



SEASOUL

BEACH CLUB

MENU

PARA ENTRETENERNOS

GETTING STARTED /
KLEINE SNACKS ZUR UNTERHALTUNG

TABLA DE JAMÓN IBÉRICO   28,00 €

Acorn-fed cured Iberian ham platter /
Iberische Schinkenplatte aus Eichelmast /

TABLA DE QUESO PAYOYO      1/2 12,00 € 19,00 €

Payoyo Cheese Platter /
Payoyo-Käseplatte



TABLA DE JAMÓN IBÉRICO Y QUESO PAYOYO   22,00 €

Iberian cured ham and payoyo cheese platter /
Platte mit Iberischem Schinken und Payoyo-Käse

GAMBAS AL AJILLO  18,00 €

Prawns in garlic oil / Garnelen in Knoblauchöl

ALMEJAS AL GUSTO    19,95 €

Clams prepared to taste /
Venusmuscheln Zubereitet nach Wunsch

PIMIENTOS FRITOS  8,75 €

Fried peppers / Frittierte Paprika

TORTILLAS DE CAMARONES    12,95 €

Shrimp Fritters / Omelette mit Geißelgarnelen

SALMOREJO CORDOBÉS     9,00 €

FRITURA GADITANA      1/2 13,50 € 26,00 €

Cadiz-style fried fish /
Frittierte Fischchen nach Cadiz-Art

SARDINAS ASADAS  14,50 €

Roasted Sardines / Gebratene Sardinen

GAZPACHO ANDALUZ    7,50 €

CALAMARES FRITOS   19,00 €

Fried calamari / Frittierte Tintenfische

PUNTILLITAS FRITAS   18,00 €

Fried baby squid / Frittierte Tintenfischchen

BOQUERONES FRITOS   18,00 €

Fried Anchovies / Frittierte Sardellen

IVA incluido / VAT included / Inklusive MwSt.

 @seasoul

#seasoul

ENSALADAS











SALADS / SALATE



- SALPICÓN DE MARISCO**     12,50 €
 Chopped seafood salad in vinaigrette /
 Salat aus Gewürfelten Meeresfrüchten,
 Zwiebeln und Paprika mit Vinaigrette
- TOMATE ALIÑADO ANDALUZ**   10,50 €
 Tomato with andalusian dressing /
 Tomaten mit Andalusischem Dressing
- CAPRESE**    12,00 €
- ENSALADA DE LA CASA**    12,50 €
 House salad / Hausgemachter Salat
- PIMIENTOS ASADOS**   10,00 €
 Roasted peppers / Gebratene Paprika

















HACIENDO MIGAS

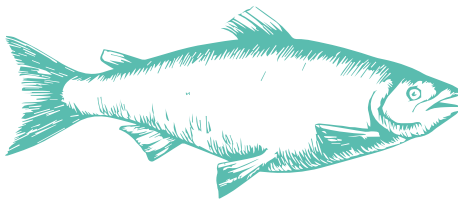
ALL IN BREAD /
LECKERES MIT BROT

- SEASOUL SANDWICH**      12,00 €
- CHAPATA/CIABATTA** 14,50 €
- Jamón Ibérico / Iberian cured ham /  
 Iberischem Schinken
- Queso payoyo / Payoyo cheese filling /   
 Payoyo-Käse
- Melva / Bullet tuna / Unechtem Bonito    

MENÚ INFANTIL

CHILDRENS' MENU / KINDER-MENÜ

- SPAGHETTI BOLOGNESE**      10,50 €
- POLLO EMPANADO**       10,50 €
 Breaded chicken / Paniertes Hähnchen
- CROQUETAS DE JAMÓN O PUCHERO** 10,50 €
 Ham or stew croquettes /     
 Spanische schinken-oder Eintopfkrökerten



DEL MAR Y NUESTRAS COSTAS

FRESH FROM THE SEA AND OUR
COASTS / AUS DEM MEER UND VON
UNSEREN KÜSTEN

RODABALLO / TURBOT / STEINBUTT 

DORADA / SEA BREAM / GOLDBRASSEN 

LUBINA / SEA BASS / WOLFSBARSCH 

LENGUADO / SOLE / SEEZUNGE 

Precio según mercado
Market price / Marktabhängig

LANGOSTINOS  30,50 €
King prawns / Riesengarnelen

GAMBAS BLANCAS  30,00 €
Deepwater rose shrimps / Rosa geißelgarnelen

A LA PLANCHA GRILLED / GEGRILLTE

CHIPIRONES  18,50 €
Squid / Chipirones Tintenfische

CHOCO  18,50 €
Cuttlefish / Tintenfischchen

MERLUZA CON ALMEJAS     21,00 €
Hake with clams / Hake mit Muscheln

PULPO CON PICARAÑA     25,50 €
Octopus with picaraña /
Tintenfisch mit Picaraña

Acompañado de ensalada y verduras
Served with salad and vegetables /
Serviert mit Salat und Gemüse

OUR SECRET INGREDIENT
RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD
Will you join us to enjoy the finest fish at its best?

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO
PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

¿Te sumas a disfrutar del mejor pescado en su mejor momento?



RESPONSIBLE
SEAFOOD



CARNES

MEAT DISHES / FLEISCHGERICHTE


PRESA IBÉRICA	20,00 €
Iberian pork shoulder steak / Iberische schweineschulter	
SOLOMILLO IBÉRICO DE BELLOTA	21,50 €
Iberian acorn-fed sirloin steak / Iberischer Lendenbraten aus Eicheln	
HAMBURGUESA 100% TERNERA	16,00 €
100% Beef burger /      	
100% Rindfleisch-Burger	
PECHUGA DE POLLO	14,50 €
Chicken breast / Hähnchenbrust	

Acompañado de ensalada y patatas fritas
Served with salad and chips
Serviert mit Salat und Pommes

POSTRES

DESSERTS



FRUTAS DE TEMPORADA	7,00 €
House cake / Obst des Tages	
TARTA DE LA CASA      	7,00 €
Fruit of the day / Kuchen des Hauses	
FLAN DE QUESO  	7,50 €
Cheese crème caramel / Quarkpuding	
TORRIJA CAMELIZADA       	7,50 €
Caramelised fresh toast / Spanischer "Armer Ritter" mit Karamell	



GLUTEN



MILK
LECHE



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



PEANUT
CACAHUETE



NUT
FT. CÁSCARA



SHELLFISH
CRUSTÁCEOS



SHELLFISH
MOLUSCOS



SULPHITE
SULFITO



SOY
SOJA



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APO



SESAME
SÉSAMO



LUPINS
ALTRAMUCES

Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal. IVA incluido

Please consult our staff if you have any food intolerances.
VAT Included

Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben,
erkundigen Sie sich bei unseren Personal. Inklusive MwSt.