













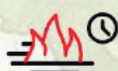




MEDITERRÁNEA

TAPAS

Papas arrugadas con salsa brava Papas arrugadas (skin on boiled potatoes) with spicy brava sauce	6,00€
Croquetas caseras de pulpo Homemade octopus croquettes	7,00€
Salchicha frankfurt con patatas fritas y crema de quesos  Frankfurter with chips and cheeses sauce	7,00€
Croquetas caseras de gamba Homemade prawn croquettes	7,50€
Fingers de pollo caseros con patatas y salsa deluxe  Homemade chicken fingers with chips and deluxe sauce	7,50€
Mejillones al vapor con un toque de pimienta negra molida Steamed mussels with a hint of ground black pepper	7,50€
Nachos con queso cheddar, guacamole y alubia mexicana  Nachos with cheddar cheese, guacamole and mexican beans	8,00€
Chorizo criollo (2 uds.)   Criollo sausage (2 u.)	9,00€
Gambusí de la bahía con fideo chino Gambusí (local fish) from the bay with chinese noodles	9,00€
Gambas al ajillo Gambas al ajillo (spanish style garlic prawns)	9,00€
Berberechos al vino blanco Cockles in white wine	9,50€
Pulpo a la gallega Galician style octopus with potatoes and smoked paprika	9,50€
Figatell de sepia con guacamole y pan brioche Cuttlefish figatells (faggots) with guacamole and brioche bread	10,00€
Mini Burguer, champiñón portobello, tomate, lechuga, bacon y mayonesa de curry  Mini Burger, portobello mushrooms, tomato, lettuce, bacon and curry mayonnaise	10,50€
Calamar nacional a la andaluza con salsa tártara Andalusian style calamari with tartar sauce	11,50€
Tallarines de sepia salteados con espárragos sobre salsa de romesco Stir fried cuttlefish noodles with asparagus over romesco sauce	11,50€
Pulpo a la brasa con parmentier y romesco Grilled octopus with parmentier potato mash and romesco sauce	12,00€
Pescaditos fritos Fried small local fishes	12,00€
Brocheta de salmón a la brasa con langostinos   Grilled salmon brochette with langoustines	12,00€
Entrecot trinchado   Entrecôte (served sliced)	20,00€
Parrillada de carne (ternera, cerdo y pollo)   Meat barbecue (beef, pork and chicken)	25,00€
Parrillada de pescado: (salmón, merluza, calamar, 2 gambones, 2 cigalas)   Fish barbecue: (salmon, hake, squid, 2 jumbo prawns, 2 langoustines)	26,00€



Elaborado a la brasa sólo en horario de parrilla.
Disponibile durante todo el día elaborado a la plancha.
BBQ preparation only during BBQ service.
Grilled in kitchen available all time.



También disponible para zona de piscina.
Also available for swimming pool area.

ENSALADAS • SALADS

Ensalada de aguacate, tomate, arándanos y frutos secos a la miel Avocado, tomato, blueberries and honey roasted nuts	8,00€
Ensalada griega con queso feta, olivas negras, lechuga, cebolla morada y tomate Greek salad with feta cheese, black olives, lettuce, red onion and tomato	8,50€
Ensalada de tomate raf con anchoas, aceitunas negras y alcaparrones Raf tomato salad with anchovies, black olives and caperberries	8,50€
Ensalada de rúcula, parmesano, tomate cherry y vinagre balsámico de módena Rocket, parmesan cheese, cherry tomatoes, balsamic vinegar of modena	9,00€
Ensalada mediterránea con col morada, zanahoria, cebolla dulce, huevo duro, atún, espárragos y aceitunas al vinagre de módena Mediterranean salad with red cabbage, carrots, sweet onion, boiled egg, tuna, asparagus and olives in vinegar of modena	9,00€
Ensalada de tomate del terreno, alcaparras, aceitunas negras y capellans Locally sourced tomatoes, capers, black olives and Capellans (traditional dried fish in olive oil)	9,50€

ARROCES Y PAELLAS

PAELLA DE VERDURA Brócoli, cebolla, pimiento rojo y verde, tomate y coliflor VEGETABLE PAELLA Broccoli, onion, red pepper, green pepper, tomato and cauliflower	11,00€
PAELLA VALENCIANA Pollo, conejo, alcachofas, judías verdes y garrofó VALENCIAN PAELLA Chicken, rabbit, artichokes, green beans and butter beans	11,50€
ARRÒS DEL SENYORET Sepia, calamar, rape, mejillones y gambas SENYORET RICE (peeled seafood and boneless fish paella) Cuttlefish, squid, monkfish, mussels and prawns	11,50€
ARROZ NEGRO (CON TINTA DE SEPIA) Sepia, calamar, gambas y mejillones BLACK RICE (with cuttlefish ink) Cuttlefish, squid, prawns and mussels	11,50€
PAELLA CIGALAS Y AJOS TIERNOS Sepia, mejillones, cigalas y ajos tiernos LANGOUSTINE AND SPRING ONION PAELLA Cuttlefish, mussels, langoustines and spring onions	12,50€
PAELLA DE BOGAVANTE Sepia, bogavante, mejillones y calamar LOBSTER PAELLA Cuttlefish, lobster, mussels and squid	18,00€
ARROZ AL HORNO Panceta, costillas, morcilla, blanquet, garbanzos, patatas y tomate ARROZ AL HORNO (baked rice) Pancetta, pork ribs, blood sausage, blanquet (local sausage), chickpeas, potato and tomato	11,00€
FIDEUÀ DE PESCADO Y MARISCO Gambas, mejillones, sepia, pimiento rojo y tomate FISH AND SEAFOOD FIDEUA (noodles) Prawns, mussels, cuttlefish, red pepper and tomato	13,00€

POSTRES • DESSERTS

Coulant de chocolate Chocolate coulant	4,50€
Panna cotta con fresas Panna cotta with strawberries	4,50€
Tarta tres chocolates Three chocolates cake	4,50€
Tarta de queso con galleta rota y mermelada de arándanos Cheesecake with broken biscuits and blueberry jam	5,00€
Torrija de pan brioche y helado de vainilla Brioche bread torrija (french toast) and vanilla ice cream	6,00€

CÓCTELES • COCKTAILS

MOJITO SIN ALCOHOL Soda, hierbabuena, azúcar moreno, zumo de limón. Soda, mint, sugar, lemon juice.	4,50€
SAN FRANCISCO SIN ALCOHOL Zumo de naranja, zumo de melocotón, zumo de piña, granadina. Orange juice, peach juice, pineapple juice, grenadine.	4,50€
MOJITO Ron blanco, soda, hierbabuena, azúcar moreno, zumo de limón. White Rum, soda, mint, sugar, lemon juice.	7,00€
SEX ON THE BEACH Vodka, licor de melocotón, de zumo de naranja, zumo de arándanos Vodka, peach schnapps, orange juice, blueberry juice.	7,50€
LONG ISLAND Vodka, Gininebra, Ron blanco, Tequila, Triple Seco, Coca Cola. Vodka, Gin, White Rum, Tequila, Triple seco, Coca Cola	8,00€
MAI TAI Ron Brugal extra viejo, ron Brugal blanco, orange curaçao, zumo de lima, orgeat. Brugal extra viejo rum, Brugal white rum, orange curacao, lime juice, orgeat.	8,50€
BEACH CLUB Vodka, Passoa, sirope de vainilla, puré de fruta de pasión, puré de mango, zumo de naranja. Vodka, Passoa, vanilla syrup, passion fruit purée, mango purée, orange juice.	9,00€
SATURN COCKTAIL Gin roku, falernum, puré de fruta de la pasión, orgeat, zumo de lima. Roku gin, falernum, passion fruit purée, orgeat, lime juice.	9,50€
PALOMA MEDITERRÁNEA Gin Roku, licor de jengibre, sirope de jazmín, zumo de lima, soda de pomelo rosa. Roku gin, ginger liquor, jasmine syrup, lime juice, pink grapefruit soda.	9,50€
POLYNESIAN ISLAND Bourbon, orgeat, zumo de piña, zumo de naranja, zumo de lima, sirope de azúcar. Bourbon, orgeat, pineapple juice, orange juice, lime juice, sugar syrup.	9,50€

