





Siguiendo el Reglamento Europeo CE 1169/2011 sobre el correcto etiquetado de alérgenos alimentarios, les ofrecemos la siguiente guía para que conozcan de manera sencilla los iconos correspondientes a cada alergia.

Este establecimiento no puede garantizar la ausencia de trazas de otros alérgenos no contenidos como ingredientes del plato, por lo que si usted es alérgico o intolerante a algún ingrediente, le rogamos contacte con nuestro personal de sala para mayor información.

Gracias



-  Contiene Sulfito
-  Contiene Cacahuets - Frutos de Cáscara
-  Contiene Gluten
-  Contiene Huevos
-  Contiene Frutos Secos
-  Contiene Soja - Semillas de Sésamo
-  Contiene Pescado
-  Contiene Mariscos - Crustáceos - Moluscos
-  Contiene Leche
-  Contiene Mostaza
-  Contiene Apios - Altramuces



**Ante cualquier duda, ruego pregunten a nuestro personal.
Los aceites utilizados son de oliva, girasol y grasa 100 % vegetal.**

PARA PICAR

PVP €

Jamón de bellota 25,95

 Pan de cristal 6,40

 Croquetas de jamón ibérico caseras 12,60

 Langostinos al ajillo 22,55

 Coca de anchoa con crema de tomate 14,50

 Revuelto de langostinos, gulas y setas 16,95

 Chipirones plancha 17,40

 Sardinas plancha 12,50

Parrillada de verdura de temporada con aceite de oliva virgen 12,50

 Pulpo asado con papas y alioli negro 16,50

 Papas arrugadas y mojos 12,80

FRITOS Y TEMPURAS

 Calamares al estilo Andaluz 18,40

 Chopitos 15,60

 Tempura de verduras con compota de tomate 12,50

 Fritura mixta de langostinos y vegetales 16,00

ENSALADAS

 Ensalada Beach club 17,55

 Ensalada de langostinos escabechados y aguacates con vinagreta de manzana . . . 17,10

 Ensalada César con pollo de caserío 16,10

 Mézclum de hojas verdes con queso Brie, pipas de calabaza y nueces de macadamia . 15,50

 Ensalada de espinacas, queso feta y quinoa con vinagreta de tomate secos 14,50

DE CUCHARA

 Gazpacho Tradicional 8,00

 Salmorejo Cordobés 8,40

Crema de calabaza con aceite de oliva ecológico 8,40

 Sopa de pescado y marisco al estilo vasco 14,90

ARROCES, PAELLAS o CALDOSOS

mínimo. 2 personas

PVP €

	De bogavante. (Precio por persona)	35,10
	De pescado y marisco (Precio por persona)	21,50
	Valenciana (Precio por persona)	18,70
	Mixta. (Precio por persona)	19,20
	De verduras y jamón ibérico (Precio por persona)	18,75
	De costilla de cerdo y alcachofas. (Precio por persona)	18,75
	Arroz negro con ali oli (Precio por persona)	18,65
	Arroz "abanda" (Precio por persona)	18,65
	Fideua de pescado y mariscos (Precio por persona)	21,50

LA PASTA DEL BEACH CLUB

	Espaguetis al bogavante de Canadá con salsa de tomate casero.	53,65
--	---	-------

PESCADOS


	Pescados de lonja a la sal o al horno (min. 2 personas) . . . (Precio por persona)	31,95
	Lenguado a la plancha	26,25
	Lomo de salmón	21,25
	Lubina	23,75
	Dorada	23,75
	Lomo de salmonete	23,75

MARISCOS

	Langostinos a la plancha.	27,80
	Cigala a la plancha / unidad	12,55
	Carabinero grill / unidad	18,00
	Zamburiña a la plancha / unidad	6,00
	Bogavante salvaje del Cantábrico a la plancha.	S/M
	Bogavante de Canadá grill.	S/M
	Docena de gambas blancas	25,50

CARNES

PVP €

Medallones de solomillo de cebón a la parrilla	26,10
 Pollo a la sal con papas panaderas	21,00
Chuletillas de cordero	23,10

      Servicio de pan y mantequilla	2,70
--	------

POSTRES

Papaya con naranja.	7,95
--------------------------	------

    Hojaldre de manzana templado con helado de vainilla	8,40
---	------

Fruta de temporada	7,95
--------------------------	------

     Brownie con salsa inglesa ligera al aroma de pimienta rosa	9,00
---	------

   Flan de naranja con salsa irish coffee	7,95
---	------

Consultar alérgenos con el Maitre Helados artesanos y sorbetes (por bola)	2,65
---	------














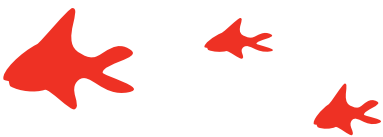
According to the European Regulation EC 1169/2011 on the proper labeling of food allergens, we offer the following guide in order to inform you in a simple way the different icons for each allergy.

Our establishment can not guarantee the total absence of any allergen traces not discribed as ingredients of ours dishes. Therefore if you are allergic or intolerant to any ingredient, please be so kind to contact our restaurants staff for more detailed information.

Thank you



-  Contains Sulfate
-  Contains Peanut - Nuts
-  Contains Gluten
-  Contains Egg
-  Contains Dried Fruits
-  Contains Soya - Sesame Seeds
-  Contains Fish
-  Contains Seafood - Crustaceans - Shellfish
-  Contains Milk
-  Contains Mustard
-  Contains Celery - Lupins



**Should you need any assistance, please ask our staff.
The oils used are olive, sunflower and 100 % vegetable fat.**

FOR SNACKS

PVP €

Acorn ham 25,95

       Crystal bread 6,40

      Homemade Iberian ham croquettes 12,60

   Garlic prawns 22,55

       Coca flatbread of anchovies with tomato cream 14,50

       Scrambled eggs with prawns, gulas and mushrooms 16,95

   Grilled baby squids 17,40

 Grilled sardines 12,50

Grill of seasonal vegetables with virgin olive oil 12,50

      Roasted octopus with potatoes and black aioli 16,50

      Canarian wrinkled potatoes and mojos (spicy pepper sauce) 12,80

FRYING AND AND TEMPURA

       Andalusian style squids 18,40

       Baby squids 15,60

 Vegetable tempura with tomato compote 12,50

   Mixed frying of prawns and vegetables 16,00

SALADS

   Beach club salad 17,55

  Marinated prawns and avocado with apple vinaigrette salad 17,10

     Farm chicken Caesar salad 16,10

   Mesclun of green leaves with Brie cheese, pumpkin seeds and macadamia nuts. . . . 15,50

      Spinach salad with feta cheese and quinoa with dried tomato vinaigrette 14,50

SPOON DISH

   Traditional gazpacho 8,00

    Cordovan salmorejo 8,40

Pumpkin cream with organic olive oil 8,40

     Basque style seafood soup 14,90

RICES, PAELLAS or SOUPY RICES

Minimum 2 pax

PVP €

	Lobster	(Price per person) 35,10
	Seafood	(Price per person) 21,50
	Valencian style	(Price per person) 18,70
	Mixed (meat and fish).	(Price per person) 19,20
	Vegetables and Iberian ham.	(Price per person) 18,75
	Pork chop and artichokes	(Price per person) 18,75
	Black rice with aioli.	(Price per person) 18,65
	Rice "abanda"	(Price per person) 18,65
	Fish and seafood fideua	(Price per person) 21,50

PASTA OF THE BEACH CLUB

	Canadian lobster spaghetti with homemade tomato sauce.	53,65
--	--	-------

FISHES

	Fresh fish in salt or baked (minimum 2 persons)	(Price per person) 31,95
	Grilled sole	26,25
	Salmon loin	21,25
	Sea bass.	23,75
	Gilt-head bream	23,75
	Mullet loin	23,75

SHELLFISHES

	Grilled prawns	27,80
	Grilled norway lobster / unit.	12,55
	Grilled red king prawn / unit	18,00
	Grilled baby scallop / unit	6,00
	Grilled wild Cantabrian lobster	D/M
	Grilled Canadian lobster	D/M
	Dozen of white prawns	25,50

MEATS

PVP €

Beef tenderloin medallions26,10

 Chicken in salt with baking potatoes.....21,00

Lamb chops.....23,10

 Bread and butter service..... 2,70

DESSERTS

Papaya with Orange juice 7,95

 Tempered apple puff pastry with vanilla ice cream 8,40

Season's fruit..... 7,95

 Chocolate brownie with lightly English sauce 9,00

 Orange flan with irish coffee sauce 7,95

Consult allergens with the Maitre Gourmet ice creams and sorbets (per ball) 2,65



7% Tax included