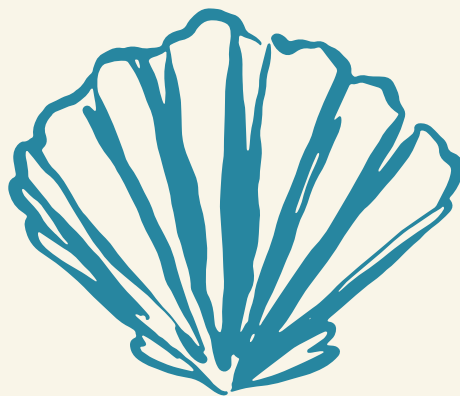
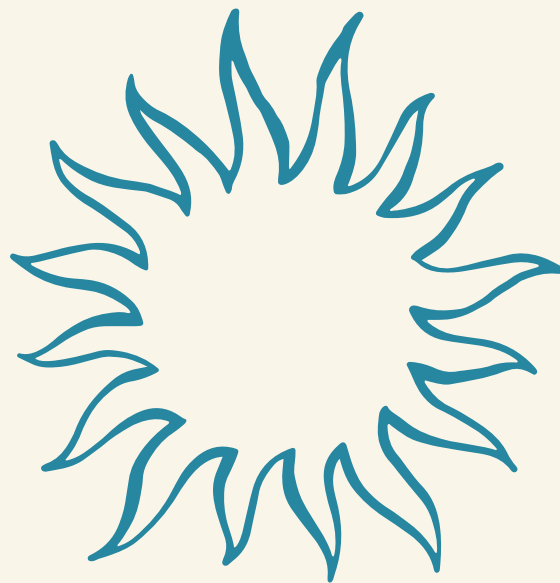
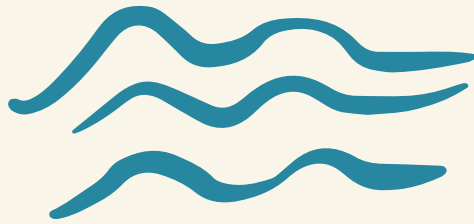




PLATA Beach

ENTRANTES

STARTERS



	€
Jamón ibérico con tomate rallado y AOVE <i>Iberian ham with grated tomato and extra virgin olive oil</i>	26
Queso curado con chutney de mango <i>Aged cheese with mango chutney</i>	16
Croquetas de la casa <i>Homemade croquettes</i>	6uds 16
Medallón de foie con puré de manzana, salsa de cebolla y pan brioche <i>Foie medallion with apple purée, onion sauce and brioche bread</i>	18
Carpaccio de ternera con crujiente parmesano, aguacate y mayonesa trufada <i>Beef carpaccio with crispy Parmesan, avocado and truffled mayonnaise</i>	18
Berenjenas en tempura con granizado de cabra y miel de caña <i>Tempura aubergines with goat cheese granita and sugar cane honey</i>	16
Gyoza de pollo con salsa agridulce <i>Chicken gyoza with sweet and sour sauce</i>	16
Gambones al pil-pil con jengibre y pimentón ahumado sobre tosta de pan de hogaza <i>King prawns in pil-pil sauce with ginger and smoked paprika on rustic bread toast</i>	18
Revuelto de gambas cristal con huevo frito, jamón ibérico y crujiente de arroz <i>Glass shrimp scramble with fried egg, Iberian ham and crispy rice</i>	18
Tartar de atún con crema de aguacate, ensalada de tomate y sésamo tostado <i>Tuna tartare with avocado cream, tomato salad and toasted sesame</i>	20
Tataki de chuleta con salsa holandesa, sobre escabeche de naranja <i>Beef chop tataki with hollandaise sauce on orange escabeche</i>	21
Picada de gamba con salsa de coral y pesto rojo <i>Chopped prawn with coral sauce and red pesto</i>	22
Tartar de Ternera sobre hueso de ternera al carbón con perlas de ajo negro <i>Beef tartare served on charcoal-grilled beef bone with black garlic pearls</i>	28

SOPAS

SOUPS



Gazpacho andaluz con pico de gallo <i>Andalusian gazpacho with pico de gallo</i>	16
Salmorejo de fresa con jamón de pato, almendra e hierbabuena <i>Strawberry salmorejo with duck ham, almonds and mint</i>	18
Crema de verdura con polvo de aceituna negra, salteado de portobello y trufa <i>Vegetable cream with black olive powder, sautéed Portobello mushrooms and truffle</i>	16

Servicio de pan y aceite 3€ Bread and oil service 3€ · Salsa extra 3€ Extra sauce 3€ · Guarnición extra 6€ Extra side dish 6€

Todos los precios incluyen I.V.A. All prices included V.A.T.

Información sobre alérgenos disponible, solo debe solicitarla, por favor, informe al camarero sobre su alergia o intolerancia
Allergen information available on request, please inform your waiter of any allergies or intolerances

ENSALADA

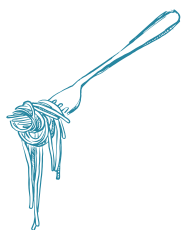
SALADS



	€
Ensalada mixta con ventresca de atún <i>Mixed salad with tuna belly</i>	16
Ensalada cesar con pollo o gambones crujientes y crujiente de parmesano <i>Caesar salad with chicken or crispy king prawns and Parmesan crisp</i>	18
Ensalada de tomate rosa con mozzarella con pesto y aguacate <i>Pink tomato salad with mozzarella, pesto and avocado</i>	18
Ensalada de queso de cabra con almendra, frutos rojos y vinagreta de mostaza y miel <i>Goat cheese salad with almonds, red berries and honey mustard vinaigrette</i>	16
Tomate rosa con cebolla y anchoas del cantábrico <i>Pink tomato with onion and Cantabrian anchovies</i>	18
Ensalada de pato con granada, tomate Cherry y vinagreta de fruta de la pasión <i>Duck salad with pomegranate, cherry tomatoes and passion fruit vinaigrette</i>	18
Taco vegetal con langostinos, hierbabuena, aguacate, cebolla encurtida y vinagreta de vainilla <i>Vegetable taco with prawns, mint, avocado, pickled onion and vanilla vinaigrette</i>	4uds 18

PASTA

TIME!



Pasta con gambones y tomate seco con salsa de marisco <i>Pasta with king prawns and sun-dried tomatoes in seafood sauce</i>	23
Pasta carbonara con panceta y crujiente de parmesano <i>Carbonara pasta with pancetta and Parmesan crisp</i>	21
Pasta boloñesa con crujiente de parmesano <i>Bolognese pasta with Parmesan crisp</i>	21
Pad thai de verdura con lima y salsa de cacahuete <i>Vegetable pad thai with lime and peanut sauce</i>	19

slow
living
by the
sea



DEL MAR SEAFOOD



Calamar a la plancha con arroz basmati y ajo frito al aroma de Jerez <i>Grilled squid with basmati rice and fried garlic, scented with Jerez</i>	€ 27
Lubina a la parrilla con verdura asada y patatas baby <i>Grilled sea bass with roasted vegetables and baby potatoes</i>	28
Salmón al carbón con ensalada de hinojo, manzana verde, pepino y vinagreta de yuzu <i>Charcoal-grilled salmon with fennel, green apple and cucumber salad and yuzu vinaigrette</i>	26
Taco de atún al grill con salteado de guisantes y jamón ibérico <i>Grilled tuna taco with sautéed peas and Iberian ham</i>	32
Bacalao y calamar frito en tempura con gambones crujientes y puré de guisantes <i>Tempura-fried cod and squid with crispy king prawns and pea purée</i>	29
Chuleta de rodaballo al carbón con patatas baby <i>Charcoal-grilled turbot chop with baby potatoes</i>	32
Bacalao a baja temperatura con su pil-pil y ajo frito <i>Low-temperature cod with its pil-pil sauce and fried garlic</i>	30
Lubina a la sal · Recomendado para 2 personas <i>Salt-baked sea bass · recommended for two people</i>	70/kg
Rodaballo asado · Recomendado para 2 personas <i>Roasted turbot · recommended for two people</i>	80/kg

CARNES MEAT



Pollo picantón marinado con patatas baby aromatizada y salsa de cítricos <i>Marinated poussin with aromatic baby potatoes and citrus sauce</i>	26
Hamburguesa de ternera con queso de cabra, bacon y huevo plancha con patatas <i>Beef burger with goat cheese, bacon and grilled egg with hand cut fries</i>	22
Confit de pato con salsa de té blanco con papaya, naranja y puré de manzana <i>Duck confit with white tea sauce, papaya, orange and apple purée</i>	28
Paletilla de cordero lechal con patatas al romero y salsa de su propio jugo <i>Suckling lamb shoulder with rosemary potatoes and its own jus</i>	36
Solomillo de ternera al carbón con patatas arrugás <i>Charcoal-grilled beef tenderloin with papas arrugás</i>	38
Entrecôte madurado 30 días al grill con patatas fritas <i>30-day dry-aged entrecôte grilled, served with French fries</i>	28
Panceta de cerdo asada a baja temperatura con cremoso de patata y salsa hoising <i>Slow-roasted pork belly with creamy potato purée and hoisin sauce</i>	26
Preso ibérica al Carbón con Patatas y caramelo de vino tinto <i>Charcoal-grilled Iberian pork preso with potatoes and red wine caramel</i>	28
Lomo de Wagyu a la Parrilla Con Sal Negra Del Himalaya. 100gr <i>Grilled Wagyu loin with Himalayan black salt. 100gr</i>	100
Chuletón de ternera añejo <i>Añojo beef rib steak</i>	70/kg
Chuletón de vaca madurado <i>Dry-aged beef rib steak</i>	100/kg