



POOL & BEACH

STARTERS

BEETROOT HUMMUS

Roasted beetroot and olive oil, served with pita bread.

KIBBEH

Filled with rice, fresh tuna, and spices.

CRUDO OF THE DAY

Fresh fish of the day, citrus vinaigrette with oregano, and roasted pepper aioli.

BLUEFIN TUNA SASHIMI

Prepared with a citrus soy dressing, pickled Persian cucumber, and fresh chives.

MAIN COURSES

WING KEBAB

Marinated with a selection of spices.

CHICKEN GYRO

Roasted chicken breast, tomato, red leaf lettuce, red onion, Persian cucumber, tahini-garlic sauce, and hot sauce.

KEFTA SHISH KEBAB

Beef and lamb marinated with Mediterranean spices, served with pickled vegetables and pita bread.

BEEF BURGER

Caramelized red onion, roasted garlic aioli, sautéed kale, and red leaf lettuce.

DESSERTS

FRESH FRUIT PLATTER

Mixed seasonal fruit platter.

CHOCOLATE TART

Dark chocolate tart served on a crunchy vanilla base.

 Vegan  Gluten  Gluten free  Fish

SLS PLAYA MUJERES



PLAYA Y ALBERCA

ENTRADAS

HUMMUS DE BETABEL

Remolacha asada y aceite de oliva, servido con pan pita.

KIBBE

Relleno de arroz con atún fresco y especias.

CRUDO DEL DÍA

Pescado fresco de temporada, vinagreta cítrica con orégano y alioli de pimientos asados.

SASHIMI DE ATÚN ALETA AZUL

Preparado con aderezo cítrico de soya, pepino persa encurtido y cebollín fresco.

PLATOS PRINCIPALES

KEBAB DE ALITAS

Marinadas con una mezcla especial de especias.

GYRO DE POLLO

Pechuga de pollo asada, tomate, lechuga sangría, cebolla roja, pepino persa, salsa de tahini y ajo, y salsa picante.

KEFTA SHISH KEBAB

Ternera y cordero marinados con especias mediterráneas, servidos con vegetales encurtidos y pan pita.

HAMBURGUESA DE RES

Cebolla morada caramelizada, alioli de ajo asado, kale salteado y lechuga sangría.

POSTRES

PLATO DE FRUTA FRESCA

Plato de fruta de temporada mixta.

TARTA DE CHOCOLATE

Tarta con chocolate oscuro, servida sobre una base crujiente de vainilla.

 Vegano  Gluten  Sin Gluten  Pescado