

BEACH CLUB



ENTRADAS FRÍAS Y CALIENTES

Cold and hot starters

Jamón ibérico de bellota D.O.
Acorn-fed iberian ham
42 €

Pan con tomate, aceite de oliva y escamas de sal
Tomato bread with olive oil and salt flakes
14 €

Sopa fría “Ginger” de zanahoria y manzana con tartar de vieiras marinadas
“Ginger” cold soup of carrot and apple with marinated scallop tartare
22 €

Gazpacho andaluz con sus guarniciones
“Andalusian” gazpacho with its garnishes
20 €

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, chilli and fresh lime
20 €

Nuestros boquerones en vinagre con mango y tomatitos
Our homemade marinated baby anchovies with mango and cherry tomatoes
19 €

Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes, aguacate y huevo duro
“Cortesin” salad with preserved tuna belly, green asparagus, avocado and hard-boiled egg
27 €

Ensalada de brotes tiernos, flores, rúcula y berros con vinagreta de cítricos Calamansi
Tender sprouts salad, flowers, rocket and watercress with Calamansi citrus vinaigrette
19 €

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.



Mézlum de lechuga, calamarcitos al ajillo y costrones de pan al ajo
Assorted lettuce, garlic baby squid and bread croutons
27 €

Croquetas de jamón ibérico y salsa tártara
Iberian ham croquettes with tartar sauce
20 €

Croquetas de gambas al ajillo y alioli de limón
Garlic prawns croquettes with lemon aioli
20 €

Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon
Deep fried "Padron" peppers with Maldon salt
16 €

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, escamas de sal y aceite de oliva Arbequina

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

16 €

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

... and Buffalo mozzarella cheese, avocado and basil

26 €

... y Jamón ibérico, aceitunas y mejorana fresca

... and Iberian ham, olives and fresh marjoram

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 Y FRITURAS

Our Selection of Fish & Fried Dishes

Pulpo a la Gallega con espuma de patatas
Galician-style octopus with potato foam
26 €

Boquerones victorianos fritos
“Victorianos” deep fried baby anchovies
21 €

Calamar frito con alioli
Deep fried squid with aioli
28 €

Almejas Gallegas al ajillo con vino Albariño
Galician clams “ajillo style” with Albariño sauce
39 €

Sardina a la teja “La original”
Tile sardines “The original” recipe
22 €

Caldereta de rape, almejas y marisco
Monkfish stew with clams and seafood
46 €

Corvina a la plancha y salsa bilbaína
Grilled croacker fish with “Bilbaina” sauce
38 €

Lubina a la sal o al horno (min 2 pers.)
Salt crusted or oven roasted seabass (min.2 people)
46 € p.p

Rodaballo al horno (min 2 pers.)
Oven roasted turbot (min.2 people)
44 € 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 de pato, foie gras y setas portobello (min. 2 pers.)
Duck rice with foie gras and portobello mushrooms (min.2 people)
41 € p.p

Arroz negro con pulpo y calamar (min. 2 pers.)
Black paella with octopus and squid (min.2 people)
34 € p.p

Paella de pollo, ajetes y judías verdes (min. 2 pers.)
Chicken paella with spring garlic and green beans (min.2 people)
34 € p.p

Arroz caldoso de bogavante (min. 2 pers.)
Stocky rice with lobster (min. 2 people)
54 € p.p

Arroz “El Señorito” de pescado y marisco (min. 2 pers.)
Paella “El Señorito” with fish and seafood (min. 2 people)
49 € p.p

Macarrones con pulpo y gambas blancas
Penne with octopus and white prawns
32 €

Espaguetis con jamón ibérico, tomate, salvia, alcaparras y crujiente de pan
Spaghetti with iberian ham, tomato, sage, capers and bread crumbs
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.



CARNES

Meat

Salteado de solomillo de ternera blanca con verduras y albahaca

Veal tenderloin stir-fry with seasonal vegetables and basil

44 €

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*

34 €

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

Grilled Angus beef tenderloin with shallots butter with red wine

44 €

Brocheta de pierna de cordero recental y verduras con salsa de Pedro Ximénez

Leg of baby lamb skewer with vegetables and Pedro Ximenez sauce

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 with crudites

9 €

Calabacines a la plancha con tomillo

Grilled zucchini with thyme

9 €

Espinacas salteadas con cebolleta

Sautéed spinach with spring onion

10 €

Patatas fritas o patatas al romero

French fries or rosemary potatoes

10 €

Arroz salteado con sal de lima

Sautéed rice with lime salt

9 €

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 raspberry sorbet (per scoop)

8 €

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

Vanilla, black chocolate, macadamia, coconut and strawberry ice cream (per scoop)

8 €

Baba al ron con helado de coco

Classic baba au Rhum with coconut ice cream

15 €

Arroz con leche de vainilla con crema de maracuya y chantilly

Vanilla rice pudding with passion fruit cream and chantilly

14 €

Pastel helado de pistachos con frambuesas

Pistachio ice cake with raspberries

15 €

Tarta de queso casera, salsa de arándanos con amaretto y crumble de limón

Homemade cheesecake, blueberries with amaretto sauce and lemon crumble

18 €

Tarta de chocolate intenso “Alma de Guanaja” con helado de vainilla

“Essence of Guanaja” intense dark chocolate tart with vanilla ice cream

18 €

Frutas naturales preparadas

Freshly sliced fruit selection

16 €

Mango preparado

Freshly sliced Mango

18 €

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