



SEASOUL

BEACH CLUB

ISLA CANELA

Sopas frías / Cold soups / Kalte Suppen

Salmorejo	3,25
Gazpacho andaluz	3,25
<i>Andalusian gazpacho / Andalusischer Gazpacho</i>	

Entrantes & Ensaladas / Starters @ Salads

Vorspeisen und Salate

Ensalada mixta	6,50
<i>Mixed salad / Gemischter Salat</i>	
Ensalada caprese	6,50
<i>Caprese salad / Caprese-Salat</i>	
Salpicón de marisco	6,00
<i>Seafood medley / Meeresfrüchte-Salat</i>	
Pimentada	6,00
<i>Bell pepper salad / Paprika mit würziger Soße</i>	
Huevas aliñadas	9,00
<i>Dressed roe / Angemachter Fischrogen</i>	
Tomates aliñados	6,00
<i>Tomato salad / Angemachte Tomaten</i>	
Pulpo a la gallega	12,00
<i>Galician-style octopus / Krake nach galicischer Art</i>	

Tablas / Plates / Platten

Tabla de jamón ibérico	12,00
<i>Iberian ham / Platte mit Ibérico-Schinken</i>	
Tabla de queso manchego	12,00
<i>Manchego cheese / Platte mit Manchego-Käse</i>	

Snacks

Hamburguesa especial de ternera	6,00
<i>All beef burger / Spezial-Hamburger mit Kalbfleisch</i>	
Sandwich de jamón y queso	4,50
<i>Ham and cheese sandwich / Schinken-Käse-Sandwich</i>	

Pescados y mariscos / Seafood and shellfish Fisch und Meeresfrüchte

Gambas a la Plancha.....	14,00
<i>Grilled prawns / Gegrillte Garnelen</i>	
Gambas cocidas.....	14,00
<i>Boiled prawns / Gekochte Garnelen</i>	
Gambas al ajillo.....	10,00
<i>Garlic-sautéed prawns / Garnelen an Knoblauchöl</i>	
Navajas cocidas al limón.....	9,00
<i>Boiled razor clams with lemon / Gekochte Schwertmuscheln an Zitrone</i>	
Almejas a la marinera.....	9,00
<i>Clams in white wine sauce / Venusmuscheln nach Seemannsart</i>	
Chipirón a la plancha.....	9,00
<i>Grilled squid / Gegrillte kleine Tintenfische</i>	
Sardinas frescas a la plancha.....	12,00
<i>Grilled fresh sardines / Frische Sardinen vom Grill</i>	
Atún en adobo.....	9,00
<i>Adobo tuna / Eingelegter Thunfisch</i>	
Puntillitas fritas.....	9,00
<i>Baby calamari / Frittierte Babytintenfische</i>	
Boquerón frito.....	9,00
<i>Fried anchovies / Frittierte Sardellen</i>	
Chocos fritos.....	9,00
<i>Fried cuttlefish / Frittierte Sepien</i>	
Frituria variada.....	12,00
<i>Assortment of fried seafood / Gemischtes Frittiertes</i>	

Pescados / Fish / Fisch

Lubina con flor de sal de isla y sus verduritas de temporada.....	12,00
<i>Sea bass with local sea salt and seasonal vegetables</i> Wolfsbarsch mit Salzblume von der Insel und Gemüse der Saison	
Dorada a la espalda acompañada de milojas de patatas.....	12,00
<i>Butterflied sea bream with potato millefeuille</i> Goldbrasse „a la espalda“ mit Kartoffel-Millefeuille	

Carnes a la parrilla / Grilled meat / Fleisch vom Grill

Entrecot de ternera..... 10,00
Sirloin steak / Kalbsentrecote

Preso iberica..... 9,50
Iberian pork shoulder / Nackenkern vom Iberischen Schwein

Arroces / Rice dishes / Reisgerichte

Paella de marisco..... 12,00
Shellfish paella / Meeresfrüchte-Paella

Paella mixta..... 11,00
Mixed paella / Gemischte Paella

Arroz caldoso de marisco..... 12,00
Rice in broth with shellfish / Reiseintopf mit Meeresfrüchten

** Por encargo. Minimo 2 pax / * Upon request. 2 person minimum*

** Auf Vorbestellung. Mindestens 2 Personen*

Postres / Desserts

Crema Catalana	3,00
<i>Crème brûlée</i>	
Fruta de temporada	2,75
<i>Seasonal fruit / Obst der Saison</i>	
Tarta del día	3,50
<i>Cake of the day / Torte des Tages</i>	



SEASOUL

BEACH CLUB

ISLA CANELA