LA
PLACE
OASIS
OF TASTE

COCKTAIL - BAR

B·LOUNGE

Barceló
Palmeraie Oasis Resort



TAPAS – B-LOUNGE

	PVP	AI	B+
Briouates au poulet & amandes Crispy pastry with chicken & almonds, cinnamon-ginger aroma, light orange blossom honey. Hojaldre crujiente relleno de pollo y almendras, aromas de canela y jengibre, ligero toque de miel de azahar.	100	85	75
Mini pastillas aux fruits de mer Gambas, calamars, coriandre fraîche, citron confit, safran. Mini seafood pastillas with prawns, calamari, fresh coriander, preserved lemon & saffron. Gambas, calamares, cilantro fresco, limón confitado y azafrán.	110	94	83
Gambas al Ajillo Crevettes poêlées à l'ail, persil frais, huile d'olive extra vierge. Pan-seared prawns with garlic, parsley and extra virgin olive oil. Gambas salteadas con ajo, perejil y aceite de oliva virgen extra.	130	110	98
	90	75	68
Patatas Bravas revisitées Dés de pommes de terre croustillants, sauce brava fumée & aïoli maison. Crispy potato cubes with smoked brava sauce & homemade aioli. Dados de patata crujientes con salsa brava ahumada y alioli casero.	100	85	75
Gyozas poulet & légumes Croustillants, vapeur-poêlés, servis avec sauce soja-gingembre. Crispy steamed-fried chicken & vegetable gyozas, served with soy-ginger sauce. Crujientes, salteadas al vapor, servidas con salsa soja y jengibre.	130	110	98
Mini brochetas Yakitori de pollo Poulet laqué soja & miel, graines de sésame, oignons crispy. Chicken yakitori skewers glazed with soy & honey, sesame seeds, crispy onions. Pollo lacado con soja y miel, semillas de sésamo, cebolla crujiente.	90	75	68
Polenta crujiente con parmesano Servie avec mayonnaise à la truffe. Crispy parmesan polenta served with truffle mayonnaise. Servida con mayonesa de trufa.	90	75	68
Arancini au safran Croquettes de riz farcies à la mozzarella, sauce tomate maison. Saffron rice croquettes stuffed with mozzarella, homemade tomato sauce. Croquetas de arroz rellenas de mozzarella, salsa de tomate casera.			

VINS MAROCAINS

	PVP	AI	B+
BLANC 75 cl			
Coteaux d'Atlas - 1 Cru - AOC - 100% Chardonnay	550	468	413
Médaillon - Sauvignon Blanc	350	298	263
Éclipse - Sauvignon	450	383	338
Sahari - Cgrenache Blanc	230	---	210
ROUGE 75 cl			
Coteaux d'Atlas - AOC Cabernet Sauvignon, de Merlot et Syrah	550	468	413
Médaillon - Cabernet Sauvignon, Syrah	350	298	263
Éclipse - Grenach et Merlot	450	383	338
S de Siroua - Tannat, Malbec et Arinarnao	350	145	128
Sahari - Cabernet Sauvignon, Merlot	300	---	280
ROSE 75 cl			
Éclipse - Gamay Saint Romain	450	383	338
Médaillon - Syrah	350	298	263
Sahari - Grenache, Carignan, Cinsault	230	---	210

VINS DU MONDE

	PVP	AI	B+
BLANC 75 cl			
France - Philippe Bouchard – Chardonnay	500	425	375
ESPGNE -Telmo Rodriguez – Basa	600	510	450
ITALIE - Pinot Griggio 2024 i.g.t Vento	480	408	360
ROUGE 75 cl			
France - Domaine de Lauribert – Côtes du Rhône Fine Fleur	500	425	375
Saumur Chamigny Fruit - Cuvée thierry Germain	850	723	638
Espagne - Telmo Rodriguez – Gazur Ribera del Duero 2022	700	595	525
Italie - Domaine Calo – Nero d'Avola Terra Siciliana	450	383	336
ROSE 75 cl			
FRANCE - Sainte Béatrice – Cuvée des Princesses (V. Rousselle)	580	493	435
ESPAGNE - Lagrimas de Maria 2023 d.o.c Rioja Tempranilo	550	468	415
Italie - Pinot Griggio 2021 i.g.t Vento	480	408	360

BUBBLE TIME

	PVP	AI	B+
Veuve Clicquot Brut	1750	1490	--
Laurent Perrier Brut	1500	1275	--
Moét & Chandon brut	1500	1275	--
Moét & Chandon brut	780	665	625
Moét & Chandon brut	310	265	250
La Perle du Sud	500	425	375
Prestige de France	300	255	225

MOCKTALS

	PVP	AI	B+
Lime spritzer lime, lemon juice, sugar syrup, Limonade Lime cordial, fresh lemon juice, sugar syrup, SP Limonata	90	80	--
Jasmine tea fizz jasmine tea, pineapple juice , lemon juice Jasmine tea, pineapple juice, fresh lemon juice	110	90	80
Virgin mojito Mint leaves, sugar syrup, sp limonata Fresh mint leaves, sugar syrup, SP Limonata	90	--	--
Basil blush orange juice, lemon juice, strawberry puree, honey Orange juice, lemon juice, strawberry purée, honey, fresh basil	90	80	70
Rosemary blackberry smash blackberry, lemon juice, cranberry juice, ginger ale, rosemary laves Blackberries, lemon juice, cranberry juice, ginger ale, fresh rosemary leaves	110	90	100
NADA COLADA Ananas frais, coconut Fresh pineapple, coconut Piña fresca, coco	90	--	--

B COCKTAILS

	PVP	AI	B+
B-Royal Coco, passion, vanille, ananas, champagne Coconut, passion fruit, vanilla, pineapple, champagne.	200	170	150
Mellah Hibiscus, gingembre, cannelle, vanille, rhum Hibiscus, ginger, cinnamon, vanilla, rum.	140	--	--
Amelfi Limoncello, Aperol, basilic frais, citron vert, sirop de miel, prosecco Limoncello, Aperol, fresh basil, lime, honey syrup, Prosecco.	140	119	100
Blu Basilico Concombre, gingembre, basilic, citron, miel, curaçao, vodka Cucumber, ginger, basil, lemon, honey, curaçao, vodka.	140	119	--
Koi Citron vert, miel, gingembre, menthe fraîche, gin Lime, honey, ginger, fresh mint, gin.	140	119	--

Cocktails Classiques I Classic Cocktails

	PVP	AI	B+
Moscow Mule Vodka, citron vert, ginger beer Vodka, lime, ginger beer.	120	102	90
Americano Campari, vermouth rouge, soda Campari, sweet vermouth, soda.	120	--	--
Old Fashioned Whisky, sucre, angostura, cerise amarena Whisky, sugar, Angostura bitters, Amarena cherry	120	102	--
Negroni Gin, Martini rouge, Campari Gin, sweet vermouth, Campari.	120	--	--
Mojito Rhum, Citron, Menthe, Sirop de canne, soda Ron, Lemon, Mint, Cane Syrup, soda	120	102	--

Whisky I Malt

	PVP	AI	B+
Blue Label (Blended Malt Whisky)	290	246	217
Ardbeg (Smoked Malt)	130	110	104
Jameson (Irish)- Jim Beam (Bourbon)- Jack Daniel's (Tennessee) - Glenmorangie (Malt)	110	95	85
Black Label - Chivas	110	95	85
Red Label - J&B	70	60	--
Chivas Regal 18 ans	110	95	85
King charles	70	--	--

GIN

	PVP	AI	B+
Bombay Sapphire - Tanqueray	90	80	70
Gordon's - Beefeater	70	60	--
Perigan	70	--	--

VODKA

	PVP	AI	B+
Belvedere - Grey Goose	110	95	85
Absolut	70	60	--
Wyborowa	70	60	--
Eganof	70	--	--

RHUMS

	PVP	AI	B+
Havana Club Brun - Bacardi Gold	90	80	70
Malibu	65	56	49
Bacardi Blanc	65	56	49
Santa cruz	70	--	--

LIQUOR

	PVP	AI	B+
Bailey's - Get 27 - Cointreau - Amaretto	60	51	48

APERITIFS

	PVP	AI	B+
Martini - Pastis	55	45	41
Campari - Ricard	55	45	--

DIGESTIFS

	PVP	AI	B+
Hennessy Xo	290	247	232
Hennessy Vsop	160	136	125
Sambuca	90	80	--
Eau de Vie / local brandy	90	80	70



Our dose is 5cl Nuestra dosis es de 5cl

Tous nos cocktails signatures sont disponibles en version sans alcool All our cocktails are available in a non-alcoholic version

BEERS

	PVP	AI	B+
Leffe Blonde	60	51	48
Flag Spécial / draft	45	--	--
Heiniken	55	45	41
Casablanca	60	51	48
Corona	60	51	48
Stella	60	51	48

ICED TEA

	PVP	AI	B+
Thé Glaçé Coco - Coconut Iced Tea	40	34	30
Thé Glaçé Fruits de la Passion - Passion fruit iced tea	40	34	30
Thé Glaçé Fraise - Strawberry iced tea	40	34	30

SMOOTHIES

	PVP	AI	B+
Jus d'orange, Jus de Citron *Orange Juice, Lemon Juice*	40	34	30
Smoothie Carotte - Smoothie Chocolat *Smoothie Carrot - Chocolate Smoothie*	40	34	30

SODAS

	PVP	AI	B+
Red Bull	45	35	25
Evian	35	30	25
Perrier	--	--	--
Eau minérale - Mineral water / Eau gazeuse - sparkling water	30	25	22
Eau minérale - Mineral water / Eau gazeuse - sparkling water	20	17	15
Coca,Cola - Coca,Zero - Schweppes Tonic - Schweppes Citron - Sprite	30	--	--

Hot Drinks I Bebidas Calientes

	PVP	AI	B+
Café Latte - Cookies - Chocolat -- Coffee Latte - Cookies - Chocolate	40	34	30
Café Latte - Banane - Chocolat -- Coffee Latte - Banana - Chocolate	40	34	30
Thé Tchaba	40	34	30
Thé Marocain	30	25	22
Café Macchiato | Cappuccino | Café Ristretto | Café Long	30	25	22





COCKTAIL - BAR

B·LOUNGE