

Entradas frías y calientes /Cold and hot starters

Jamón Ibérico de Bellota D.O. <i>Acorn-fed iberian ham</i>	34,00€
Pan con tomate, aceite de oliva y escamas de sal <i>Tomato bread with olive oil and salt flakes</i>	6,00 €
Gazpacho Andalucía con su guarnición <i>“Andalusian” Gazpacho with its garnish</i>	15,00€
Ensalada “El Jardín”, brotes de ensalada, flores, hierbas aromáticas y pipas tostadas <i>“El Jardín” salad, sprouts salad, flowers, aromatic fine herbs and toasted sunflowers seeds</i>	17,00€
Ensalada de hojas tiernas con langostinos, papaya y vinagreta de curry y coco <i>Tender leaves salad with king prawns, papaya and curry-coconut vinaigrette</i>	25,00€
Aguacate al natural con su guarnición de cilantro, chili y lima natural <i>Fresh avocado with its own garnish of coriander, chili and fresh lime</i>	15,00€
Nuestros boquerones en vinagre con mango y tomatitos <i>Our homemade marinated baby anchovies with mango and cherry tomatoes</i>	16,00€
Ensalada Cortesin con ventresca de atún, espárragos verdes y huevo duro <i>“Cortesin” salad with preserved tuna belly, green asparagus and hard-boiled egg</i>	19,00€
Croquetas de Jamón Ibérico y salsa tártara <i>Iberian ham croquettes with tartar sauce</i>	14,00€
Pimientos de Padrón fritos con sal Maldon <i>Deep fried “Padron” peppers with Maldon salt</i>	13,00€

IVA incluido / VAT included

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

Tomate al gusto / *Tomato to choose*

Tomate del día aliñado, escama de sal, aceite de oliva Arbequina	12,00€
<i>Fresh tomato of the day with salt flakes and Arbequina olive oil</i>	
....y albahaca o cebolleta o ajo	14,00€
<i>....and basil with spring onion or garlic</i>	
....y aguacate con chía	16,00€
<i>....and avocado with chia</i>	
....y queso mozzarella di Búfala, aguacate y albahaca	19,50€
<i>....and Buffalo mozzarella cheese, avocado and basil</i>	
....y ventresca de atún con cebolleta	21,00€
<i>....and preserved tuna belly with spring onion</i>	
....y anchoas de Cantábrico con ajo negro	22,00€
<i>....and cantabrian anchovies with black garlic</i>	

Nuestra fritura/ *Our assorted fried fish*

Pulpo frito con con mayonesa de tobiko	26,00€
<i>Deep fried octopus with "Tobiko" mayonnaise</i>	
Boquerones victorianos fritos	16,00€
<i>"Victorinos" deep fried baby anchovies</i>	
Calamar frito con alioli	25,00€
<i>Deep fried squid with alioli</i>	

Pescados y Marisco/ *Fish and Seafood*

Almejas gallegas al ajillo con vino Albariño	25,00€
<i>Galician "ajillo style" clams with Albariño white wine sauce</i>	
Medallones de rape a la bilbaína	38,00€
<i>"Bilbaina" style Monkfish medallions</i>	
Sardina a la teja "La original"	17,00€
<i>Tile sardines "The original" recipe</i>	
Lubina a la sal o al horno (min 2 pers.)	39,00€ p.p
<i>Salt crusted or oven roasted seabass (min.2 people)</i>	

IVA incluido / VAT included

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

Arroces y Pastas/ *Rice and Pastas*

Arroz negro con pulpo y calamar (min. 2 pers.) <i>Black paella with octopus and squid (min.2 people)</i>	26,00€ p.p
Paella de pollo, ajetes y judías verdes (min. 2 pers.) <i>Chicken paella with spring garlic and green beans</i>	25,00€ p.p
Paella de verduras con salsa romesco (min. 2 pers) <i>Vegetables paella with romesco sauce (min 2 people)</i>	21,00€ p.p
Arroz con bogavante (min 2 pers) <i>Lobster stocky rice (min. 2 people)</i>	52,00€ p.p
Macarrones con pulpo y gambón <i>Penne with octopus and king prawn</i>	27,00€
Espaguetis con Jamón Ibérico, tomate, salvia, alcaparras y crujiente de pan <i>Spaghetti with Iberian ham, tomato, sage and bread crunch</i>	21,00€

Carnes/ *Meat*

Hamburguesa de ternera con tomate, pepinillo, queso Raclette, rúcula y salsa Beach <i>Beef burger with tomato, pickled gherkin, raclette cheese, rocket salad and “Beach” sauce</i>	19,00€
Escalopines de pechuga de pollo de corral a la plancha y mojo de almendras y romero <i>Grilled free-range chicken breast scaloppini with Rosemary and almonds “mojo” sauce</i>	20,00€
Solomillo de ternera Angus a la plancha con mantequilla de chalotas al vino tinto <i>Grilled Angus beef sirloin with shallots butter with red wine</i>	31,00€
Chuletas de cordero con chimichurri de menta <i>Lamb chop with mint “Chimichurri” sauce</i>	33,00€

IVA incluido / VAT included

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

Guarniciones/ Side orders

Bol de ensalada verde con crudités <i>Bowl of green salad and crudites</i>	7,50€
Calabacines a la plancha con tomillo <i>Grilled zucchini with Thyme</i>	7,50€
Judías verdes con Jamón ibérico <i>Green beans with Iberian ham</i>	7,50€
Patatas fritas/ Patatas al romero/ Arroz salteado <i>French fries/ Rosemary potatoes/ Sautéed rice</i>	7,50€

Postres/Desserts

Sorbete de limón, mango o frambuesa (por bola) <i>Lemon, mango or raspberries sorbet (per scoop)</i>	5,00€
Helado de vainilla, chocolate, macadamia y fresa (por bola) <i>Vainilla, chocolate, macadamia or strawberries (per scoop)</i>	5,00€
Arroz con leche de vainilla con crema de maracuyá y chantilly <i>Vanilla rice pudding with passion fruit cream and Chantilly</i>	11,00€
“Tiramisú de limoncello” crema de vainilla con mascarpone, lima y cacao <i>“Limoncello Tiramisu” vanilla cream with mascarpone, lime and cocoa</i>	12,00€
Tarta de queso en cuenco con salsa de arándanos y amaretto y crumble de limón <i>Cheesecake with blueberry and amaretto sauce and lemon crumble</i>	14,00€
“Chocolate como la primera vez” sorbete de frambuesa y frutas rojas <i>“Chocolate like first time”, raspberries sorbet and red berries</i>	14,00€
Melón o Sandía preparados <i>Freshly sliced melon or watermelon</i>	12,00€
Mango preparado <i>Freshly sliced of Mango</i>	15,00€

IVA incluido / VAT included

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