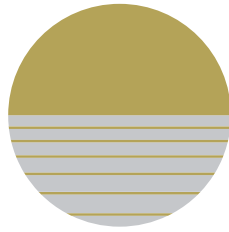


*By the Sea*



RESTAURANT



## Entradas

### STARTERS

Torre de mariscos Nam Jai Anantara (min. 2 personas, precio p/p)

Anantara Nam Jai seafood tower (min. 2 people, price p/p)

60

Tabla de jamón ibérico Cinco Jotas

Acorn-fed Iberian cured ham, Cinco Jotas

36

Ensalada de bogavante "By the Sea Beach Club"

Lobster salad "By the Sea Beach Club"

42

Mix de tomates burratina de búfala y sorbete de albahaca

Tomato and Mozzarella di Bufala with basil dressing

21

Gazpacho andaluz con langostinos tigre

Andalusian gazpacho with king prawns

20

Ceviche de corvina tradicional

Traditional sea bass croaker Ceviche

18

Gazpachuelo rojo de carabineros

King prawn "Gazpachuelo"

42

Sopa de pescado de nuestra costa

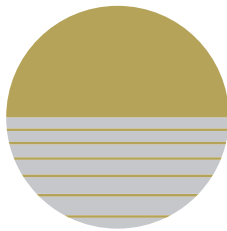
Local fish soup

23

Ostras con sus tres aliños: perla de vinagre, pipirrana, gazpacho verde (3ud)

Oysters with three sauces: vinegar, tomato and pepper dressing, green gazpacho (3ud)

20



## *Arroces*

RICE

MIN. 2 PERSONAS - PRECIO POR PERSONA | MIN. 2 PEOPLE - PRICE PER PERSON

**Paella marinera**

Seafood paella

27

**Paella de verduras**

Vegetable paella

22

## *De nuestras brasas*

FROM OUR GRIL

**Steak de atún de almadraba**

Almadraba tuna steak

40

**Rodaballo**

Turbot

38

**Calamar**

Squid

35

**Bogavante de las Rías gallegas**

Lobster from Galicia

56

**Carabineros de la costa de Huelva**

King prawns from the coast of Huelva

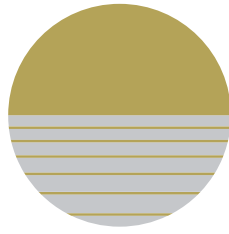
48

**Tomahawk de vaca frisona**

Beef Tomahawk

90/kg

Precios en Euros, IVA incluido.  
Prices in Euros, VAT included.



**Entrecot de vaca gallega**

Beef tenderloin from Galicia

35

**Chateaubriand con salsa bearnesa**

Chateaubriand with Béarnaise sauce

42

**Pollito de grano a las brasas**

Grilled free range chicken

31

**Chuletitas de cordero lechal**

Suckling lamb chops

37

**Chuleta de cerdo Iberico marinada en Soja y Maple**

Iberian pork chop marinated in Soy and Maple

32

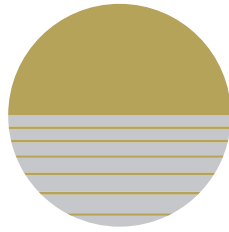
*De nuestra barca*

FROM OUR BOAT

ESPETOS TRADICIONALES DE PESCADOS Y MARISCO

TRADITIONAL FISH "ESPETOS"

SEGÚN MERCADO - MARKET PRICE



## *Postres* DESSERTS

### Natillas de maracuyá con piña estofada

Passion fruit custard with stewed pineapple

12

### Hojaldre templado de manzana (20 minutos de preparación)

Warm apple puff pastry (minutes required)

13

### Muerte por chocolate

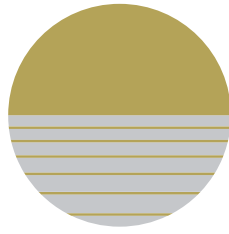
Death by chocolate

13

Helados artesanales de nuestro carrito: chocolate con leche crema, vainilla crema, fresa, mango, aguacate, nutella crema, yogur vegano & stevia, Anantara ABC (remolacha, zanahoria, manzana)

Artisanal ice cream from our cart: chocolate cream, vanilla cream, strawberry, mango, avocado, nutella cream, vegan yogurt & stevia, Anantara ABC (beetroot, carrot, apple)

11



## SELECCIÓN DE PANES

### BREAD MENU

**Nuestros panes están elaborados en la panadería del pueblo de Algotocin (Ronda) de la manera tradicional, utilizando horno de leña, harinas locales y larga fermentaciones.**

The below bread selection is daily and artisanal baked in the village of Algotocin (Ronda area).

Local flours, long fermentation periods and wood oven are only part of the secret.

**Pan Multicereales con diferentes granos de la zona y fermentación de 18 horas**

Multigrain bread with a selection of local grains and 18 hours fermentation

**Pan Cateto de pueblo elaborado con trigo recio de la comarca de Ronda, masa madre y 18 horas de fermentación**

Malaga bread with sourdough wheat from Ronda, and 18 hours fermentation

**Pan Centenario elaborado con granos de centeno molidos en piedra, masa madre y 24 horas de fermentación**

Centenary bread with tone ground rye flour, sourdough and 24 hours fermentation

**Mollete Zaatar elaborado con toques andaluces y aromas de Libanon**

Zaatar Mollete bread with Andalusian and Lebanese spice touches

