



ALMUERZO · LUNCH
BY THE SEA

ENTRADAS STARTERS

Torre de mariscos Anantara (min. 2 personas, precio p/p) Anantara seafood tower (min. 2 people, price p/p)	90
Ensalada de Bogavante “By the Sea Beach Club” “By The Sea Beach Club” lobster salad	50
Mix de tomates con Burratina de Búfala y sorbete de albahaca Tomato mix with buffalo milk burrata cheese and basil sorbet	24
Ceviche de corvina Sea bass ceviche	24
Ceviche de atún vegano  Vegan tuna ceviche	23
Ostras al natural (3 und) Fresh oysters (3 units)	24
Gazpacho Andaluz con langostinos  Andalusian gazpacho with prawns	20
Sopa de pescado de nuestra costa  Mediterranean fish soup	26
Picadillo mariner  Sea food salad	24
Cazuela de langostinos al ajillo  Garlic marinated prawn casserole	28
Cazuela de almejas al vino manzanilla  Clams casserole with manzanilla wine	28

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible
All our fish and seafood are sustainably caught

local  | vegano / vegan 

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

NUESTRAS FRITURAS OUR FRIED FISH

Boquerones al limón 	24
Lemon marinated anchovies	
Rabas de calamar	30
Deep fried squid slices	
Puntillitas de Sanlúcar	30
Sanlúcar fried baby squids	
Cazón en adobo	22
Fried marinated dogfish	
Quisquillas de Motril con huevo frito de campo	35
Caridean shrimp with farm-raised fried egg	
Fritura de la huerta 	18
Homegrown fried vegetables	
Fritura de calamares veganos 	22
Fried vegan calamari	

PESCADOS FISH

Lubina con cebolla glaseada	38
Grilled sea bass with glazed onion	
Rodaballo al vinagre de jerez con alcaparras	38
Turbot with sherry vinegar and capers	
Merluza con tomate natural y espinacas	34
Hake with tomato and spinach	
Lenguado a la plancha	36
Grilled sole fillet	


Nuestro chef le sugiere los pescados del día a la sal, al horno o al espeto.
Our chef suggests the fish of the day salt cooked, baked or in our traditional “espeto” boat.

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible
All our fish and seafood are sustainably caught

local  | vegano / vegan 

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

DE LA TIERRA MEAT & POULTRY





Solomillo de ternera Beef sirloin	42
Entrecot de vaca frisona Holstein beef entrecôte	36
Chuletas de cordero Lamb chops	34
Pollito de grano  Free-range chicken	29

GUARNICIÓN GARNISH

Patatas a lo pobre  | Papas arrugas | verduras de temporada 
Spanish sliced confit potatoes | Canarian potatoes | In-season grilled vegetables

ARROCES RICE

Min. 2 Personas - precio por persona
min. 2 People - price per person

Paella de verduras  Vegetable paella	25
Paella marinera  Seafood paella	35
Caldoso de bogavante Lobster rice casserole	40
Meloso con rape y almejas  Sticky rice with monkfish and clams	34
Arroz a banda A banda rice	40
Arroz de pollo de corral en costra  Crusted rice with free-range chicken	32

SELECCIÓN DE PANES BREAD SELECTION

4

Todos nuestros pescados y mariscos son de pesca sostenible
All our fish and seafood are sustainably caught

local  | vegano / vegan 

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

POSTRES DESSERT

Manzana caramelizada con cremoso de queso Caramelized apple with cream cheese	12
Natillas de la abuela caramelizadas  Grandma's homemade caramelized custard	12
Tarta banoffee Banoffee cake	12
Fondant de chocolate  Chocolate fondant	12
Helados artesanales de nuestro carrito  Artisanal ice cream from our cart	12

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos. Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre (prevención de los parasitosis por Anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Kindly let us know should you need any information about food allergens. Please be informed that the fish products affected by Royal Decree 1420/2006, of 1st December (prevention of parasitic diseases by Anisakis), served in this restaurant have been frozen as per regulation.

local  | vegano / vegan 

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

DOMINGOS · SUNDAY BRUNCH BY THE SEA

ESTACIONES STATIONS

Huevos - Eggs

Bollería y panes - Pastries and bread

Zumos y cava - Juices and cava

Embutidos ibéricos y quesos - Iberian sausages and cheeses

BUFFET DE ENSALADAS SALAD BUFFET

Selección de ensaladas variadas frescas, verduras de la zona

Selection of fresh salads, local vegetables

Gazpacho y Salmorejo - Gazpacho and Salmorejo

DE CORTE CUCHILLO CUTTING KNIFE

Roast beef - Salmón ahumado - Smoked salmon - Ceviche

DE LA LONJA FROM THE FISH MARKET

Mariscos y conchas - Seafood and clams

DE CUCHARA STEWS AND SOUPS

Guiso o sopa del día - Daily stew or soup

SELECCIÓN DE ARROCES RICE SELECTION

Arroces variados - Variety of rices

Paella de verduras - Vegetable paella

NUESTRAS BRASAS OUR GRILL

Lubina - Dorada - Rodaballo - Salmón - Calamar

Sea bass - Sea bream - Turbot - Salmon - Squid

Pollito de grano - Organic chicken

Solomillo de vaca - Beef tenderloin

POSTRES - DESSERT

Selección de pastelería tradicional de nuestro obrador

Traditional pastry from our bakery

Carro de helados artesanos

Artisan Ice Cream Cart

Música en directo y entretenimiento para niños

Live music and children entertainment.

EUR 120 por persona | Bebidas no incluidas

EUR 50 | Niños hasta 12 años

EUR 120 per person | Drinks not included

EUR 50 | Children until 12 years

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

Consúltenos si tiene alguna duda sobre los ingredientes de nuestras recetas y productos alérgenos. Se pone en conocimiento de los consumidores que los productos de la pesca afectados por el Real Decreto 1420/2006, de 1 de Diciembre (prevención de los parasitosis por Anisakis), que se sirven en este establecimiento han sido sometidos a congelación en los términos establecidos en el mismo.

Kindly let us know should you need any information about food allergens. Please be informed that the fish products affected by Royal Decree 1420/2006, of 1st December (prevention of parasitic diseases by Anisakis), served in this restaurant have been frozen as per regulation.