



SEASOUL

BEACH CLUB

Entrantes

Starters / Vorspeisen / Hors d'œuvre

- Nuestro Salmorejo** 4,00 €
Our chilled salmorejo tomato soup
 Unser salmorejo (kalte Rohkostsuppe)
Notre salmorejo (velouté froid à la tomate)
- Pulpo a la gallega** 11,50 €
Galician style octopus
 Krake nach galizischer Art
Poulpe à la galicienne
- La regañada de anchoa y boquerón** 4,50 €
Crispy regañada flatbread topped with marinated anchovies
 Knusprige regañada-Fladen mit marinierten Anchovis und Sardellen
Galette de pain aux anchois en saumure et aux anchois marinés au vinaigre

Ensaladas

Salads / Salate / Salades

- Ensalada Sea Soul** 7,50 €
Sea Soul salad
 Sea Soul Salat
Salade Sea Soul
- Ensalada de la huerta** 7,50 €
Kitchen garden salad
 Salat aus dem Gemüsegarten
Salade du potager
- Tataki de atún** 12,50 €
Tuna tataki
 Thunfisch-Tataki
Tataki de thon

Tablas

Platters / Platten / Assiettes

- | | Media ración
1/2 portion
Halbe portion
Petite assiette | Ración
Portion
Portion
Assiette |
|--|---|--|
| Jamón ibérico de bellota 11,00 € 20,00 €
<i>Acorn-fed cured iberian ham</i>
Iberischer Eichelschinken
<i>Jambon cru ibérique extra</i> | | |
| Queso de cabra Payoya 8,00 € 15,75 €
<i>Payoya goat's cheese</i>
Payoya Ziegenkäse
<i>Fromage de chèvre payoya</i> | | |
| Tabla de sushi 14,50 €
<i>Sushi selection</i>
Sushi-Platte
<i>Assortiment de sushis</i> | | |



Mariscos

Shellfish dishes / Meeresfrüchte / Fruits de mer

	Media ración 1/2 portion Halbe portion Petite assiette	Ración Portion Assiette
Langostinos de Sanlúcar	13,00 €	25,00 €
<i>Sanlúcar langoustines</i> Kaisergranaten von Sanlúcar <i>Gambas de Sanlúcar</i>		
Gambas de Huelva	13,00 €	25,00 €
<i>Huelva prawns</i> Garnelen von Huelva <i>Crevettes de Huelva</i>		
Carabineros plancha	22,00 €	44,00 €
<i>Grilled scarlet shrimps</i> Gegrillte Riesengarnelen <i>Gambons écarlates grillés</i>		

Pescados

Fish dishes / Fischgerichte / Poissons

Merluza de pintxo con jugo de algas y patata rota	16,50 €
<i>Line-caught hake with algae juice and mashed potato</i> Seehecht von der Angel mit Algensosse und Aartoffelpüree <i>Colin de ligne, jus d'algues et écrasée de pomme de terre</i>	
Ventresca de atún con verduritas al teriyaki	18,00 €
<i>Tender tuna belly with baby vegetables in teriyaki sauce</i> Thunfischbauchfleisch mit jungem Gemüse in Teriyaki-Sosse <i>Filet de thon et petits légumes au teriyaki</i>	
Lubina a la sartén con jugo yodado de mejillones y berberechos	16,50 €
<i>Pan-fried sea bass with mussel and cockle iodised sauce</i> Wolfsbarsch aus der Pfanne mit jodierter Miesmuschel- und Herzmuschelsosse <i>Bar poêlé, jus iodé aux moules et aux coques</i>	
Chipirones plancha y tinta de calamar	14,50 €
<i>Grilled baby squids in their ink</i> Kleine gegrillte Tintenfischchen in der eigenen Tinte <i>Chipirons grillés et encre de calamar</i>	
Almejas al estilo de la casa	17,00 €
<i>Clams prepared to our own recipe</i> Venusmuscheln nach Art des Hauses <i>Palourdes à notre manière</i>	

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



Carnes





Meat dishes / Fleischgerichte / Viandes

- Solomillo de ternera de retinto, berenjena asada y emulsión de piquillo** 19,90 €
Retinto veal sirloin steak, roasted aubergine and piquillo pepper sauce
Lendensteak vom retinto-Kalb, gebratene Aubergine und Piquillo-Paprika-Emulsion
Filet de bœuf de race retinta, aubergine grillée et émulsion de piquillos
- Tajine de ternera al estilo mediterráneo** 14,50 €
Mediterranean style veal tagine 
Kalbs-tajine nach mediterraner Art
Tajine de veau à la méditerranéenne
- Presa ibérica a la plancha con millojas de patata y calabaza** 15,50 €
Grilled iberian pork shoulder with potato and pumpkin millefeuille 
Gegrillter iberischer Schweinenacken mit Kartoffel-Blätterteig und Kürbis
Longe de porc ibérique grillée, millefeuille de pomme de terre et citrouille
- Carrillada de cerdo glaseada con su propio jugo** 15,50 €
Pork jowl glazed in its own juice 
Glasierte Schweinebäckchen im eigenen Saft
Joue de porc glacée dans son propre jus

Sweet moments

Postre

Desserts / Desserts / Desserts

- Nuestro cheese cake** 5,90 €
Our cheesecake 
Unsere Kläsekuchen
Notre cheese cake
- Bizcocho de zanahoria, naranja y chocolate blanco** 5,90 €
Carrot, orange and white chocolate sponge cake 
Biskuit aus Karotten, Orangen und weisse Schokolade
Gâteau à la carotte, orange et chocolat blanc
- Bizcocho templado de chocolate y nueces con helado de vainilla** 5,90 €
Warm chocolate and walnut sponge cake with vanilla ice cream 
Lauwarmes Schokoladenbiskuit mit Walnüssen und Vanille-Eis
Gâteau tiède au chocolat et aux noix et glace vanille
- Torrija caramelizada y helado de café** 5,90 €
Caramelised french toast and coffee ice cream 
Karamellisierte „torrija“ (spanischer armer Ritter) mit Kaffee-Eis
Pain perdu caramélisé et glace café

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



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*