












SEASOUL

BEACH CLUB





Tablas Platters / Platten / Assiettes

	Media ración 1/2 portion Halbe portion Petite assiette	Ración Portion Portion Assiette
Tabla de jamón ibérico de bellota 11,00 € 20,00 € <i>Acorn-fed cured iberian ham platter</i> Iberische Eichelschinkenplatte <i>Jambon cru ibérique extra</i>		
Tabla de queso payoyo 8,00 € 15,75 € <i>Payoyo cheese platter</i> Payoyo-Käseplatte <i>Fromage payoyo</i>		 
Tabla de jamón ibérico y queso payoyo 9,00 € 17,90 € <i>Cured iberian ham and payoyo cheese platter</i> Platte mit iberischem Schinken und payoyo-käse <i>Jambon cru ibérique et de fromage payoyo</i>		 

Ensaladas Salads / Salate / Salades

Salpicón de marisco 7,25 € <i>Diced seafood salad in vinaigrette</i> Meeresfrüchte-Salat <i>Salade de fruits de mer</i>	  
Ensalada de la casa 5,90 € <i>House salad</i> Salat nach Art des Hauses <i>Salade de la maison</i>	 
Pimientos asados 5,90 € <i>Roasted peppers</i> Gebratene Paprika <i>Poivrons grillés</i>	
Ensalada Caprese 7,25 € <i>Caprese salad</i> Caprese-Salat <i>Salade caprese</i>	  

Sopas frías Chilled soups / Kalte suppen / Soupes froides

Gazpacho andaluz 3,90 € <i>Andalusian gazpacho</i> Andalusische gazpacho (kalte Rohkostsuppe) <i>Gaspacho andalou</i>	 
Salmorejo cordobés 4,00 € <i>Cordoba tomato salmorejo</i> „Salmorejo cordobes“ (kalte Rohkostsuppe) <i>Salmorejo de cordoue</i> <i>(velouté froid à la tomate)</i>	  

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt. / TVA comprise



Especialidades

House specialities / Spezialitäten / Spécialités

	Media ración 1/2 portion Halbe portion Petite assiette	Ración Portion Portion Assiette	
Sardinas asadas	7,00 €	12,25 €	
<i>Roasted sardines</i> Gebratene Sardinen <i>Sardines grillées</i>			
Puntillitas fritas	8,50 €	16,00 €	
<i>Fried baby squid</i> Frittierte Tintenfischspitzen <i>Chipirons frits</i>			
Boquerones fritos	8,50 €	16,00 €	
<i>Fried anchovies</i> Frittierte Sardellen <i>Anchois frits</i>			
Choco frito	8,50 €	16,00 €	
<i>Fried baby cuttlefish</i> Kleine frittierte Tintenfischchen <i>Blancs de seiche frits</i>			
Tortilla de camarones	5,00 €	9,00 €	
<i>Shrimp omelettes</i> Omeletts mit Geisselgarnelen <i>Gallettes aux petites crevettes roses</i>			
Pimientos fritos	4,00 €	7,50 €	
<i>Fried peppers</i> Frittierte Gaprika <i>Poivrons frits</i>			
Almejas al gusto	9,00 €	17,00 €	
<i>Clams prepared to taste</i> Venusmuscheln, zubereitet nach Wunsch <i>Palourdes à votre goût</i>			
Gambas al ajillo	9,00 €	17,00 €	
<i>Prawns in garlic oil</i> Garnelen in Knoblauchöl <i>Crevettes à l'ail</i>			
Fritura gaditana	10,00 €	19,00 €	
<i>Cadiz-style fried fish</i> Frittierte Fischchen nach Cádiz-Art <i>Friture de poisson à la mode de cadix</i>			

Pescado

Fish dishes / Fischgerichte / Poissons

Rape plancha con langostinos y almejas	15,50 €	
<i>Grilled monkfish with langoustines and clams</i> Gegrillter Seeteufel mit Kaisergranaten und Venusmuscheln <i>Lotte grillée aux gambas et aux palourdes</i>		
Calamar plancha	15,00 €	
<i>Grilled calamari</i> Gegrillter Tintenfisch <i>Calamar grillé</i>		
Choco plancha	14,00 €	
<i>Grilled baby cuttlefish</i> Gegrillte kleine Tintenfischchen <i>Seiche grillée</i>		
Dorada salvaje	s/m	
<i>Wild gilt head bream</i> Dorade aus dem Meer <i>Daurade sauvage</i>		
Lenguado salvaje	s/m	
<i>Wild sole</i> Seezunge aus dem Meer <i>Sole sauvage</i>		
Merluza de pincho	s/m	
<i>Line-caught hake</i> Seehecht von der Angel <i>Colin de ligne</i>		

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt. / TVA comprise



Atún de la Bahía de Cádiz

Cádiz bay tuna / Thunfisch aus der bucht von Cádiz / Thon de la baie de Cadix

	Media ración 1/2 portion Halbe portion Petite assiette	Ración Portion Assiette
Lomo de atún plancha 16,00 € <i>Grilled tuna steak</i> Gegrilltes Thunfischlendchen <i>Filet de thon grillé</i>		
Encebollado al estilo zahara 7,00 € 13,00 € <i>Zahara-style with onion</i> Zwiebelthunfisch nach Zahara-Art <i>Thon cuisiné aux oignons à la mode de zahara</i>		
Ahumado al ajillo 7,00 € 13,00 € <i>Smoked in garlic oil</i> Geräucherter Thunfisch mit Knoblauchöl <i>Thon fumé à l'ail</i>		
Mojama de barbate con aceite de oliva 8,75 € 16,50 € <i>Mojama de barbate bluefin with olive oil</i> Mojama de barbate (salzgetrockneter Thunfisch) mit Olivenöl <i>Thon de barbate séché à l'huile d'olive</i>		

Marisco

Shellfish dishes / Meeresfrüchte / Fruits de mer

	Media ración 1/2 portion Halbe portion Petite assiette	Ración Portion Assiette
Carabineros plancha 22,00 € 44,00 € <i>Grilled scarlet shrimps</i> Gegrillte Riesengarnelen <i>Gambons écarlates grillés</i>		
Langostinos de Sanlúcar 13,00 € 25,00 € <i>Sanlúcar langoustines</i> Kaisergranaten von Sanlúcar <i>Gambas de Sanlúcar</i>		
Gambas blancas de Huelva 13,00 € 25,00 € <i>White Huelva prawns</i> Weisse Garnelen von Huelva <i>Crevettes blanches de Huelva</i>		
Mejillones gallegos 13,00 € <i>Galician mussels</i> Galicische Miesmuscheln <i>Moules de galice</i>		

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt. / TVA comprise






Carnes

Meat dishes / Fleischgerichte / Viandes

- Presas ibérica** 15,50 €
Iberian pork shoulder
Iberischer Schweinenacken
Longe de porc ibérique
- Solomillo ibérico** 14,25 €
Iberian pork tenderloin
Iberisches Lendensteak
Filet de porc ibérique
- Pechuga de pollo** 12,00 €
Chicken breast
Hähnchenbrust
Escalope de poulet
- Hamburguesa de retinto** 12,00 €
Retinto veal burger  
Hamburger vom retinto-Rind
Hamburger de bœuf de race retinta

Chapatas

Filled ciabattas / Belegte ciabatta-brote / Ciabattas

- Chapata de jamón ibérico con tomate** 7,50 €
Iberian cured ham and tomato ciabatta 
Ciabatta mit iberischem Schinken und Tomaten
Ciabatta au jambon cru ibérique et à la tomate
- Chapata de melva con pimiento** 7,50 €
Frigate tuna and pepper ciabatta  
Ciabatta mit melva-Thunfisch und Pfeffer
Ciabatta au thon et aux poivrons

Sándwich

Toasted sandwich / Sandwichs / Croques

- Sándwich Sea Soul** 7,50 €
Sea Soul toasted sandwich    
Sea Sou Sandwichs I
Croque Sea Soul

Sweet moments

Postres

Desserts / Desserts / Desserts

- Tarta de la casa** 4,90 €
House gateau   
Kuchen nach Art des Hauses
Gâteau maison   
- Plato de fruta tropical** 5,00 €
Tropical fruit selection
Tropische Obstplatte
Assiette de fruits tropicaux
- Copa de helado Sea Soul** 7,50 €
Sea Soul ice cream sundae   
Sea Soul Eisbecher
Coupe de glace Sea Soul   
- Copa de helado Sea Soul baby** 5,50 €
Baby Sea Soul ice cream sundae   
Baby Sea Sou Eisbecher I
Coupe de glace Sea Soul baby   

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt. / TVA comprise

 /Seasoulbeach  @seasoulbeach



Alérgenos

Allergens / Allergene / Allergènes



Gluten / *Gluten* / *Gluten / Gluten*



Cereales / *Cereals* / *Cerealien / Céréales*



Frutos secos / *Dried fruit and nuts* /
Nüsse / Fruits secs



Sésamo / *Sesame* / *Sesam / Sésame*



Soja / *Soya* / *Soja / Soja*



Apio / *Celery* / *Sellerie / Céleri*



Moluscos / *Molluscs* / *Schalentiere / Mollusques*



Crustáceos / *Crustaceans* / *Weichtiere / Crustacés*



SO₂ **Sulfitos / *Sulphites*** / *Sulfide / Sulfites*



Pescado / *Fish* / *Fisch / Poisson*



Mostaza / *Mustard* / *Senf / Moutarde*



Lácteos / *Dairy products* /
Milchprodukte / Produits laitiers



Queso / *Cheese* / *Käse / Fromage*



Huevos / *Eggs* / *Eier / Œufs*



Cacahuetes / *Peanuts* / *Erdnüsse / Cacahuètes*