

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*  
12 €

Gazpacho andaluz con sus guarniciones  
*“Andalusian” gazpacho with its garnishes*  
18 €

Ensalada de hojas tiernas con langostinos, papaya y vinagreta de curry y coco  
*Tender leaves salad with king prawns, papaya and curry-coconut vinaigrette*  
31 €

Aguacate al natural con su guarnición de cilantro, chili y lima natural  
*Fresh avocado with its own garnish of coriander, chili and fresh lime*  
20 €

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*  
27 €

Ensalada verde de brotes tiernos, flores, hierbas aromáticas y pipas de calabaza  
*Tender sprouts salad, flowers, aromatic herbs and pumpkin seeds*  
19 €

Croquetas de jamón ibérico y salsa tártara  
*Iberian ham croquettes with tartar sauce*  
18 €

Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon  
*Deep fried “Padron” 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*

25 €

... 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 aioli*  
26 €

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

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

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

Calamarcitos a la plancha sobre ajoarriero de bacalao  
*Grilled baby squid over cod "Ajoarriero"*  
39 €

Lubina a la sal o al horno (min 2 pers.)  
*Salt crusted or oven roasted seabass (min.2 people)*  
44 € 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 ibérico con presa, foie gras y portobello  
*Iberian rice with "presa" pork, foie gras and portobello mushrooms*  
39 € p.p

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

Arroz meloso de carabinero y calamares (min. 2 pers.)  
*Scarlet prawns and squid mellow rice (min. 2 people)*  
48 € p.p

Arroz de pescado y zamburiñas gratinadas (min. 2 pers.)  
*Fish rice with gratinated "Zamburiñas" scallops (min. 2 people)*  
38 € p.p

Macarrones con pulpo y gambas blancas  
*Penne with octopus and white prawns*  
34 €

Espaguetis con jamón ibérico, tomate, salvia, alcaparras y crujiente de pan  
*Spaghetti with iberian ham, tomato, sage, capers and bread crumbs*  
24 €

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*

Escalopines de solomillo de ternera blanca con majado de rúcula y pistacho

*Veal sirloin escalopes with rocket and pistachio sauce*

42 €

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*

32 €

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

*Grilled Angus beef sirloin with shallots butter with red wine*

44 €

Brocheta de pierna de cordero con chimichurri de menta  
y verduras salteadas

*Leg of lamb skewer with mint chimichurri and sautéed vegetables*

39 €

*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*

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 €

Patatas chafadas, tomatitos cherry e hinojo

*Handmade mash potatoes, cherry tomatoes and fennel*

8,5 €

Arroz salteado con sal de lima

*Sautéed rice with lime salt*

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)*

7 €

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

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

7 €

Carpaccio de piña, helado de coco y albahaca

*Pineapple carpaccio, coconut ice cream and basil*

14 €

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, blueberry with amaretto sauce and lemon crumble*

18 €

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

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

18 €

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*



