

EL BEACH

AGUA AMARGA



La Carta





ENSALADAS

	ENSALADA WALDORF con queso de cabra. Lechuga, apio, manzana, nueces, queso de cabra, cebolla caramelizada con salsa de miel y mostaza	15.50
	ENSALADA CÉSAR Media lechuga romana con pollo, salsa César, picatostes de pan, lascas de parmesano y anchoa	15.00
	POKE DE SALMON (base quínoa y lechuga) Salmón marinado, mango, edamame, aguacate, tomate cherry, cebolla crujiente y salsa de yogurt.	16.50

ALGO DE PICOTEO

	JAMÓN DE IBÉRICO de Guijuelo a cuchillo	21.00
	TARTAR DE SALMÓN con aguacate y tomate concasse.	17.00
	TARTAR DE GAMBON CON AGUACATE Y MANGO	19.00
	HUMMUS DE REMOLACHA CON CRUDITES.	11.00
	NACHOS CASEROS CON GUACAMOLE Salsa cheddar, pico de gallo, chorizo y crema agria.	14.50
	SAQUITOS CRUJIENTES DE LANGOSTINOS Con ensalada Oriental, Vinagreta de lima, Cilantro y Menta.	13.50
	BARQUITO DE BOQUERONES FRITOS con mahonesa cítrica	16.00
	ORTIGUILLAS DE MAR	15.00
	GAMBON KATAFI CON GUACAMOLE Y CHILI DULCE	12.50
	CRUJIENTE DE TXIPIRONES EN SU TINTA	14.00
	CRUJIENTE DE CORDERO CON SALSA MARROQUÍ, RAS EL HANOUT Y TABULÉ	15.00
	TIRAS DE POLLO CRUJIENTES 3 SALSAS (BBQ, Miel-Mostaza, Mahonesa cítrica)	12.00
	PATATAS BRAVAS	9.00



BEACH FOOD

La carne de nuestras hamburguesas son de elaboración propia, utilizando carne de buey con D.O. Valle del Esla y con un peso de 200 gr cada una.

* Hay disponible plan de Burger sin gluten.

	HAMBURGUESA CLÁSICA Queso cheddar, beicon , tomate, lechuga y cebolla en pan de brioche con patatas dippers	16.00
	HAMBURGUESA MEXICANA Provolone, guacamole, pico de gallo y jalapeño , con patatas paja.	17.00
	HAMBURGUESA BBQ AHUMADA cheddar, beicon ahumado, salsa barbacoa, cebolla crujiente y tomate concasse con patatas dippers.	17.50
	HAMBURGUESA CRUJIENTE DE LUBINA. Cachopo de lubina relleno de jamón y queso de tetilla ,con mézclum, guacamole y huevas en pan brioche	18.00
	QUESADILLAS DE GAMBAS con guacamole y pico de gallo	14.50
	TACOS DE LUBINA SALVAJE	17.00
	TACOS DE RABO DE TORO	17.00
	ZAMBURIÑAS TEX MEX BEACH (2 unidades)	11.00
	CANELONES DE PATO Y MOUSE DE FOIE CON SALSA DE MOSCATEL	19.00

VINOS BLANCOS

BLANCO VERDEJO de la Casa	15.00
HABLA DEL MAR	22.00
ALBARIÑO TERRAS VELLAS	22.00
CRISTINA CALVACHE (ALMERIENSE)	20.00

VINOS TINTOS

HABLA DEL SILENCIO	21.00
PROTOS 9 MESES—ECOLOGICO R.DUERO	18.00
RAMON BILBAO ED. LIMITADA . RIOJA	20.00
HABLA DE RITA ROSADO	28.00
MOET CHANDON IMPERIAL	70.00