Cola Regular / Zero	6€
Fanta Naranja / Limón	6€
Fuze Tea	6€
Aquarius	6€
Sprite	6€
Minute Maid Selección	5€
Royal Bliss Tonic	6€
Royal Bliss	6€
Red Bull - Sugar free	7€
Soul Water 33 cl	7€
Soul Water con gas 33 cl	7€
Aqua pana 75cl	9€
San pellegrino Singular 75cl	10€

HOT DRINKS

BEBIDAS CALIENTES

Infusions. <i>Infusiones</i>	4€
Espresso coffee <i>Café espresso</i>	5€
Double espresso coffee <i>Café espresso doble</i>	6€
Coffee with a dash of milk <i>Café cortado</i>	5€
Latte <i>Café con leche</i>	5€
Cappucino	6€
Irish coffee <i>Café Irlandés</i>	12€
Frappe coffee <i>Café frappé</i>	8€
Café bombón	5€



BEERS! CERVEZAS



Heineken	7€ 8€
Heineken Sin 0,0%	7€
Águila sin filtrar	7€
Sol	8€
Desperados	8€
Paulaner	9€
Isleña	7€
Cruzcampo sin gluten <i>Gluten free Cruzcampo</i>	7€

SANGRÍAS



Cava sangria <i>Sangría de cava</i>	20€ 80€
Red wine sangria <i>Sangría de tinto</i>	18€ 60€
White wine sangria <i>Sangría de blanco</i>	18€ 60€
Champagne sangria <i>Sangría de Champagne</i>	160€

MICHELADAS



Clásica <i>Beer, lemon juice, various sauces, spices, clamato and chilies</i> <i>Cerveza, jugo de limón, salsas variadas, especias, clamato y chiles</i>	10€
Picante <i>Beer, lemon juice, various sauces, spices, clamato and chilies. Spicy.</i> <i>Cerveza, jugo de limón, salsas variadas, especias, clamato y chiles</i>	10€

OUR NATURAL JUICES

NUESTROS ZUMOS NATURALES

Strawberry and banana milkshake <i>Batido de fresa y plátano</i>	14€
Mango and banana milkshake <i>Batido de mango y plátano</i>	14€
Orange and strawberry natural juice <i>Zumo natural de naranja y fresa</i>	14€
Orange, carrot & apple detox juice <i>Zumo detox de naranja, zanahoria y manzana</i>	14€
Orange juice <i>Zumo de naranja</i>	12€





BUT, FIRST, COCKTAILS!

CÓCTELES

Aperol Spritz Cava, Aperol and sparkling water <i>Cava, Aperol y agua con gas</i>	18€
Moscow Mule Belvedere Vodka Organic pear and ginger infusion, lime and ginger beer <i>Vodka Belvedere Infusión orgánica pera y jengibre, lima y ginger beer</i>	19€
Old fashioned Whiskey, sugar, Angostura and orange peel <i>Whiskey, azúcar, angostura y piel de naranja</i>	19€
Bloody Mary Belvedere vodka, Perrins sauce, Ibiza salt, pepper, lemon and tomato <i>Vodla Belvedere, salsa Perrins, sal de Ibiza, pimienta, limón y tomate</i>	19€
Tom collins G-Vine Floraisonn gin, lemon, cane sugar and Royal Bliss elegant soda <i>Ginebra G- Vine Floraisonn, limón, azúcar de caña y soda Royal Bliss elegant</i>	19€
Mint Julep Bourbon, mint and sugar <i>Bourbon, menta y azúcar</i>	19€
Margarita Tequila volcano of my land white, triple sec and lime juice <i>Tequila volcán de mi tierra blanco, triple seco y zumo de lima</i>	19€
Paloma Volcano tequila from my homeland, white, lime, agave syrup, grape-fruit soda, and Ibiza salt <i>Tequila volcán de mi tierra blanco, lima, sirope de agave, soda de pomelo y sal de Ibiza</i>	19€
Mojito Rum, lime, sugar and mint <i>Ron, lima, azúcar y menta</i>	19€
Piña Colada White rum, coconut cream and pineapple puree <i>Ron blanco, crema de coco y puré de piña</i>	19€
Caipirinha Cachaça, mint and sugar syrup <i>Cachaça, menta y sirope de azúcar</i>	19€

BUT, FIRST, COCKTAILS!

CÓCTELES

Daiquiri frutas	19€
White rum, sugar syrup and fruit juice <i>Ron blanco, sirope de azúcar y zumo de fruta</i>	
Dry Martini	19€
Gin, dry white vermouth and lemon twist <i>Ginebra, vermut blanco seco y twist de limón</i>	
Dirty Martini	19€
Gin, dry white vermouth, olive brine, lemon and olive <i>Ginebra, vermut blanco seco, salmuera de aceituna, limón y aceituna</i>	
Gin Fizz	19€
Gin, lemon juice, sugar syrup and soda <i>Ginebra, zumo de limón, sirope de azúcar y soda</i>	
Negroni	19€
Gin, red vermouth, Campari and orange slice <i>Ginebra, vermut rojo, Campari y rodaja de naranja</i>	
Espresso Martini	19€
Vodka, coffee liqueur, vanilla syrup and coffee <i>Vodka, licor café, sirope de vainilla y café</i>	
White Russian	19€
Vodka, coffee liqueur, cream and cocoa powder <i>Vodka, licor café, nata y cacao en polvo</i>	
Whisky sour	19€
Bourbon, lemon juice, sugar and egg white <i>Bourbon, jugo de limón, azúcar y clara de huevo</i>	
Pisco sour	19€
Pisco Demonios de los Andes Acholado, lime juice, egg white, sugar <i>Pisco Demonios de los Andes Acholado, zumo de lima, clara de huevo, azúcar</i>	
Porn star Martini	19€
Belvedere vodka, vanilla, passion fruit and lemon juice <i>Vodka Belvedere, vainilla, fruta de la pasión y zumo de limón</i>	





AUTHOR COCKTAILS

CÓCTELES DE AUTOR

Fresh Market Roku gin, Ibiza honey, calmans, orange, orange blossom, nutmeg and rosemary <i>Ginebra Roku, miel de Ibiza, calmans, naranja, azahar, nuez moscada y romero</i>	20€
My my my Volcán de mi Tierra Blanco Tequila, triple sec, Angostura bitters, orgeat syrup, fresh lemon juice, fresh mint, and cherries <i>Tequila Volcán de mi Tierra Blanco, triple sec amargo de angostura, sirope de orgeat, jugo de limón fresco, menta fresca y cerezas</i>	20€
Espresso caleta Martini Coffee, stick, Brugal extra rum, cinnamon syrup, cocoa <i>Café, palo, ron Brugal extra, sirope de canela, cacao</i>	20€
Tropical mule Belvedere Vodka, lime juice, raspberry, ginger beer, mint and red berries <i>Vodka Belvedere, zumo de lima, Frambuesa, gingerbeer, menta y frutos rojos</i>	20€

NON ALCOHOLICS

CÓCTELES SIN ALCOHOL

Irreverente y sofisticado Pineapple, cinnamon syrup and ginger ale <i>Piña, sirope de canela y ginger ale</i>	15€
Delicated citrus Mango, lime juice and a touch of orange <i>Mango, zumo de lima y un toque de naranja</i>	15€
Summer BLESS Raspberries, cinnamon syrup and ginger ale <i>Frambuesas, sirope de canela y ginger ale</i>	15€

OUR SPIRITS

NUESTROS ESPIRITUOSOS

GIN

		
Roku	18€	180€
Gin Mare	18€	180€
Hendricks	18€	180€
Raw	18€	180€
Monkey 47	20€	200€
G'Vine Floraison	20€	200€
Brockman's	18€	180€
Bombay sapphire	17€	180€
Bombay Brumble	15€	160€
Larios 12	15€	150€
Larios Rosé	15€	150€

RON

		
Brugal añejo	15€	150€
Brugal Extra Viejo	17€	170€
Brugal 1888	18€	180€
Diplomático Reserva Exclusiva	18€	180€
Ron Bacardi Blanco	15€	150€
Ron Bacardi 8 años	17€	170€
Ron Bacardi spiced	15€	150€
Santa Teresa Gran Reserva	15€	150€
Santa teresa Gran Reserva 1796	20€	200€
Zacapa 23	22€	220€
Zacapa XO	30€	300€





WHISKEY & BOURBON



Macallan 12 Double Cask	19€	190€
Macallan 15	28€	280€
Macallan 18	45€	450€
Glenmorangie 10	18€	180€
Glenmorangie Signet	38€	380€
Glenmorangie The Lasanta	19€	190€
Glenmorangie 18	24€	240€
Hibiki Harmony	35€	350€
Hakushu	35€	-
Dewars 12	15€	150€
Dewars 15	17€	170€
Johnnie Walker Black Label	16€	160€
Johnnie Walker Blue Label	45€	450€
Maker's Mark 46	16€	160€
Auchentoshan American Oak	16€	160€
Jim Beam Double Oak	16€	160€

BRANDY & COGNAC



Carlos I	14€	-
Courvoisier VSOP	15€	150€

VERMUT



Martini Bianco	9€
Martini Extra dry	9€
Martini Rosso	9€
Martini Fiero	9€

APERITIFS & LIQUEURS



Campari	9€
Aperol	10€
Fernet Branca	9€
Ricard	9€
Palo	8€
Hierbas Ibicencas	9€
Frígola	8€
Café Caleta	10€
Llimó de S'Hort	10
Bénédictine	10€
Baileys	9€
Amaretto Disaronno	9€
Frangelico	9€
Grappa Nonino	10€
Luxardo	10€
Sambuca	10€
Grand Marnier Cordon Rouge	8€
Patxarán Baines Oro	9€
Limoncello	9€
Amaro Averna	8€
Jägermeister	10€
Demonio de los Andes Acholado	11€



CHAMPAGNE
& WINE

CHAMPAGNE



Moët & Chandon Brut <i>40% Pinot Meunier, 30% Chardonnay, 30% Pinot Noir</i>		150€
Veuve Clicquot Yellow Label Brut <i>50% Pinot Noir, 30% Chardonnay, 20% Pinot Meunier</i>		160€
Maurice Vesselle Brut <i>80% Pinot noir, 20% Chardonnay</i>		160€
R Ruinart Brut <i>49% Pinot noir, 40% Chardonnay, 11% Meunier</i>	28€	175€
Moët & Chandon Ice Brut <i>50% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay</i>		165€
Leclerc Briant Brut Réserve <i>40% Pinot Noir, 40% Meunier y 20% Chardonnay</i>		180€
Ruinart Blanc de Blancs <i>100% Chardonnay</i>		220€
D. Perignon <i>50% Chardonnay, 50% Pinot Noir</i>		450€
Cristal Roederer Brut <i>60% Pinot Noir, 40% Chardonnay</i>		650€
D. Perignon Plénitude 2 <i>52% Chardonnay, 48% Pinot noir</i>		1.200€
Krug Clos D'Ambonnay 2000 <i>100% Pinot Noir</i>		3.800€





CHAMPAGNE ROSÉ



Moët & Chandon Rosé <i>40% Pinot noir, 40% Pinot meunier, 20% Chardonnay</i>	160€
Ruinart Rosé <i>55% Pinot Noir, 45% Chardonnay</i>	205€
D. Perignon Rosé <i>56% Pinot Noir, 44% Chardonnay</i>	600€
Krug Rosé <i>44% Pinot noir, 30% Chardonnay, 26% Meunier</i>	750€
Cristal Roederer Rosé <i>55% Pinot noir, 45% Chardonnay</i>	950€

CAVA



Juve & Camps Milesime <i>100% Chardonnay. D. O Cava</i>	16€	85€
Llopart Rose Ex Vite Brut <i>60% Xarel-lo, 40% Macabeo. Corpinnat</i>	125€	
Llopart Microcosmos Brut Nature <i>85% Pinot Noir, 15% Monastrell.</i>	75€	

WHITE WINES

VINOS BLANCOS

		
Can Rich <i>Malvasia.</i> Ibiza		45€
Acrollam <i>Giró ros, Prensai blanc.</i> V. T Mallorca		55€
Ca ses Rosetes <i>Giró Ros</i> D.O. Binissalem Mallorca		60€
Indigena <i>Garnacha</i> D. O. Penedes	8€	40€
V Malcorta <i>Verdejo</i> D. O. Rueda	9€	45€
Finca Saltamontes <i>Verdejo</i> D. O. Rueda		120€
Muga Barrica <i>90% Viura, 10% Malvasía</i> D. O. Rioja		45€
Castillo de Ygay '86 <i>97% Viura, 3% Malvasía</i> D. O. Rioja		1.200€
D.O Ferreiro <i>Albariño.</i> D.O. Rías Baixas	9€	45€





WHITE WINES

VINOS BLANCOS



Observador <i>Albariño y Godello</i> D.O. Rias Baixas	75€
Amphora roja Pares Balta <i>Xarel.lo.</i> D. O. Penedes	90€
Cullerot <i>Chardonnay 30%, Verdil 30%, Pedro Ximénez 30%, Macabeo 10%.</i> D. O Valencia	45€
Markus Molitor Klosterberg <i>Riesling.</i> VDP Mosel-Saar-Ruwer	45€
SP 68 <i>Albanello, Zibibbo.</i> IGT Terre Siciliane	70€
Louis Latour <i>Chardonnay</i> AOC Chablis	75€
Comte Lafond Sancerre <i>Sauvignon Blanc</i> AOC Sancerre. Francia	90€

RED WINES

VINOS TINTOS

		
Can Rich <i>Cabernet Sauvignon</i> Ibiza		40€
AN/ Anima Negra <i>95% Callet, 3% Manto Negro, 2% Fogoneu</i> D. O. Mallorca		95€
Tanuki Bob <i>90% Manto Negro, 10% Syrah</i> VT Mallorca	9€	49€
Sotil <i>Callet Negret</i> D. O. Mallorca		80€
Citius <i>Pinot Noir</i> IGP Castilla y León		45€
Parotet <i>70% Arcos, 30% Mandó</i> D.O. Valencia	10€	52€
Abadia Retuerta Selecccion Especial <i>75% Tempranillo, 20% Cabernet sauvignon, 5% Syrah</i> V. T de Castilla y León	14€	70€
Francisco Barona <i>Tinta Fina, Garnacha tinta y Albillo</i> D. O. Ribera del Duero		85€
Pingus PSI <i>Tinto Fino</i> D. O. Ribera del Duero		105€
Vega Sicilia Unico <i>95% Tinto Fino, 5% Cabernet Sauvignon</i> D. O. Ribera del Duero		800€
Pingus 2014 <i>Tempranillo</i> D. O. Ribera del Duero		2.600€



RED WINE

VINOS TINTOS



Pancrudo <i>Garnacha</i> D. O. Rioja	98€
Prado Enea <i>Garnacha, Mazuelo y graciano</i> D. O. Rioja	145€
2·pi·r <i>45% Garnacha, 25% Cariñena, 15% Cabernet sauvignon, 15% Syrah</i> D. O Priorat	70€
904 Gran Reserva <i>80% Tempranillo, 20% Garnacha, Mazuelo y Graciano</i> D. O. Rioja	155€
Viña El Pison <i>Tempranillo</i> Pais Vasco	650€
Termanthia <i>Tinta de Toro</i> D. O. Toro	400€
Pieve Sta Restituta <i>Sangiovese.</i> DOCG Brunello di Montalcino	175€
Gaja Dragomis <i>Nebbiolo</i> D.O.P Barolo	220€
Gaja Sperss <i>Nebbiolo</i> D.O.P Barolo	580€

ROSÉ

VINOS ROSADOS

		
Can Rich <i>Monastrel.</i> Ibiza	9€	45€
Flor de Muga <i>Garnacha</i> D. O. Rioja		45€
Whispering Angel <i>80% Garnacha Tinta, 12% Rolle, 8% Cinsault</i> AOC Côte de Provence	14€	70€
Rock Angel <i>Garnacha, Cinsault, Sirah</i> AOC Côte de Provence		85€
Whispering Angel 1,5L <i>80% Garnacha Tinta, 12% Rolle, 8% Cinsault</i> AOC Côte de Provence		125€
Bandol Château Pibarnon <i>65% Monastrell, 35% Cinsault</i> AOC Bandol		95€
Garrus <i>Garnacha, Rolle, Syrah, Tibouren, Cinsault, Monastrell</i> AOC Côte de Provence		290€

SWEET WINES

VINOS DULCES

	
Dulce de Invierno <i>80 % Verdejo, 20 % Moscatel</i> Valladolid	9€
Oremus Aszu 3PTT <i>25% Furmint, 25% Hárslevelü, 25% Sargamuskotaly, 25% Zeta</i> Tokaj-Hegyalja	16€

