

ENSALADAS FRESCAS

FRESH SALADS / FRISCHE SALATE

Salpicón de marisco Diced seafood, onion and pepper salad in vinaigrette / Salat Aus Gewürfelten Meeresfrüchten, Zwiebeln Und Paprika Mit Vinaigrette	8,00 €
Ensalada fresca de la huerta Fresh kitchen garden salad / Salat frisch aus dem Gemüsegarten	6,25 €
Ensalada de pimientos asados, ventresca de atún y ajos tiernos Roast pepper salad with yellowfin tuna belly and spring garlic / Salat mit gebratenen Paprika, Thunfischbauchfleisch und jungem Knoblauch	6,25 €
Tomate aliñado andaluz Tomato in andalusian-style dressing / Tomaten mit andalusischem dressing	6,25 €
Ensalada caprese Caprese salad / Caprese-Salat	8,10 €

SOPAS FRÍAS

CHILLED SOUPS / KALTE SUPPEN

Gazpacho andaluz Andalusian-style chilled Gazpacho soup / Andalusischer Gazpacho (kalte rohkostsuppe) Gaspacho Andalou	5,25 €
Salmorejo cordobés Cordoba-style chilled salmorejo soup / Salmorejo nach Cordoba-art (kalte rohkostsuppe)	5,25 €



PARA ENTRETENERNOS

GETTING STARTED / KLEINE SNACKS ZUR UNTERHALTUNG

	Media ración 1/2 portion Halbe portion	Ración Portion Portion
Fritura gaditana Cadiz-style fried fish selection / Frittierte Fischchen nach Cádiz-Art	11,95 €	20,40 €
Sardinas asadas Roasted sardines / Gebratene Sardinen		12,90 €
Calamares fritos Fried calamari / Frittierte Tintenfische		17,10 €
Puntillitas fritas Fried baby squid / Frittierte Tintenfischspitzen		17,10 €
Boquerones fritos Fried anchovies / Frittierte Sardellen		16,50 €
Cazón en adobo Marinated tope shark / Marinierter Hundshai		16,50 €
Tortillas de camarones Mini shrimp and egg fritters / Geisselgarnelen-Fladen		10,20 €
Pimientos fritos Fried peppers / Frittierte Paprika		7,90 €
Almejas al gusto Clams prepared to taste / Venusmuscheln, Zubereitet nach Wunsch		18,10 €
Gambas al ajillo al estilo tradicional Classic prawns in garlic oil / Garnelen in Knoblauchöl im traditionellen Stil		18,10 €
Lomo de atún a la plancha Grilled tuna fillet / Gegrillte Thunfischlende		18,10 €
Ventresca de atún White tuna belly / Thunfischbauchfleisch		19,10 €
Atún encebollado al estilo de Zahara Zahara-style tuna with onions / Thunfisch nach Zahara-art mit Zwiebel		16,50 €
Tabla de jamón ibérico de bellota Acorn-fed cured Iberian ham platter / Jamón Ibérico Schinkenplatte		23,00 €
Tabla de queso de cabra Payoya Payoya goat's cheese platter / Payoya Ziegen-Käseplatte		19,50 €



PESCADOS

FISH DISHES / FISCHGERICHTE

Rape a la plancha con langostinos y almejas Grilled monkfish with king prawns and clams / Gegrillter Seeteufel mit Riesengarnelen und Venusmuscheln	17,50 €
Calamar a la plancha Grilled calamari / Gegrillter Calamar-Tintenfisch	16,50 €
Chipirones a la placha Grilled baby cuttlefish / Gegrillte Chipirones-Tintenfische	16,50 €
Dorada salvaje Wild gilt-head bream / Wilde Goldbrasse	20,00 €
Lenguado salvaje Wild sole / Wilde Seezunge	25,00 €
Lubina salvaje Wild sea bass / Wilder Wolfsbarsch	20,00 €
Cigalas a la plancha Grilled Norway lobsters / Gegrillte Kaisergranaten	35,00 €
Langostinos King prawns / Riesengarnelen	28,00 €
Gambas Blancas Deepwater rose shrimps / Weisse garnelen	28,00 €

* Todos los pescados se acompañan de verduras y ensalada /
* All fish dishes are served with vegetables and salad / * Alle Fischgerichte werden mit Gemüse und Salat serviert

CARNES

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE

Brocheta de presa ibérica Iberian pork shoulder brochette / Iberischer Schweinenacken-spiess	16,50 €
Solomillo de ternera de Retinto Retinto beef sirloin steak / Lendensteak vom Retinto-Kalb	21,00 €
Pechuga de pollo Chicken breast / Hähnchenbrust	13,50 €
Hamburguesa de Retinto Retinto beef burger / Hamburger vom Retinto-rind	12,90 €

* Todas las carnes se acompañan de verduras y dips de patata /
* All meat dishes are served with vegetables and Dip fries / * Alle Fleischgerichte werden mit Gemüse und Dip-Kartoffeln serviert

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

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



HACIENDO MIGAS

ALL IN BREAD / LECKERES MIT BROT

Chapata de jamón ibérico con tomate Cured iberian ham and tomato ciabatta / Ciabatta mit Iberischem Schinken und Tomaten	8,20 €
Chapata de melva con pimienta Bullet tuna and pepper ciabatta / Ciabatta mit Makrelenthunfisch und Pfeffer	7,95 €
Sándwich Sea Soul	7,75 €

ESPECIAL INFANTIL

CHILDREN'S SPECIAL / KINDERTELLER

Pollo empanado Breaded chicken / Panierte Hähnchenbrust	7,95 €
Croquetas caseras de ibérico Homemade cured Iberian ham croquettes / Hausgemachte Iberico-Kroketten	11,00 €
Espaguetis a la boloñesa o solo tomate Spaghetti with Bolognese sauce or tomato on its own / Spaghetti Bolognese oder mit Tomatensoße	7,50 €

POSTRES

DESSERTS

Tarta de la casa House speciality cake / Torte nach art des Hauses	5,95 €
Fruta del tiempo Seasonal fruit / Obst der Saison	5,50 €
Flan de queso Cheese crème caramel / Quarkpudding	5,50 €
Torrija caramelizada Caramelised french toast / Spanischer armer ritter mit Karamell	6,50 €

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

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

 /Seasoulbeach  @seasoulbeach