



SEASOUL
RESTAURANT & BEACH CLUB

Entrantes fríos y calientes

Hot and cold starters / *Kalte und warme Vorspeisen*

Calamares fritos con su salsa de ali-oli	14,50€
Fried calamari with ali-oli garlic mayonnaise <i>Frittierte Tintenfische mit Aioli-Soße</i>	
Boquerones fritos de la bahía de Málaga	14,50€
Fried Malaga bay anchovies <i>Frittierte Sardellen aus der Bucht von Málaga</i>	
Puntillitas fritas	14,50€
Deep fried baby squids <i>Frittierte Tintenfischspitzen</i>	
Tabla de Jamón Ibérico de Bellota	23,50€
Acorn-fed cured Iberian ham platter <i>Iberische Eichelschinkenplatte</i>	
Tabla de surtidos de queso y sus contrastes	16,50€
Selection of cheese served with relishes <i>Käseplatte mit Beilagen</i>	
Tataki de atún marinado en soja con wakame y jengibre	17,50€
Tuna tataki marinated in soy sauce with wakame and ginger <i>Thunfisch-Tataki marinierte mit Soja Soße, Wakame und Ingwer</i>	
Gambas al Pil-Pil	16,50€
Prawns in pil-pil olive oil and garlic sauce <i>Garnelen im Knoblauchöl</i>	
Tartare de Salmon con aguacate	17,50€
Salmon tartare with avocado <i>Lachs-Tatar mit Avocados</i>	
Fritura Malagueña	17,50€
Malaga fried fishes <i>Fritura malagueña (verschiedene kleine frittierte Fische)</i>	
Tempura de gambas con salsa agridulce	19,50€
Tempura prawns with sweet and sour sauce <i>Garnelen-Tempura mit süß-saurer Soße</i>	
Micuit de foie con daditos de manzana caramelizada y reducción de Pedro Ximénez sobre tosta de pan crujiente	19,50€
Foie gras mi-cuit with diced caramelised apple and Pedro Ximénez reduction on crispy toasted bread <i>Foiegras-Micuit mit karamellisierten Apfelwürfelchen und Pedro-Ximénez-wein auf knuspriger Toastscheibe</i>	

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

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



Ensaladas

Salads / Salate

- Ensalada Caprese (tomate, mozzarella di bufala, rúcula y albahaca).....14,50€**
Caprese salad (tomato, mozzarella di bufala, rocket and basil)
Caprese-Salat (Tomaten, Büffel-Mozzarella, Rucola und Basilikum)
- Ensalada templada de pollo aderezada con salsa de miel y mostaza14,50€**
Warm chicken salad drizzled with honey-mustard dressing (lamb's lettuce, cherry tomatoes, chicken, pineapple, fresh cheese and croutons)
Lauwarmer Hähnchensalat mit Dressing aus Honig-Senfsoße (Feldsalat, Cherry-Tomaten, Hähnchen, Ananas, Frischkäse und Croûtons)
- Ensalada de ternera picante17,50€**
(Canónigos, rúcula, tomate, pepino, apio, ternera, brotes de soja y salsa yogur)
Spicy beef salad (Lamb's lettuce, rocket, tomato, cucumber, celery, veal, bean sprouts and yoghurt sauce)
Scharfer Rindfleischsalat (Feldsalat, Rucola, Tomaten, Gurken, Sellerie, Rindfleisch, Sojasprossen und Joghurt-Soße)
- Ensalada de gambas16,50€**
(Mix de lechugas, tomate, aguacate, gambas, piña, mango y salsa rosa)
Prawn salad (selection of green leaves, tomato, avocado, prawns, pineapple, mango and cocktail sauce)
Garnelensalat (Blattsalatsmischung, Tomaten, Avocados, Garnelen, Ananas, Mango, cocktail Soße)

Sopas y cremas

Soups and creams /
Suppen und Cremes

- Sopa de pescado y marisco..... 14,50€**
Fish and shellfish soup
Fisch- und Meeresfrüchtesuppe
- Gazpacho andaluz 9,50€**
Chilled Andalusian gazpacho
Andalusischer Gazpacho (kalte Gemüsecremesuppe)
- Crema del día 9,50€**
Cream of the day
Tagescremesuppe

Especialidad en paellas y arroces

Paella and rice dish specialities /
Paella- und Reisspezialitäten

- Paella de pollo y verduras..... 19,50€**
Chicken and vegetable paella
Hähnchen- und Gemüse-Paella
- Paella de pescado y mariscos.....24,50€**
Fish and shellfish paella
Fisch- und Meeresfrüchte-Paella
- Arroz caldoso con bogavante.....29,50€**
Soupy rice with lobster
Reis mit Hummer mit Brühe
- Fideuá de marisco24,50€**
Shellfish fideuá with noodles
Meeresfrüchte-Fideuá (Nudelpaella)

PVP por persona - Mín. 2 pax
RRP per person - min. 2 pax
Preis pro Person - Mind. 2 Pers.

IVA incluido / VAT included / Inklusiv MwSt.

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



Nuestras carnes

Our meat dishes / *Unsere Fleischgerichte*

- Presa Ibérica de Cerdo** 19,50€
Iberian pork shoulder
Iberischer Schweinenacken
- Entrecote de Ternera Irlandés** 22,50€
Irish beef entrecote
Irisches Rindsentrecote
- Centro de Solomillo de Ternera** 25,50€
Beef filet "centre cut"
Beef tenderloin
- Hamburguesa de Wagyu Nacional con patatas fritas** 16,50€
Spanish wagyu beef burger with french fries
Hamburger vom Spanischen Wagyu-Rind mit Pommes Fries
- Pollo Grillé** 16,50€
Grilled chicken
Grillhähnchen

- ☞ **Todas las carnes vienen con ensalada mixta y patatas**
All meat dishes are served with mixed salad and potatoes
Alle Fleischgerichte werden mit gemischtem Salat und Kartoffeln serviert

Pescados

Fish dishes / *Fischgerichte*

- Dorada a la Espalda** 24,50€
Butterflied gilthead bream
Aufgeklappte und gegrillte Goldbrasse
- Rape a la Plancha** 24,50€
Grilled monkfish
Gegrillter Seeteufel
- Lomito de Salmón** 21,50€
Salmon steak
Lachslendchen
- Pescados a la Sal (Min 2 Pax)** 25,50€/persona
Salt-baked fish (min. 2 pax) /per person
Fisch in der Salzkruste (mind. 2 Personen) /Person
- Bogavante al ajo** 35,50€
Lobster in garlic sauce
Hummer mit Knoblauch Soße

- ☞ **Todos los pescados vienen con patatas y verduras wok**
All fish dishes are served with potatoes and stir-fried vegetables
Alle Fischgerichte werden mit Kartoffeln und Gemüse aus dem Wok serviert

Pastas

Pasta dishes / *Nudelgerichte*

Penne o spaghetti a elegir
Penne or Spaghetti at your choice
Penne oder Spaghetti nach Wahl

- ☞ **Boloñesa** 15,50
Bolognese / *Bolognese*
- Pesto** 14,50
- Pomodoro** 13,50
- Frutti di Mare** 18,50
- 1/2 Bogavante al 'Pil Pil'** 24,50
1/2 lobster in 'pil-pil' olive oil and garlic sauce
1/2 Hummer mit Pil-Pil-Soße' (im Knoblauchöl)

Tortellini de queso con salsa de pimiento piquillo 16,50€
Cheese tortellini with piquillo pepper sauce
Käse-Tortellini mit Piquillo-Paprika-Soße



Sweet moments

Postres Desserts / Desserts

Coronel (sorbete de limón con vodka)	8,00€
Coronel (Lemon and vodka sorbet) <i>Coronel (Zitronensorbet mit Wodka)</i>	
Tatín de manzana con helado de turrón	8,00€
Apple tarte tatin with turrón nougat ice cream <i>Apfel-Tatin mit Nougat-Eis</i>	
Coulant de chocolate con sorbete de mango	8,00€
Chocolate coulant with mango sorbet <i>Schoko-Coulant mit Mango-Sorbet</i>	
Tarta de queso con salsa de frutos rojos	8,00€
Cheesecake with red berry sauce <i>Käsetorte mit Soße aus roten Früchten</i>	
Tarta de almendras con helado de vainilla	8,00€
Almond tart with vanilla ice cream <i>Mandeltorte mit Vanille-Eis</i>	
Selección de frutas de temporada	12,50€
Selection of seasonal fruits <i>Obst der Saison</i>	
Helados y sorbetes variados	6,00€
Selection of ice creams and sorbets <i>Verschiedene Eis- und Sorbet-Sorten</i>	
Postre del día	8,00€
Dessert of the day <i>Tagesdessert</i>	