

EL SABOR DE ANDALUCÍA A TASTE OF ANDALUSIA

ENTRANTES FRÍOS · COLD STARTERS

SALMOREJO DE REMOLACHA, QUESO
PAYOYO, PISTACHOS Y PERLAS DE AOVE - 12
BEETROOT SALMOREJO, PAYOYO CHEESE,
PISTACHIOS AND OLIVE OIL PEARLS



ENSALADA DE QUESO DE CABRA - 18
GOAT CHEESE SALAD

Lechuga, espinacas, tomate, zanahoria, maíz, cebolla,
pepino, nueces, aliño de miel y mostaza.

Salad, baby spinach, locally grown tomato, carrot,
sweetcorn, red onion, cucumber, walnuts, extra
virgin olive oil, honey and mustard.



STEAK TARTAR SOBRE TUÉTANO
A LA BRASA - 24
STEAK TARTAR ON ROASTED
BONE MARROW



JAMÓN IBÉRICO 100% (80 gr.) - 32
100% IBERIAN HAM (80g)

Acompañado de pan tostado con tomate.
Served with toast and fresh tomato.



COGOLLO DE LECHUGA A LA BRASA - 16
CHARGRILLED BABY GEM LETTUCE

Queso azul Andaluz, piñones tostados, vinagreta
agridulce de Palo Cortao y mostaza.

Blue Andaluz cheese, toasted pine nuts, sweet and a
sour Palo Cortao sherry vinaigrette with mustard.



TABLA DE QUESOS NACIONALES - 28
SPANISH CHEESE BOARD

Queso de Cádiz, queso semi curado de cabra Payoya,
queso curado Dehesa de los Llanos (oveja) y
queso semicurado de vaca procedente de Mahón.

Andazul cheese from Cádiz, semi-cured Payoya goat's
cheese, cured Dehesa de los Llanos sheep's cheese and
semi-cured Mahón cheese.



EL SABOR DE ANDALUCÍA A TASTE OF ANDALUSIA

ENTRANTES CALIENTES · HOT STARTERS

NUESTRO PIL PIL DE LANGOSTINOS - 24

THE BEACH'S SIGNATURE KING
PRAWN PIL PIL



MEJILLONES A LA MARINERA - 22

MUSSELS IN 'MARINERA' SAUCE



CROQUETAS DE JAMÓN IBÉRICO - 16

IBERIAN HAM CROQUETTES

Alioli de tomate.

Tomato aioli.



CROQUETAS DE CHIPIRONES

EN SU TINTA - 16

SQUID & SQUID INK CROQUETTES

Mayonesa de pimientos verdes asados.

Roasted green pepper mayonnaise.



BOQUERONES FRITOS AL LIMÓN - 15

FRIED ANCHOVIES MARINATED IN LEMON



CALAMARES FRITOS - 17

FRIED SQUID

Mayonesa cítrica.

Citrus mayonnaise.



BERENJENA Y BIMIS A LA BRASA - 16

ROASTED AUBERGINE AND BROCCOLINI

Miso y semillas.

Miso and sunflower seeds.



EL RINCÓN NIKKEI

NIKKEI CORNER

USUZUKURI DE LUBINA - 18

SEA BASS USUZUKURI



TACOS DE VIEIRAS - 21

SCALLOP TACOS

Holandesa de miso, gelee de lima y caviar.
Miso hollandaise, a lime gel and caviar.



SALMÓN TATAKI - 22

SALMON TATAKI

Puré de mango, kumquats confitados, alga nori,
salsa teriyaki y huevas de salmón.
Mango purée, candied kumquats, nori, teriyaki
sauce and salmon roe.



CEVICHE DE LUBINA - 24

SEA BASS CEVICHE

Leche de tigre, cebolla morada, cebolleta, cilantro
y maíz frito.
Peruvian "leche de tigre" citrus marinade, with
red onion, spring onion, coriander and crispy
fried corn.



ATÚN ROJO Y GAZPACHUELO - 27

BLUEFIN TUNA AND GAZPACHUELO

Gazpachuelo malagueño y uvas.
Traditional gazpachuelo from Málaga.



NIGUIRI CRUJIENTE DE TARTAR ATÚN ROJO - 14

BLUEFIN TUNA TARTAR CRUNCHY NIGIRI

2 piezas. Arroz de sushi crujiente y perlas de wasabi.
2 pieces. Crispy sushi rice with wasabi pearls.



NIGUIRI CRUJIENTE DE TARTAR DE SALMÓN - 12

BLUEFIN SALMON TARTAR CRUNCHY NIGIRI

2 piezas. Arroz de sushi crujiente y perlas de wasabi.
2 pieces. Crispy sushi rice with wasabi pearls.



NIGUIRI CRUJIENTE DE STEAK TARTAR - 13

BLUEFIN STEAK TARTAR CRUNCHY NIGIRI

2 piezas. Arroz de sushi crujiente y perlas de wasabi.
2 pieces. Crispy sushi rice with wasabi pearls.



TATAKI DE SOLOMILLO DE VACA

MADURADA - 29

AGED BEEF FILLET TATAKI

Mayonesa de adobo, trufa y salsa okonomiyaki.
Spanish adobo mayonnaise, truffle and okonomiyaki sauce.



CARPACCIO DE TXULETA CON YUZU - 26

BEEF SIRLOIN CARPACCIO WITH YUZU

Aliño de yuzu, miel y soja con caviar de sésamo.
Yuzu, cane honey and soya dressing, and a sesame caviar.



A LAS BRASAS EN NUESTRO JOSPER FLAME GRILLED TO PERFECTION

PESCADOS · FISH

LUBINA A LA ESPALDA - 54

BUTTERFLIED SEA BASS

Refrito de ajo y pimentón.

Garlic, olive oil, vinegar and paprika sauce.



SUPREMA DE LUBINA SEA BASS FILLET - 24



PARPATANA DE ATÚN ROJO - 28

BLUEFIN TUNA PARPATANA



CARABINERO CARABINERO RED PRAWN - 28



LANGOSTINOS KING PRAWNS - 26

(6 unidades) (6 pieces)



ALMEJAS AL AJILLO GARLIC CLAMS - 22



SALSAS · SAUCES

ALIOLI AIOLI - 3

CHIMICHURRI - 3

HOLANDESA - 4

HOLLANDAISE

PIMIENTA VERDE - 4

PEPPERCORN

CARNES · MEAT

CHULETÓN DE RUBIA GALLEGA - 84

GALICIAN STEAK "RUBIA GALLEGA"

(para 2 personas) (for 2 person)

RIB EYE DE RETINTO - 31

RETINTO BEEF RIB-EYE STEAK

CHATEAUBRIAND - 62

(para 2 personas) (for 2 person)

CHULETA DE CERDO

IBÉRICO MADURADA - 24

IBERIAN AGED PORK CHOP

CHURRASCO DE POLLO MORUNO - 21

MOROCCAN SPICED CHICKEN

GUARNICIONES · SIDE

PATATAS FRITAS FRENCH FRIES - 5

PATATAS FRITAS CON TRUFA Y PARMESANO - 7

TRUFFLE & PARMESAN FRENCH FRIES



BONIATOS FRITOS SWEET POTATO FRIES - 5

ENSALADA SALAD - 5

*Todos los precios son con IVA y en € / All prices are including VAT and in €

PAELLAS Y ARROCES

PAELLA & RICES

ARROZ DE BOGAVANTE - 42 pp
LOBSTER RICE



ARROZ CAMPERO DE SECRETO
IBÉRICO, POLLO Y CHAMPIÑONES - 26 pp
"CAMPERO" RICE WITH PORK,
CHICKEN AND MUSHROOMS

PAELLA MIXTA DE POLLO,
RAPE Y LANGOSTINOS - 28 pp
MIXED PAELLA WITH CHICKEN,
MONKFISH AND KING PRAWNS



ARROZ NEGRO DE CALAMAR,
RAPE Y ALMEJAS - 31 pp
BLACK RICE WITH SQUID, MONKFISH,
CLAMS AND SQUID INK



ARROZ A BANDA DE CARABINEROS - 36 pp
RICE WITH RED PRAWNS



FIDEUÁ DE VERDURAS - 25 pp
VEGETABLES FIDEUÁ



A LA BRASA · FLAME GRILLED

ARROZ DE PARPATANA
DE ATÚN ROJO AL JOSPER - 35 pp
BLUEFIN TUNA PARPATANA RICE
IN THE JOSPER



ARROZ DE RABO DE TORO,
GARBANZOS Y PUERRO ASADO - 33 pp
OXTAIL, CHICKPEA AND ROASTED LEEK
PAELLA FINISHED IN THE JOSPER

POSTRES, AMOR A PRIMER BOCADO

DESSERTS, LOVE AT FIRST BITE

TARTA DE QUESO
Y CULÍS DE FRUTOS ROJOS - 12
CHEESECAKE AND A RED BERRY COULIS



LINGOTE DE CHOCOLATE BLANCO,
CÍTRICOS Y BIZCOCHO DE AOVE - 9
OLIVE OIL SPONGE CAKE WITH WHITE
CHOCOLATE AND CITRUS FRUIT



MOUSE DE CHOCOLATE
CON SALSA DE FRUTOS ROJOS - 9
CHOCOLATE MOUSSE WITH
RED BERRY SAUCE



COULANT DE DULCE DE
LECHE Y HELADO DE VAINILLA - 9
DULCE DE LECHE FONDANT
WITH VANILLA ICE CREAM



BANDEJA DE FRUTA PARA COMPARTIR - 24
FRESH FRUIT PLATTER TO SHARE

HELADOS
ICE CREAM

1 bola 4 - 2: 6, 3: 9
1 scoop 4 - 2: 6, 3: 9

Pistacho. Pistachio.

Chocolate. Chocolate.

Vainilla. Vanilla.

SORBETES
SORBETS

1 bola 4 - 2: 6, 3: 9
1 scoop 4 - 2: 6, 3: 9

Mango · Naranja · Limón
Mango · Orange · Lemon

PARA LOS NIÑOS FOR THE KIDS

ENSALADA DE LECHUGA, TOMATE,
PEPINO, MAIZ Y ZANAHORIA - 9
SALAD WITH LETTUCE, TOMATO,
CUCUMBER, SWEETCORN AND CARROT



FISH AND CHIPS - 13



MINI BURGUER DE TERNERA
CON PATATAS FRITAS - 12
MINI HAMBURGER WITH CHIPS



PALOMITAS DE POLLO
CON PATATAS FRITAS - 12
POPCORN CHICKEN WITH FRENCH FRIES



Crustáceos
Crustacean



Sésamo
Sesame



Frutos cáscara
Nuts



Gluten
Gluten



Huevo
Egg



Pescado
Fish



Moluscos
Shellfish



Mostaza
Mustard



Apio
Celery



Cacahuètes
Peanuts



Lácteos
Milk



Sulfitos
Sulphite



Soja
Soya



Altramuzes
Lupins

*Todos los precios son con IVA y en € / All prices are including VAT and in €