



Entrantes y Ensaladas

Starters & salads / Vorspeisen und Salate

Jamón de bellota con pan de cristal y tomate balear	22,00
Cured acorn-fed ham with light crispy bread and Balearic tomatoes <i>Iberischer Schinken mit Cristal-Brot und geriebenen balearischen Tomaten</i>	
Pa amb oli con queso Mahón, sobrasada y jamón de bellota	18,00
Pa amb oli (bread with olive oil and tomato) with Mahón cheese, sobrasada sausage and cured acorn-fed ham <i>Pa amb oli (Brot mit Tomate und Olivenöl) mit Mahón-Käse, Sobrasada-Streichwurst und iberischem Schinken</i>	
Nachos con su guacamole	14,00
Nachos with guacamole dip <i>Nachos mit Guacamole</i>	
Puntillas a la andaluza y mayonesa de mantequilla y lima	16,00
Andalusian-style fried baby squid with butter and lime mayonnaise <i>Tintenfischspitzen nach andalusischer Art mit Buttermayonnaise und Limette</i>	
Bravas con mayonesa de sriracha	10,00
Potatoes with spicy sriracha mayonnaise <i>Kartoffeln mit scharfer Tomatensoße und Sriracha-Mayonnaise</i>	
Salmón semi marinado, mayonesa de berros y huevas de caviar	16,00
Semi-marinated salmon, caviar roe and watercress mayonnaise <i>Halbmarinierter Lachs, Kresse-Mayonnaise und Kaviar</i>	
Gazpacho de mango y su guarnición	13,00
Chilled mango gazpacho with its accompaniments <i>Mango-Gazpacho mit Garnierung</i>	
Crema tibia de coliflor y dados de salmón	11,00
Warm cauliflower cream with diced salmon <i>Lauwarme Blumenkohlcremesuppe mit Lachswürfeln</i>	
Ensalada de quínoa con queso de cabra, hummus de remolacha y manzana	16,00
Quinoa salad with goat's cheese, apple and beetroot hummus <i>Quinoa-Salat mit Ziegenkäse, Hummus aus roter Beete und Apfel</i>	
Ensalada de pollo tikka massala, cous-cous y salsa raita	17,00
Chicken tikka masala salad, couscous and raita sauce <i>Hähnchensalat Tikka Massala, Couscous und Raita-Soße</i>	

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

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



Principales

Main courses / Hauptspeisen

Hamburguesa de buey "El Capricho" 22,00 "La mejor carne de buey del mundo en Sea Soul Beach Club & Restaurant"

'El Capricho' Ox burger - "The finest ox meat in the world at the Sea Soul Beach Club & Restaurant".
Hamburger vom Ochsen „El Capricho“ - „Das beste Ochsenfleisch der Welt im Sea Soul Beach Club & Restaurant“.

Hamburguesa vegana con hummus de remolacha y ensalada.....17,00

Vegan burger with beetroot hummus and salad
Veganer Hamburger mit Hummus aus roter Beete und Salat

Solomillo glaseado 23,00

Glazed sirloin steak
Glasiertes Lendensteak

Cochinillo a baja temperatura, patata revolcona y pimientos del padrón21,00

Slow-cooked suckling pig served with Revolcona potatoes (garlic and paprika mashed potatoes) and small green Padrón peppers
Bei schwacher Hitze gegartes Spanferkel mit Kartoffelpüree "Revolcona" (mit Paprikapulver und Knoblauch) und Padron-Paprika

Lomo de bacalao fresco y alioli de aceitunas negras..... 16,00

Fresh cod steak with black tapenade alioli garlic mayonnaise
Frische Kabeljaulende mit schwarzer Aioli-Tapenade

Rodaballo a la plancha - min. 2 personas18,00 p.p

Grilled turbot 18 € per person - min. 2 pax
Gegrillter Steinbutt 18 € pro Person - mind. 2 Personen

Mejillones al vino blanco.....13,00

Mussels in white wine
Miesmuscheln in Weißweinsoße

Arroces y pastas

Rice and pasta dishes / Reis- und Nudelgerichte

Paella del señorito - min. 2 personas 24,00 p.p

'Señorito' shelled seafood paella 24 € p.p - min. 2 pax
Paella mit geschälten Meeresfrüchten "Señorito"
24 € pro Person - mind. 2 Personen

Fideo rosso y alioli de kiwi - min. 2 personas... 23,00 p.p

Fried "rosso" noodles with kiwi alioli 23 € p.p - min. 2 pax
Rote Suppennudeln und kiwi alioli
23 € pro Person - mind. 2 Personen

Wok de verduras y arroz jazmín 14,00

Vegetable and jasmine rice stir fry
Gemüse-Wok und Jasmin Reis

Linguini a la marinera 19,00

Seafood linguini
Linguini-Nudeln nach Seemannsart

Pizza margarita sin gluten al gusto de la casa ...12,00

Ingrediente adicional 2€ o bonito seco ahumado 3€
House special gluten-free Margherita pizza
Additional ingredient 2 € or smoked dried tuna 3 €
Pizza Margarita glutenfrei nach Wunsch, nach Art des Hauses
Zusätzliche Zutat 2 € oder getrockneter, geräucherter Thunfisch 3 €

Pizza al gusto13,00

Ingrediente adicional 2€ o bonito seco ahumado 3€
Pizza with a selection of toppings
Additional ingredient €2 or smoked dried tuna €3
Pizza nach Wunsch
Zusätzliche Zutat 2 € oder getrockneter, geräucherter Thunfisch 3 €



Para niños For the kidss / Für die Kinder

Patatas fritas	10,00
French fries <i>Pommes frites</i>	
Wok de pollo con arroz	13,00
Stir-fried chicken with rice <i>Hähnchen-Wok mit Reis</i>	
Tallarines Boloñesa	12,00
Noodles with Bolognese sauce <i>Bandnudeln Bolognese</i>	
Nuggets de pescado	12,00
Fish nuggets <i>Fisch-Nuggets</i>	

Postres Desserts / Desserts

Tatin de manzana con helado de torrija y peta zeta	7,00
Apple tarte tatin with popping candy and French toast ice cream <i>Apfel-Tatin mit Armer-Ritter-Eis und Knallbrause</i>	
Cre moso de yogurt griego, fruta de la pasión y arándanos	7,00
Greek yoghurt cream, passion fruit and blueberries <i>Cremiger griechischer Joghurt, Passionsfrucht und Blaubeeren</i>	
Coulant de chocolate con helado de mango	8,00
Chocolate coulant with mango ice cream <i>Schoko-Coulant mit Mango-Eis</i>	
Helados 3 bolas a elegir (mango, piña colada, ensaimada, tiramisú)	7,00
3 scoop ice cream in a choice of flavours (mango, piña colada, ensaimada pastry, tiramisú) <i>3 Kugeln Eis nach Wunsch (Mango, Piña Colada, Blätterteiggebäck, Tiramisú)</i>	
Selección de frutas de temporada	7,00
Seasonal fruit selection <i>Obstsortiment der Saison</i>	

Si tiene alguna intolerancia alimentaria consúltelo 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](#) [t @seasoulbeach](#)