

ENTRANTES FRÍOS • COLD STARTERS •
KALTE VORSPEISEN • HORSD'OEUVRE FROIDS •
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ

Jamón de Bellota 24,95 €

Bellota Ham
Bellota-Schinken
Jambon de "Bellota"
Хамон "Bellota"

Queso Manchego 16,55 €

Manchego cheese
Manchego-Käse
Fromage Manchego
Сыр из Ла Манчи

Pan con tomate 6,40 €

Bread with tomato
Brot mit Tomate
Pain et tomate
Хлеб с томатами

Salpicón de pescado y marisco 15,45 €

Fish and seafood with vinaigrette and pepper
Fisch und Meeresfrüchtlern mit Vinaigrette und Paprika
Poissons et fruits de mer avec vinaigrette et poivrons
Салат из рыбы и морепродуктов в уксусе

Espárragos gordos 22,95 €

Thick asparagus
Dicke Spargel
Grosses asperges
Спаржа

ENTRANTES CALIENTES • WARM STARTERS
WARME VORSPEISEN • ENTRÉES CHAUDES
ГОРЯЧИЕ ЗАКУСКИ

Croquetas caseras de Ibérico (4 piezas) 12,60 €

Home-made croquettes of Iberian ham (4 pieces)
Hausgemachte Krokettchen aus iberischem Schinken (4 Stück)
Croquettes de jambon Ibérique (4 pièces)
Крокеты иберийские по-домашнему

Tortitas de camarón (4 Piezas) 10,65 €

Shrimp "Tortitas" (4 pieces)
Flandern aus kleine Garnelen (4 Stück)
Galette de petites crevettes (4 pièces)
Жареные кальмары

Chopitos	15,60 €
Little squids	
Kleine Kalamare	
Petits calamars panés	
“Чопитос” маленькие кальмары	
Calamares en barca	18,40 €
Fried calamars	
Frittierte Kalamare	
Calamars frits	
Жареные кальмары	
Fritura de pescado en adobo	16,55 €
Marinated fried fish	
Frittierte Fische in Marinade	
Friture de poissons	
Жареная маринованная рыба	
Parrillada de verduras frescas con aceite de oliva virgen	14,40 €
Fresh grilled vegetable with virgin olive oil	
Gegrilltes Frischgemüse mit kalt gepresstem Olivenöl	
Légumes frais grillés à l’huile d’olives	
Овощи на гриле с оливковым маслом	
Pulpo a la parrilla con mojo	9,80 €
Grilled octopus with “mojo” sauce	
Kraken vom Grill mit “Mojo” Sosse	
Poulpe grillé et sauce “mojo”	
Осьминог на гриле в соусе “мохо”	
Delicias de merluza con ali-oli negro	14,70 €
Hake delights with black ali-oli	
Seehechtdelikatessen mit Schwarzem Ali-Oli	
Filet de colin et ali-oli noir	
Хек в черном соусе “али-оли”	
Langostinos al ajillo	22,55 €
Prawns in oil and garlic	
Garnelen mit Knoblauch	
Crevettes à l’ail	
Крупные креветки в чесночном соусе	
Chipirones a la plancha	17,40 €
Grilled baby squids	
Kleine gegrillte Tintenfische	
Petits calmars poilés	
Чипиронес (моллюски) жареные	
Papas arrugadas con sus mojos	12,80 €
Canarian potatoes with traditional “mojo”sauces	
Kanarische Kartoffeln mit traditionellen Sossen	
Pommes de terre canariennes avec ses sauces	
Канарский “сморщенный” картофель с соусом “мохо”	

ENSALADAS • SALADS • SALAT • SALADES • САЛАТЫ

Ensalada Beach Club 17,55 €

Beach Club salad
Beach Club Salat
Salade Beach Club
Салат “Бич Клуб”

Ensalada templada de pollo al limón 19,10 €

Warm chicken salad marinated in lemon
Warmer Hühnchensalat mit Zitrone
Salade tiède de poulet au citron
Теплый салат из курицы с лимоном

Ensalada templada de chipirón con mermelada de tomate agri dulce 15,10 €

Warm baby squids salad with bittersweet tomatoes jam
Warmer Tintenfischsalat mit süß-sauer Tomatenmarmelade
Salade tiède de petits calamars avec confiture de tomate aigre-douce
Теплый салат с кальмарами с кисло-сладкими томатами

Ensalada de langostinos, tartar de aguacate y mahonesa suave de almendras 18,00 €

King prawn salad, advocado tartar and soft almonds mayonnaise
Risengarnelen-Salat, Avocado-Tartar und milder Mandelmayonnaise
Salade de crevettes, tartar d’avocad et mayonnaise douce d’amandes
Салат из крупных креветок, тартар из авокадо с майонезом

Ensalada de queso de rulo de cabra, guacamole y manzana salteada 14,95 €

Goat-cheese salad, “guacamole” and sauté apple
Ziegenkäse-Salat, “guacamole” und Äpfelstückchen
Salade de fromage de chèvre, “guacamole” et pomme rissolé
Салат из козьего сыра, гуакамоле и яблока

Ensalada templada de pescado con vinagreta de balsámico 17,15 €

Warm fish salad with balsamic vinaigrette
Warmer Fischsalat mit Balsam-Vinaigrette
Salade tiède de poissons et vinaigrette balsamique
Теплый салат с бальзамической заправкой

SOPAS • SOUPS • SUPPEN • SOUPES • СУПЫ

Gazpacho 8,00 €

“Gazpacho” (Cold soup of crushing uncooked vegetables)

“Gazpacho” (Kalte Suppe aus rohem Gemüse)

“Gazpacho” (Soupe froide de légumes crus)

Гаспачо (холодный томатный суп со свежими овощами)

Crema de verduras con aceite virgen ecológico 8,40 €

Vegetables cream soup with ecological virgin olive oil

Gemüsecremesuppe mit ökologisch Reines Olivenöl

Crème de légumes avec huile d´olive vierge

Суп-пюре из овощей с оливковым маслом

Salmorejo tradicional cordobés 8,40 €

“Salmorejo” (cold soup of tomato, bread and garlic)

“Salmorejo” (Kalte Suppe aus Tomate, Brot und Knoblauch)

“Salmorejo” (Soupe froide de tomate, pain et ail)

Salmorejo (суп из томатов, хлеба и чеснока)

Sopa de pescado y marisco 14,90 €

Fish and seafood soup

Fisch und Meeresfrüchtesuppe

Soupe de poissons et fruits de mer

Рыбный суп с морепродуктами

ARROCES Y FIDEUAS • RICE AND FIDEUAS • REIS UND FIDEUAS • RIZ ET FIDEUAS • БЛЮДА ИЗ РИСА

(min. 2 personas • minim. 2 people • Mind. 2 Personen
minim. 2 personnes • мин. 2 чел.)

(Precio por persona • Price per person • Preis pro Person
Prix par personne • Стоимость на 1чел.)

Paella de bogavante (precio por persona) 25,10 €

Lobster paella(per person)

Hummer Paella (pro Person)

Paella au homnard(par personne)

Паэлья с омарами (на чел.)

Paella Valenciana (precio por persona) 18,70 €

Paella valencian style(per person)

Paella nach valenzianischer Art (pro Person)

Paella à la Valencienne(par personne)

Валенсийская паэлья (на чел.)

Paella mixta (precio por persona) 19,20 €

Mixed paella(per person)

Gemischte Paella (pro Person)

Paella mixte(par personne)

Паэлья ассорти (на чел.)

Paella de pescado y marisco (precio por persona) **21,00 €**

Fish and seafood paella (per person)

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (pro Person)

Paella de poisson et fruits de mer (par personne)

Паэлья с рыбой и морепродуктами (на чел.)

Arroz con verduras y jamón ibérico (precio por persona) **18,75 €**

Rice with vegetables and iberian ham (per person)

Reis mit Gemüse und iberischem Landschinken (pro Person)

Riz aux légumes et Jambon ibérique (par personne)

Рис с овощами и иберийским хамоном (на чел.)

Arroz negro (precio por persona) **18,65 €**

Black rice (squid ink) (per person)

Schwarzer Reis (pro Person)

Riz a la teinte de calamar (par personne)

Черный рис (на чел.)

Arroz "Abanda" (precio por persona) **18,65 €**

Abanda rice (per person)

Abanda-Reis (pro Person)

Riz Abanda (par personne)

Рис "Abanda" (на чел.)

Arroz caldoso de pescado y marisco (precio por persona) **21,00 €**

Juicy rice with fish and seafood (Paella Style) (per person)

Saftiges Reisgericht mit Fisch und Meeresfrüchten (Paella Art) (pro Person)

Riz crémeaux de poissons aux fruits de mer (Paella) (par personne)

Жидкий рис с рыбой и морепродуктами (на чел.)

Arroz caldoso de pollo y conejo (precio por persona) **18,70 €**

Juicy rice with chicken and rabbit (Paella Style) (per person)

Saftiges Reisgericht mit Hühnchen und Kaninchen (Paella Art) (pro Person)

Riz crémeaux de poulet et lapin (Paella) (par personne)

Жидкий рис с курицей и кроликом (на чел.)

Arroz caldoso de bogavante (precio por persona) **25,00 €**

Juicy lobster rice (Paella Style) (per person)

Saftiges Reisgericht mit Hummer (Paella Art) (pro Person)

Riz crémeaux de homard (Paella) (par personne)

Жидкий рис с омарами (на чел.)

Rosellat de fideua (por encargo) (precio por persona) **21,50 €**

Rosellat of vermicelle (per person)

Fandelnudeln Rosellat (pro Person)

"Rosellat" de vermicelle (par personne)

"Rosellat" с вермишелью (по заказу) (на чел.)

Fideua de pescado y marisco (precio por persona) **21,00 €**

Fideua (vermicelli) with fish and seafood (per person)

Fideua (Nudeln) mit Fisch und Meeresfrüchten (pro Person)

Paella de gros vermicelles au poisson et fruits de mer (par personne)

"Fideua"- вермишель с рыбой и морепродуктами (на чел.)

PESCADOS Y MARISCOS • FISH AND SEAFOOD • FISCH
UND MEERESFRÜCHTEN • POISSONS ET FRUITS DE MER •
РЫБНЫЕ БЛЮДА

Parrillada de pescado (min. 2 personas) (precio por persona) 31,95 €

Fish mixed grill (min. 2 People) (per person)

Gemischte Fisch vom Grill (min. 2 Pers.) (pro Person)

Grillade de poissons (min. 2 personnes) (par personne)

Рыбное ассорти (мин. 2 чел.) (на чел.)

Pescado del día a la plancha 23,20 €

Today's grilled fish

Tagesfisch vom Grill

Poisson du jour poilé

Жареная рыба дня

Lenguado plancha 26,25 €

Grilled sole

Seezunge vom Grill

Sole poillée

Треска жареная

Pescado del día (al horno o a la sal)

(mínimo 2 personas) (precio por persona) 29,95 €

Fish of the day baked or salted-coated

(Minimun 2 people) (per person)

Tagesfisch ofengebraten oder in der Salzkruste

(Minimun 2 Personen) (pro Person)

Poisson du jour au four ou au gros sel

(minimun 2 personnes) (par personne)

Рыба дня (запеченная в духовке или в соли)..... (на чел.)

Langostinos a la plancha 27,80 €

Grilled king prawns

Gegrillte Garnelen

Grosses crevettes grillées

Королевские креветки на гриле

Bogavante de Canadá a la plancha 52,20 €

Grilled lobster from Canada

Kanada-Hummer von Grill

Homard Canadien grillé

Омары (канадские) на гриле

Bogavante del Cantábrico a la plancha

(precio según mercado) S/M

Grilled Cantábrico Lobster (price according to market)

Cantábrico Hummer von Grill (preis je nach Marktangebot)

Homard del Cantábrico grillé (prix selon offre du marché)

Омары кантабрийские на гриле (цена зависит от рыночной стоимости)

Cigalas a la plancha S/M

Grilled crayfish

Scampi vom Grill

Langoustines grillées

Сигалас (ракообразные) на гриле

CARNES • MEAT • FLEISCH • VIANDE • МЯСНЫЕ БЛЮДА

Solomillo de cebón a la parrilla 26,10 €

Grilled beef tenderloin
Rinderfilet vom Grill
Filet de boeuf grillé
Говяжья вырезка на гриле

Presa ibérica con mermelada de berenjena 21,85 €

Iberian pork with aubergine jam
Iberisches Schweine-Filet Auberginen-Marmelade
Filet de porc Ibérique avec confiture d'aubergine
Свинина иберийская с джемом из баклажанов

Escalope parrilla o empanado 17,35 €

Grilled breaded escalope
Schnitzel gegrillt oder paniert
Escalope grillée ou panée
Эскалопы говяжьи на гриле или в панировке

Pollo coquelette con papa panadera 17,05 €

Chicken Coquelette with pommes boulangieres
Hühnchen-Coquelette mit Kartoffeln auf Bäckkart
Coquelet avec pommes de terre
Курица coquelette с картофелем

Servicio de pan y mantequilla 2,65 €

Brad and butter
Brot und Butter
Pain et beurre
Хлеб с маслом

POSTRES • DESSERTS • NACHPEISSEN • DESSERTS • ДЕСЕРТ

Helados artesanos (por bola)	2,65 €
Home made ice-cream (per Scoop)	
Hausgemachtes Eis (pro Kugel)	
Glaces artisanales maison (par boule)	
Домашнее мороженое (шарик)	
Fruta del tiempo	6,95 €
Fresh fruit in season	
Obst der Saison	
Fruits de saison	
Фрукты по сезону	
Quesillo canario	7,95 €
Caramel custard canarian style	
Karamelcreme nach Kanarischer Art	
Flan au caramel à la "canarienne"	
Канарский "кесильо"	
Papaya con naranja	7,95 €
Papaya with orange juice	
Papaya mit Orangensaft	
Papaya à l'orange	
Папайя с апельсином	
Gozua con helado de manzana	8,65 €
"Gozua" with apple ice-cream	
"Gozua" mit Apfeleis	
"Gozua" et glacé de pomme	
Десерт с яблочным мороженым	
Tatin de plátano	7,95 €
Banana tatin	
Banane-Tatin	
Tarte tatin de bananes	
Банановый ТАТИН	
Banda de manzana templada con helado de vainilla	7,95 €
Warm apple cake with vanilla ice-cream	
Warme Apfeltorte mit Vanilla-Eis	
Tarte aux pommes avec glace à la vanille	
Теплый яблочный десерт с ванильным мороженым	
Manzana asada con vino malvasía de Lanzarote	7,95 €
Baked apple with Malvasia wine from Lanzarote	
Bratapfel mit Malvasia-Wein aus Lanzarote	
Pomme au four et vin blanc Malvasia de Lanzarote	
Печеное яблоко с белым вином с о-ва Лансароте "мальвазия"	
Crema quemada de plátano	7,95 €
Banane caramel	
Banane-Karamelcreme	
Caramel de banane	
Банановый крем	
Cremoso de Chocolate con Menta	7,95 €
Chocolate mousse with mint	
Schokolademousse mit Minze	
Mousse de chocolat et menthe	
Шоколадный крем с мятой	