



BEACH CLUB



a la Carta / à la Carte

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz · <i>con su Guarnición</i>	🍷 🌱 13
Ensalada Fresca · <i>Queso Feta y Frutos Secos</i>	GF 🍷 🌱 18
Melón con Jamón Ibérico · <i>5J</i>	GF 🍷 🌱 32
Tartar de Atún ‘MC’ · <i>Guacamole</i>	GF 35
Tortillitas de Camarones · <i>Hummus</i>	22
Gambón de Huelva al Pil-Pil · <i>Chile al Vino de Jerez</i>	GF 29
Tomate Castellano y Ventresca de Atún · <i>Cebolla Roja y Vinagreta de Oliva Virgen</i>	GF 27
Almejas de Carril · <i>Salteadas con Ajo al Vino Fino</i> · 350GR.	🍷 27
Tempura de California Roll · <i>Salsa de Anguila</i>	29
Crudités de Verduras de Temporada · MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA <i>Salsa Gorgonzola, Nueces y Anchoas</i>	GF 🍷 19
Ensalada de Quinoa · <i>Verduras con Vinagreta de Limón y Miel</i>	GF 🍷 18
Cóctel de Langostinos ‘MC’ · <i>Manzana y Aguacate</i>	GF 25
Ración de Jamón Ibérico 5J (Cortado a Cuchillo) · <i>Tomate Rallado</i>	GF 40
Chanquetes · <i>Huevo Frito y Ensalada de Pimientos</i>	28

STARTERS

Andalusian Gazpacho · <i>Traditional Garnish</i>	🍷 🌱 13
Fresh Salad · <i>Feta Cheese & Nuts</i>	GF 🍷 🌱 18
Melon with Iberian Ham · <i>5J</i>	GF 🍷 🌱 32
‘MC’ Tuna Tartare · <i>Guacamole</i>	GF 35
Shrimp Fritters · <i>Hummus</i>	22
Jumbo Prawns ‘Pil Pil’ · <i>Chili Sherry</i>	GF 29
Spanish Tomato & Tuna Ventresca · <i>Red Onion & Olive Oil Vinaigrette</i>	GF 27
Steamed Clams · <i>Sautéed with Garlic & Fino Wine</i> · 350GR.	🍷 27
California Roll Tempura · <i>Eel Sauce</i>	29
Vegetable Crudités · MINIMUM 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON <i>Gorgonzola, Nuts & Anchovy Sauce</i>	GF 🍷 19
Quinoa Salad · <i>Vegetables with Lemon & Honey Vinaigrette</i>	GF 🍷 18
‘MC’ King Prawn Cocktail · <i>Apple & Avocado</i>	GF 25
Platter of Iberian Ham 5J · <i>Grated Tomato</i>	GF 40
‘Chanquetes’ · <i>Fried Egg & Pepper Salad</i>	28

GF Sin Gluten | 🍷 Saludable | 🌱 Vegetariano (ovo lácteo)
Pregunte a su camarero por nuestro menú saludable y vegetariano del día.
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

GF Gluten Free | 🍷 Healthy | 🌱 Ovo-lacto-vegetarian
Ask your waiter for our daily wellness & vegetarian menu.
All our fish comes from sustainable fishing.

ESPETOS HECHOS CON LEÑA Y SAL MARINA · Servido con Verduras y Patatas Nuevas

Sardinas Clásicas · 6 UDS	19
Salmonetes · 400GR.	36
Lubina · 500GR.	35
Dorada · 500GR.	33

PESCADOS Y MARISCOS

Fritura de Pescado Malagueña · <i>Alioli</i>	28
Langostinos Tigre · <i>a la Plancha</i> · 300GR.	GF 33
Carabineros Grillé en su Jugo · <i>Mantequilla al Limón</i> · 500GR.	GF 89
Calamar a la Plancha · <i>Salsa Tailandesa</i>	GF 28
Lomo de Rodaballo Grillé · <i>Aceite de Perejil</i>	GF 35
Pez Espada Grillé · <i>Patatas Nuevas y Ensalada de Pimientos</i>	25
Pata de Pulpo Asado a la Leña · <i>Verduras y Mojo Rojo</i>	GF 28
Pescado del Día · <i>a la Sal o a la Roteña</i> · MÍNIMO 2 PERSONAS	GF 45

FIREWOOD AND ROCK SALT SKEWERS · Served with Vegetables & New Potatos

Classic Sardines · 6 PCS	19
Red Mullet · 400GR.	36
Sea Bass · 500GR.	35
Gilthead Bream · 500GR.	33

OUR FISH AND SEAFOOD

Fried Fish ‘Malagueña’ Style · <i>Alioli</i>	28
Grilled Tiger Prawns · 300GR.	GF 33
Large Red Prawns au Jus · <i>Lemon Butter</i> · 500GR.	GF 89
Grilled Squid · <i>Thai Sauce</i>	GF 28
Grilled Turbot Loin · <i>Parsley Oil</i>	GF 35
Grilled Swordfish · <i>New Potatoes & Pepper Salad</i>	25
Firewood Roasted Octopus Tentacle · <i>Vegetables & Red Mojo</i>	GF 28
Catch of the Day · <i>Salted or ‘Roteña’ Style</i> · MINIMUM 2 PEOPLE	GF 45

GF Sin Gluten | **H** Saludable | **V** Vegetariano (ovo lácteo)
Pregunte a su camarero por nuestro menú saludable y vegetariano del día.
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

GF Gluten Free | **H** Healthy | **V** Ovo-lacto-vegetarian
Ask your waiter for our daily wellness & vegetarian menu.
All our fish comes from sustainable fishing.

ARROCES Y PAELLAS · Mínimo 2 Personas, Precio por Persona

Paella · <i>Pescado y Marisco</i>	31
Paella · <i>Pollo y Verduras</i>	27
Paella · <i>Quinoa y Verduras</i>	27
Arroz Caldoso · <i>Bogavante Limpio</i>	36

DE NUESTRA PARRILLA · Servido con Verduras, Patata Asada y Salsa Argentina

Entrecôte de Buey · <i>Madurado</i>	36
Chuletitas de Cordero · <i>Salsa de Menta</i>	35
Pechuga de Pollo con Arroz Basmati · <i>Salsa de Coco y Lima</i>	● 26
Tournedós de Buey al Tomillo · <i>Verduras</i>	42
Châteaubriand a la Parrilla · MÍNIMO 2 PERSONAS, PRECIO POR PERSONA	42
Ensalada César · <i>de Pollo a la Parrilla</i>	25

RICE AND PAELLAS · Minimum 2 People, Price per Person

Paella · <i>Fish & Seafood</i>	31
Paella · <i>Chicken & Vegetables</i>	27
Paella · <i>Quinoa & Vegetables</i>	27
Rice in Broth · <i>Lobster</i>	36

FROM OUR CHARCOAL GRILL · Served with Vegetables, Roast Potato & Argentine Sauce

Grilled Entrecôte · <i>Matured</i>	36
Lamb Cutlets · <i>Mint Sauce</i>	35
Chicken Breast with Basmati Rice · <i>Coconut & Lime Sauce</i>	● 26
Beef Tournedos · <i>Thyme & Vegetables</i>	42
Grilled Châteaubriand · MÍNIMO 2 PEOPLE, PRICE PER PERSON	42
Caesar Salad · <i>with Grilled Chicken Breast</i>	25

GF Sin Gluten | ● Saludable | V Vegetariano (ovo lácteo)
Pregunte a su camarero por nuestro menú saludable y vegetariano del día.
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

GF Gluten Free | ● Healthy | V Ovo-lacto-vegetarian
Ask your waiter for our daily wellness & vegetarian menu.
All our fish comes from sustainable fishing.

POSTRES

Mousse de Chocolate “MC” · <i>Crema Inglesa</i>	13
Brownie de Chocolate · <i>Helado de Vainilla, Pistacho y Arándanos</i>	13
Tartaleta de Lima con Merengue Italiano · <i>Menta y Coulis de Fresas Silvestres</i>	12
Pastel de Pistacho Templado · <i>Helado de Canela, Moras y Chocolate Crujiente</i>	13
Selección de Helados Artesanos	13
Fruta de Temporada · <i>Sorbete de Mango o Limón</i>	GF H V 15
Tabla de Quesos · <i>Membrillo y Frutos Secos</i>	16

DESSERT

“MC” Chocolate Mousse · <i>Sauce Anglais</i>	13
Chocolate Brownie · <i>Vanilla Ice Cream, Pistachio and Blueberries</i>	13
Lime Cake with Italian Merengue · <i>Wild Strawberry Coulis and Mint</i>	12
Warm Pistachio Pie <i>Cinammon Ice Cream, Blackberries and Crunchy Chocolate</i>	13
Artisan Ice Creams	13
Seasonal Fruit · <i>Mango or Lemon Sorbet</i>	15
Assorted Cheese Platter · <i>Quince Jelly and Nuts</i>	16

GF Sin Gluten | **H** Saludable | **V** Vegetariano (ovo lácteo)
Pregunte a su camarero por nuestro menú saludable y vegetariano del día.
Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.

GF Gluten Free | **H** Healthy | **V** Ovo-lacto-vegetarian
Ask your waiter for our daily wellness & vegetarian menu.
All our fish comes from sustainable fishing.