



SEASOUL
RESTAURANT & BEACH CLUB

PARA ENTRETENERNOS GETTING STARTED / KLEINE SNACKS ZUR UNTERHALTUNG

Jamón ibérico de bellota al corte con pan de espelta y tomate rallado Finely-sliced Iberian acorn-fed cured ham with spelt bread and grated tomato / Handgeschnittener iberischer Eichelschinken mit Dinkelbrot und geriebener Tomate	28,50 €
Queso ahumado de oveja con mermelada de mango de la Axarquía y Regañá Smoked sheep's cheese with La Axarquía mango jam and Regañá hardtack-style bread / Geräucherter Schafskäse mit Mango-Konfitüre von La Axarquía y Regañá	20,50 €
Melón Galia con jamón ibérico cortado a cuchillo Galia melon with hand-sliced cured Iberian ham / Galia-Melone mit handgeschnittenem iberischem Schinken	18,50 €
Nuestras croquetas caseras de marisco (pregunten por sugerencias) Our homemade seafood croquettes (ask about our recommendations) / Unsere hausgemachten Meeresfrüchte-Kroketten (erkundigen Sie sich nach Empfehlungen)	14,50 €
Huevos rotos ecológicos con patatas caseras, padrones y chanquetes 'Huevos rotos' free range fried eggs broken over home-grown potatoes, served with small green Padrón peppers and whitebait / „Huevos rotos“ (Leicht zerkleinerte Biospiegeleier) mit hausgemachten Kartoffeln, Padrón-Paprika und Glasgrundeln	16,50 €
Foie Mi-cuit con texturas de manzanas y reducción de vino dulce de Málaga Mi-cuit foie gras with apple textures and Malaga dessert wine reduction / Foiegras „Mi-cuit“ mit Apfeltexturen und Málaga-Süßwein-Reduktion	21,50 €
Tataki de Atún sellado, ensalada de algas wakame, mango y Kimchi Pan-fried tuna tataki, wakame algae, mango and kimchi salad / Tataki vom leicht angebratenen Thunfisch, Wakame-Algensalat, Mango und Kimchi	24,50 €
Láminas de pulpo gallego con patatas confitadas y aceite de mojo picón Finely-sliced Galician-style octopus served with caramelised potatoes and mojo picón infused oil / Dünne Scheibchen vom galicischen Kraken mit kandierten Kartoffeln und Mojo-Picón-Öl	22,50 €
Tartar de salmón fresco ligeramente aderezado con kumquat, sésamo y mostaza dulce Fresh salmon tartare, with a light kumquat, sesame and sweet mustard dressing / Tatar vom frischen Lachs, leicht mariniert mit Kumquat, Sesam und süßem Senf	19,50 €

FRITURA ANDALUZA ANDALUSIAN-STYLE FRIED SEAFOOD DISHES / FRITTIERTER FISCH NACH ANDALUSISCHER ART

Boquerones de la lonja de Málaga fritos Fried anchovies fresh from Malaga's fish market / Frittierte Sardellen frisch vom Markt von Málaga	14,00 €
Calamares de potera fritos con alioli de mortero Fried jig-caught calamari served with alioli garlic mayonnaise prepared in the traditional way / Frittierte, fangfrische Tintenfische mit Aioli-Mayonnaise, traditionell im Mörser zubereitet	16,50 €
Chopitos fritos al estilo Marbellí Marbella-style fried baby squid / Frittierte kleine Tintenfische nach Marbella-Art	18,50 €
Fritura de pescadito de la bahía de Málaga Selection of fried fish from Malaga Bay / Frittierte kleine Fische aus der Bucht von Málaga	22,50 €
Gambas al ajillo con patatitas fritas estilo tradicional Classic-style prawns in garlic oil with traditional French fries / Garnelen in Knoblauchöl mit kleinen gebratenen Kartoffeln im traditionellen Stil	18,00 €
Langostinos tigre empanados con ensalada de pimientos asados Breaded tiger prawns served with roasted pepper salad / Panierte schwarze Tigergarnelen mit Salat aus gebratener Paprika	19,50 €

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

[f/Seasoulbeach](https://www.facebook.com/Seasoulbeach) [@seasoulbeach](https://www.instagram.com/seasoulbeach)



ENSALADAS FRESCAS

FRESH SALADS / FRISCHE SALATE

- De la huerta Coral Beach** 14,50 €
Mix de lechugas, tomate baby, zanahoria fresca, pepino, huevo cocido, cebolla morada, ventresca de atún y aguacate /
Coral Beach Kitchen Garden
Selection of green leaves, baby tomatoes, fresh carrot, cucumber, hard-boiled egg, red onion, yellowfin tuna belly and avocado /
Salat frisch von Coral Beach
Blattsalatsmischung, Cherry-Tomaten, frische Karotten, Gurken, gekochtes Ei, rote Zwiebeln, Thunfischbauchfleisch und Avocados
- Pimientos asados al carbón con melva canutera** 16,00 €
Pimientos, cebolla y tomate asados, huevo cocido, melva canutera y aliño de arbequina /
Carbon roasted peppers with frigate tuna
Roasted peppers, onion and tomato, hard-boiled egg, frigate tuna and arbequina olive oil dressing /
Paprika vom Holzkohlengrill mit Makrelenthunfisch
Paprika, Zwiebeln, gebratene Tomaten, gekochtes Ei, Makrelenthunfisch und Arbequina-Oliven-Dressing
- Tomate con queso burrata** 16,00 €
Burrata fresca, tomate "huevo de toro", rúcula selvática, sal de aceituna negra y aliño de albahaca y piñones /
Tomato and burrata cheese
Fresh burrata, 'Huevo de toro' beef tomatoes, wild rocket, black olive salt with a basil and pine nut dressing /
Tomaten mit Burrata-Käse
Burrata-Frischkäse, Tomaten der Sorte „Huevo de toro“, wilde Rucola, schwarzes Olivensalz mit Basilikum- und Pinienkerndressing
- César con pollo parrilla** 18,50 €
Hojas de la huerta, pollo parrilla, bacón crujiente, lascas de parmesano, tomate cherry, crujiente de pan y nuestra salsa César /
Caesar salad with grilled chicken
Fresh green leaves, grilled chicken, crispy bacon, parmesan shavings, cherry tomatoes, bread crisp and our Caesar salad /
Cäsar-Salat mit Grillhähnchen
Frischer Blattsalat, Grillhähnchen, knuspriger Bacon, Parmesansplitter, Cherry-Tomaten, Croutons und unsere Cäsar-Soße.
- Aguacate con langostinos de Sanlúcar** 20,50 €
Langostinos cocidos, aguacate de la Axarquía, brotes baby y salsa cóctel
Avocado and Sanlúcar king prawns
Boiled king prawns, La Axarquía avocado, tender baby green leaves and cocktail sauce /
Avocados mit Riesengarnelen von Sanlúcar
Gekochte Riesengarnelen, Avocados von La Axarquía, zarte Sprossen und Cocktailsoße



SOPAS Y PASTAS

SOUPS & PASTA DISHES / SUPPEN UND BUDELN

Gazpacho Andaluz con su guarnición Andalusian gazpacho with a choice of garnishes / Andalusischer Gazpacho (kalte Rohkostsuppe) mit Beilagen	12,00 €
Crema de calabacín con crujiente de pan de hogaza Courgette cream with crispy country bread / Zucchini cremesuppe mit knusprigem Bauernbrot	12,50 €
Sopa de pescado y marisco con perfume de hebras de azafrán Fish and shellfish soup infused with saffron strands / Fisch- und Meeresfrüchtesuppe mit dem Aroma von Safranfäden	16,50 €
Pasta fresca salteada con gambas al ajillo y pesto de albahaca Fresh pasta sautéed with prawns in garlic oil and basil pesto saucel / Frische Nudeln mit Garnelen in Knoblauchöl und Basilikum-Pesto	19,50 €

ESPECIALIDAD EN PAELLAS Y ARROCES

RICE AND PAELLA SPECIALITY DISHES / PAELLAS UND REISSPEZIALITÄTEN

Paella Coral Beach de pollo guisado y verduras de temporada Coral Beach paella with stewed chicken and seasonal vegetables / Paella Coral Beach mit gekochtem Hähnchen und Gemüse der Saison	21,50 €
Paella mediterránea de choco estofado, rape, pollo guisado y langostinos Mediterranean paella with braised cuttlefish, monkfish, stewed chicken and king prawns / Mediterrane Paella mit geschmortem Choco-Tintenfischchen, Seeteufel, gekochtem Hähnchen und Riesengarnelen	24,50 €
Paella marinera de langostinos tigre, cigalas y carabineros Marinière paella with tiger prawns, Norway lobsters and scarlet shrimps / Paella nach Seemannsart mit schwarzen Tigergarnelen, Kaisergranaten und roten Riesengarnelen	28,50 €
Fideuá de choco, rape y langostinos tigre y almejas Fideuá noodle paella with cuttlefish, monkfish, tiger prawns and clams / Fideuá (Nudelpaella) mit Choco-Tintenfischchen, Seeteufel, schwarzen Tigergarnelen und Venusmuscheln	24,50 €
Arroz negro de calamares, choco y gambas de Huelva Squid ink rice with calamari, cuttlefish and Huelva prawns / In Tintenfischtinte gekochter, schwarzer Reis mit Tintenfischen, Choco-Tintenfischchen und Garnelen von Huelva	26,50 €
Arroz caldoso de marisco Moist seafood rice / Reis mit Brühe und Meeresfrüchten	29,50 €
Arroz caldoso de bogavante Moist European lobster rice / Hummerreis mit Brühe	32,50 €

Nuestros arroces se elaboran para un mínimo de dos personas, procediendo el camarero al emplatado para cada comensal (30 min). /
Our rice dishes are prepared for a minimum of two people and the waiter/waitress will serve each diner (30 min). /
Unsere Reisgerichte werden für mindestens zwei Personen zubereitet und der Kellner richtet sie für jeden Gast an (30 Min.)

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

[f/Seasoulbeach](https://www.facebook.com/Seasoulbeach)

[@seasoulbeach](https://www.instagram.com/seasoulbeach)



DEL MAR Y NUESTRAS COSTAS (PESCADO DEL DIA) FRESH FROM THE SEA AND OUR COASTS (FISH OF THE DAY) / AUS DEM MEER UND VON UNSEREN KÜSTEN (FISCH DES TAGES)

Lomo de lubina de estero a la brasa y su picada de ají verde Char-grilled lagoon sea bass fillet with ají verde green chilli sauce / Lende vom Wolfsbarsch aus der Bucht vom Grill mit grüner Chilisoße „Aji-verde“	24,50 €
Salmón del atlántico con meuniere de cítricos y pistachos Atlantic salmon with citrus meuniere and pistachios / Atlantischer Wildlachs mit Zitrus- und Pistazien-Meuniere	22,50 €
Rodaballo asado con gambas al ajillo en su propio caldito Baked turbot with prawns in garlic oil and their juice / Gebratener Steinbutt mit Garnelen in Knoblauchöl im eigenen Saft	26,50 €
Almejas gordas de carril salteada con vino fino de Jerez Plump Carril clams sautéed in dry sherry / Große Venusmuscheln aus Carril, sautiert mit trockenem Sherry	21,00 €
Gamba blanca de Huelva a su elección (cocidas o plancha) Huelva deepwater rose shrimps prepared to taste (boiled or grilled) / Weiße Garnelen aus Huelva nach Wahl (gekocht oder gegrillt)	28,00 €
Pescado para la Sal o brasa (Mínimo 2PAX) Salt-baked or char-grilled fish (minimum 2 pax.) / Fisch in Salzkruste oder vom Grill (mindestens 2 Personen)	S/M

Nuestros pescados van servidos con Verduritas de temporada y patatas caseras.
Pregunten a nuestro personal por las sugerencias del día o pescados y mariscos traídos de la lonja /
Our fish dishes are served with seasonal baby vegetables and homegrown potatoes.
Ask our staff about the recommendations of the day or fish and shellfish brought fresh from the market /
Unsere Fischgerichte werden mit jungem Gemüse der Saison und Kartoffeln serviert.
Erkundigen Sie sich bei unserem Personal nach den Empfehlungen des Tages oder Fisch und Meeresfrüchten frisch vom Fischmarkt



CARNES

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

Hamburguesa de buey “bodegas el capricho”, cebolla salteada, queso americano 'Bodegas El Capricho' ox burger, stir-fried onion and American cheese / Hamburger vom Ochsen aus den „Bodegas El capricho“, sautierte Zwiebeln, amerikanischer Käse	19,95 €
Pollo de grano deshuesado a la parrilla Char-grilled boned tender young chicken / Entbeintes Körnermasthähnchen vom Grill	19,50 €
Chuletas de cordero recental al Grill Grilled lamb cutlets / Milchlammkoteletts vom Grill	24,50 €
Lomo alto Black Angus madurado a la brasa Char-grilled matured Black Angus topside of beef / Entrecôte vom gereiften Black Angus, zubereitet auf dem Holzkohlegrill	26,50 €
Solomillo de ternera irlandés Angus Angus Irish veal sirloin steak / Lendenfiletsteak vom irischen Angus-Kalb	29,50 €

Nuestras carnes van servidas con patatas, verduras de temporada y acompañadas de salsa de pimienta verde y chimichurri /
Our meat dishes are served with potatoes, seasonal vegetables and green pepper and chimichurri sauces /
Unsere Fleischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse der Saison sowie mit grüner Pfeffersoße und Chimichurri serviert

POSTRES

DESSERTS

Brownie de chocolate, praliné de almendra y helado frambuesa Chocolate brownie, almond caramel and raspberry ice cream / Schokoladen-Brownie, Mandel-Praliné und Himbeereis	9,00 €
Mousse de queso con frutos del bosque, chocolate blanco y vainilla Cheese mousse with fruits of the forest, white chocolate and vanilla / Käsemousse mit Waldbeeren, weißer Schokolade und Vanille	9,00 €
Torrija de brioche caramelizada con helado de leche merengada Caramelised brioche French toast with meringue milk ice cream / Karamellisierte Brioche-Torrija mit Zimtmilcheis	9,00 €
Arroz con leche, teja de almendra marcona y helado de canela Rice pudding, marcona almond tuile and cinnamon ice cream / Milchreis, Marcona-Mandelraute und Zimteis	8,00 €
Selección de frutas de temporada Selection of seasonal fruit / Obstsortiment der Saison	12,00 €
Tulipa de chocolate con helados al gusto Chocolate tulip cup with a choice of ice cream flavours / Schokoladen-Eisbecher mit Eis nach Wunsch	9,00 €

Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal /
Please consult our staff if you have any food tolerances / Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben, erkundigen Sie sich bei unserem Personal

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

[f/Seasoulbeach](#) [@seasoulbeach](#)



CAVA & CHAMPAGNE

Moët & Chandon Brut Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	90,00 €
1/2 Moët & Chandon Brut Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	55,00 €
Copa Moët & Chandon Brut Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	20,00 €
Taittinger Brut Reserve Chardonnay, Pinot Noir	90,00 €
Moët & Chandon Rosé Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	100,00 €
1/2 Moët & Chandon Rosé Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	60,00 €
Copa Moët & Chandon Rosé Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	25,00 €
Moët & Chandon Ice Impérial Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	100,00 €
Veuve Clicquot Yellow Label Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	95,00 €
Veuve Clicquot Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	115,00 €
Taittinger Nocturno Rosé Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay	130,00 €
Dom Pérignon Vintage Pinot Noir, Chardonnay	190,00 €
Dom Pérignon Rosé Vintage Pinot Noir, Chardonnay	450,00 €

VINO ESPUMOSO SPARKLING WINE / SEKT

Raventos y blanc de Nit Rosat 2013 Conca del Riu Anoia, Macabeo, Xarel.lo, Parellada, Monastrell	36,00 €
D.O. Cava Kripta Macabeo, Xarel-lo, Parellada	73,00 €

VINO DULCE DESSERT WINE / DESSERTWEIN

D.O. RUEDA	
Apasionado de José Pariente 50 cl Sauvignon Blanc	29,00 €
Copa / Glass / Glas	6,25 €
D.O. YECLA	
Castaño Tinto Dulce 50 cl Monastrell	26,00 €
Copa / Glass / Glas	6,25 €



VINO BLANCO

WHITE WINE / WEISSWEIN

D.O. RÍAS BAIXAS

Vionta 28,50 €
Albariño

D.O. NAVARRA

Gran Feudo 24,50 €
Chardonnay

Copa / Glass / Glas 6,20 €

D.O. RUEDA - V.T. CASTILLA Y LEÓN

Monólogo 24,50 €
Verdejo

José Pariente 29,00 €
Verdejo

Belondrade y Lurton 61,00 €
Verdejo

VINO ROSADO

ROSÉ WINE / ROSEWEIN

D.O. RIOJA

Muga 33,00 €
Macabeo, Tempranillo, Garnacha

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos 30,00 €
Cabernet, Tempranillo, Tinto Fino

D.O. NAVARRA

Gran Feudo 24,50 €
Cabernet, Garnacha, Tempranillo

Copa / Glass / Glas 6,20 €

FRANCIA A.O.C. CÔTES DE PROVENCE

Chateau des Bertrands Rosé 36,00 €
Cinsault, Garnacha

Habla Rita 44,00 €
Syrah, Garnacha

VINO TINTO

RED WINE / ROTWEIN

D.O. NAVARRA

Gran Feudo 24,50 €
Cabernet, Garnacha, Tempranillo

Copa / Glass / Glas 6,20 €

D.O. RIOJA

Murua Reserva 30,00 €

Muga Reserva 44,50 €
Garnacha, Graciano, Mazuelo,
Tempranillo

D.O. RIBERA DEL DUERO

Protos Crianza 31,00 €
Tempranillo

Pago de los capellanes Crianza 37,00 €
Tinto Fino, Cabernet Sauvignon

Mauro 50,00 €
Tempranillo, Syrah

Dominio Basconcillos ecológico 28,00 €
Agricultura ecológica

Viña Magna Crianza 34,00 €
Tempranillo

