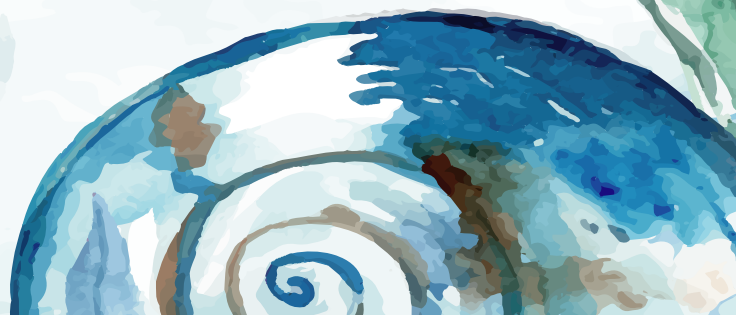


PLATA Beach

ENTRANTES Starters

Jamón 5j Sánchez Romero Carvajal con tomate rallado y aceite de oliva <i>Iberian ham with grated tomato and olive oil</i>	29,00€
Queso curado manchego con chutney de mango <i>Manchego cheese cured with mango chutney</i>	18,00€
Carpaccio de ternera con crujiente de parmesano y aguacate con aceite de trufa <i>Beef carpaccio with crispy parmesan , avocado and truffe oil</i>	18,00€
Berenjenas en tempura con tierra de queso de cabra y miel de caña <i>Aubergine in tempura with goat cheese and black honey glace</i>	16,00€
Gyozas de pollo con salsa agridulce <i>Chicken gyozas with seet an sour sauce</i>	16,00€
Gambones al pil pil con jengibre y pimentón ahumado <i>Pil pil prawn with ginger an smoke paprika</i>	18,00€
Laminado de pulpo con aceite de pimentón ahumado <i>Octopus carpaccio with paprika oil and tomato tartar</i>	22,00€
Tartar de atún con crema de aguacate, ensalada de tomate y sésamo tostado <i>Tuna tartar with smashed avocado, tomato salad and toasted sesame</i>	20,00€
Tataki de atún sobre carpaccio de tomate y pepino con ensalada de wacame <i>Tuna tataki with tomato sliced , cucumber and wacame salad</i>	20,00€
Croquetas de pollo con salsa kimuchi <i>Chicken croquet with kimuchi mayow</i>	14,00€
Salmón ahumado con salsa tartara y brotes tiernos <i>Smoked salmon with tartara sauce and mix leaves</i>	19,00€



PLATA Beach

ENSALADAS *Salads*

Ensalada mixta con atún <i>Mix salad with tunna</i>	14,00€
Ensalada cesar con pollo o gambones crujiente y escamas de parmesano <i>Cesar salad with chicken or prawns with parmesan flakes</i>	16,00€
Ensalada de tomate y mozzarella con pesto y aguacate <i>Caprese salad with tomato avocado and pesto dressing</i>	16,00€
Ensalada de queso de cabra caramelizado y frutos secos <i>Caramelized Goat cheese salad with dry nuts</i>	16,00€
Ensalada de tomate y cebolla con anchoas del Cantábrico <i>Tomato and onion salad with anchoives</i>	18,00€

SOPAS *Soups*

Gazpacho andaluz con pico de gallo y tartar de gambones <i>Cold tomato soup with vegetables and prawn tartar</i>	18,00€
Salmorejo de remolacha con nubes de parmesano <i>Beetroot cold soup with parmesan</i>	16,00€
Crema de verduras del día con costrones de pan <i>Vegetable soup of the day with crispy bread</i>	16,00€

PASTAS

Rigatoni con gambones y tomate seco con salsa de marisco <i>Seafood with sundry tomato and seafood cream</i>	23,00€
Espaguetis a la carbonara con panceta y crujiente de parmesano <i>Spaguetti carbonara with crispy parmesan</i>	21,00€
Rigatoni a la boloñesa gratinados al parmesano <i>Grated rigatoni bolognesa with parmesan</i>	21,00€
Penne con verduras y ajo frito con albahaca <i>Vegetarian penne with basil and crispy flakes of garlic</i>	19,00€

PLATA Beach

CARNE From the land

Rulada de pollo con setas provoleta y trufa a baja temperatura con patata fondant <i>Chicken roulade with mushrooms truffle with fondant potatoes</i>	25,00€
Churrasco de pollo de corral marinado al grill con patatas baby <i>Corn feed Chicken leg marinated with baby potatoes</i>	24,00€
Jarrete de cordero asado con puré de patatas y verduras salteadas <i>Lamb shank with mash potatoes and grill vegetables</i>	30,00€
Solomillo de ternera al grill con patatas al romero <i>Charcoal Grill beef stake with hand cut fries with rosemary</i>	32,00€
Entrecote madurado 30 días al grill con patatas fritas <i>Charcoal grill 30 days dry cured with hand cut fries</i>	28,00€
Chuletón de ternera madurado 35 días al grill con patata asada y verduras salteadas (2 px) <i>Rib eye 1kg 35dry age wit roast potatoes and vegetables</i>	75,00€
Solomillo de cerdo ibérico grillado con salsa de pimienta <i>Iberian por grill with green peppercorn sauce</i>	27,00€
Panceta de cerdo asada a baja temperatura con cremoso de patatas y salsa hoising <i>Iberian pork belly with mash potatoes and hoising gravy'</i>	25,00€
Hamburguesa de ternera con queso de cabra y patatas <i>Beef búrguer with goat cheese and hand cut fries</i>	22,00€



PLATA Beach

PESCADOS *From the Sea*

Calamar a la plancha con arroz basmati y ajos fritos al aroma de jerez <i>Grilled Squid with basmati rice and garlic and jerez vinegar</i>	27,00€
Lubina a la parrilla con verduras asadas y patatas baby <i>Pan fried Sea bass with baby potatoes and grill vegetables</i>	26,00€
Salmón a la plancha con verduras salteadas e hierbas aromáticas <i>Salmon grill with vegetables and aromatic herbs</i>	25,00€
Atún al grill sobre cama de cous cous y salsa de tomates Cherry <i>Charcoal grill tunna with cous cous y salsa de tomate cherry</i>	30,00€
Bacalao asado con salsa masala y curry con arroz salteado <i>Masala and red curry Cod with basmati rice</i>	26,00€
Pata de pulpo asada con patatas grilladas y ensalada de brotes tiernos <i>Octopus leg grill with potatoes and small salad with paprika</i>	25,00€
Lenguado con mantequilla de cítricos y arroz basmati <i>Lemon sole with citrus butter with arroz basmati</i>	28,00€

POSTRES *Dessert*

Tarta de queso payoyo con fresas <i>Payoyo cheese cake with strawberries</i>	9,00€
Mouse de chocolate blanco con fruta de la pasión <i>White chocolate mouse with passion fruit</i>	9,00€
Tarta de limón con merengue <i>Lemon pie with merengue</i>	9,00€
Tarta de zanahoria con nueces <i>Carrot cake with nuts</i>	9,00€
Sorbete de mojito con ron <i>Mojito sorbet with ron</i>	9,00€
Sorbete de mandarina con vodka <i>Mandarin sorbet with vodka</i>	9,00€

Informe a nuestro personal si tiene algún tipo de intolerancia
Inform our staff if you have any type of intolerance