

BEACH CLUB



ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

Cold and hot starters

Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn-fed iberian ham
39 €

Pan con tomate, aceite de oliva y escamas de sal
Tomato bread with olive oil and salt flakes
11 €

Gazpacho andaluz con sus guarniciones
“Andalusian” gazpacho with its garnishes
17 €

Ensalada de hojas tiernas con langostinos, papaya y vinagreta de curry y coco
Tender leaves salad with king prawns, papaya and curry-coconut vinaigrette
29 €

Aguacate al natural con su guarnición de cilantro, chili y lima natural
Fresh avocado with its own garnish of coriander, chili and fresh lime
18 €

Nuestros boquerones en vinagre con mango y tomatitos
Our homemade marinated baby anchovies with mango and cherry tomatoes
18 €

Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro
“Cortesin” salad with preserved tuna belly, green asparagus and hard-boiled egg
25 €

Croquetas de jamón ibérico y salsa tártara
Iberian ham croquettes with tartar sauce
17 €

Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon
Deep fried “Padrón” peppers with Maldon salt
15 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



TOMATE AL GUSTO

Tomato to choose

Tomate del día aliñado, escama de sal, aceite de oliva Arbequina

Fresh tomato of the day with salt flakes and Arbequina olive oil

15 €

... y queso mozzarella di Búfala, aguacate y albahaca

... and Buffalo mozzarella cheese, avocado and basil

24 €

... y ventresca de atún con cebolleta

... and preserved tuna belly with spring onion

25 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.

Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



NUESTROS PESCADOS

Our assorted fishes

Pulpo frito con mayonesa de Tobiko
Deep fried octopus with "Tobiko" mayonnaise
26 €

Boquerones victorianos fritos
"Victorianos" deep fried baby anchovies
21 €

Calamar frito con alioli
Deep fried squid with alioli
26 €

Almejas gallegas al ajillo con vino Albariño
Galician "ajillo style" clams with Albariño sauce
36 €

Sardina a la teja "La original"
Tile sardines "La original" recipe
22 €

Escalopines de rape con mojo andaluz de perejil y ajo
Monkfish scaloppini with Andalusian parsley and garlic "mojo" sauce
42 €

Lubina a la sal o al horno (min 2 pers.)
Salt crusted or oven roasted seabass (min.2 people)
42 € p.p

Rodaballo al horno (min 2 pers.)
Oven roasted turbot (min.2 people)
42 € p.p

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



ARROCES Y PASTAS

Rice and Pastas

Arroz negro con pulpo y calamar (min. 2 pers.)
Black paella with octopus and squid (min.2 people)
32 € p.p

Paella de pollo, ajetes y judías verdes (min. 2 pers.)
Chicken paella with spring garlic and green beans (min.2 people)
29 € p.p

Garbanzos marineros con carabinero y chipirón (min. 2 pers.)
Seafood chickpeas with "Carabinero" and squid (min 2 people)
42 € p.p

Arroz "El Señorito" de marisco y pescado (min. 2 pers)
Paella "El Señorito" with fish and seafood (min 2 people)
46 € p.p

Macarrones con pulpo y gambón
Penne with octopus and king prawn
34 €

Espaguetis "Vongole" con almejas gallegas y sal de ostras
Spaghetti vongole with Galician clams and oyster salt
36 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



CARNES

Meat

Chuletas de cordero con chimichurri de menta

Lamb chops with mint "Chimichurri" sauce

33 €

Escalopines de pechuga de pollo de corral a la plancha
con mojo de almendras y romero

*Grilled free-range chicken breast scaloppini with Rosemary
and almonds "mojo" sauce*

30 €

Solomillo de ternera Angus a la plancha
con mantequilla de chalotas al vino tinto

Grilled Angus beef sirloin with shallots butter with red wine

40 €

IVA incluido / VAT included

*Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.*



GUARNICIONES

Side orders

Bol de ensalada verde con crudités

Bowl of green salad and crudites

8,5 €

Calabacines a la plancha con tomillo

Grilled zucchini with Thyme

8,5 €

Judías verdes con Jamón ibérico

Green beans with Iberian ham

8,5 €

Patatas fritas o patatas al romero

French fries or rosemary potatoes

8,5 €

Arroz salteado con hinojo

Sautéed rice with fennel

8,5 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



POSTRES

Desserts

Sorbete de limón, mango o frambuesa (por bola)

Lemon, mango or raspberries sorbet (per scoop)

6,5 €

Helado de vainilla, chocolate negro, nuez de macadamia, coco y fresa (por bola)

Vainilla, chocolate, macadamia or strawberries (per scoop)

6,5 €

Carpaccio de piña, helado de coco y albahaca

Pineapple carpaccio, coconut ice cream and basil

14 €

Pastel helado de pistachos con frambuesas

Pistachio ice cake with raspberries

15 €

Cre moso de queso y vainilla con fresas y crumble de limón

Cheese and vanilla cream with strawberries and lemon crumble

16 €

“Chocolate como la primera vez” helado de vainilla y frutos rojos

Chocolate tart “As the first time”, vanilla ice cream and red berries

16 €

Melón o sandía preparados

Freshly sliced melon or watermelon

15 €

Mango preparado

Freshly sliced Mango

17 €

IVA incluido / VAT included

Si requiere información sobre la presencia de algún alérgeno alimentario en el menú, pregunte a nuestro personal.
Ask our staff for information regarding the presence of food allergens on the menu.



FINCA 
CORTESIN

IVA incluido / VAT included

