

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

IVA incluido / VAT included

