

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 zanahorias 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 sirloin 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*