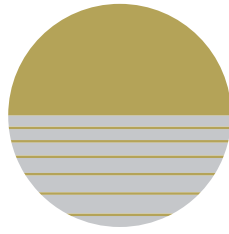


By the Sea



RESTAURANT



Entradas

STARTERS

Tabla de jamón ibérico Cino Jotas
Acorn-fed Iberian cured ham, Cinco Jotas
31

Ensaladilla rusa con gambas blancas
Spanish potato and prawn salad
26

Torre de mariscos Nam Jai Anantara (min. 2 personas, precio p/p)
Anantara Nam Jai seafood tower (min. 2 people, price p/p)
60

Ensaladas

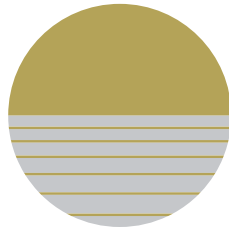
SALADS

Ensalada de la huerta
Mediterranean salad
17

Ensalada de bogavante "By the Sea Beach Club"
Lobster salad "By the Sea Beach Club"
39

Mix de tomates burratina de búfala y sorbete de albahaca
Tomato and Mozzarella di Bufala with basil dressing
17

Tartar de atún y mango
Tuna and mango tartar
24



De cuchara

SOUPS

Sopa de pescado al azafrán

Saffron fish soup

21

Gazpacho andaluz con langostinos tigre

Andalusian gazpacho with king prawns

18

Ceviches

CEVICHE

De corvina tradicional

Traditional sea bass croaker

17

De vieiras y fresas

Scallops and strawberries

17

Frituras malagueñas

FRIED FISH MALAGA STYLE

Boquerones abiertos al limón

Lemon marinated anchovies

17

Tiras de calamar nacional

Local squid

17

Gambas de cristal "Pasiphaea Sivado" con huevo de corral y pimientos

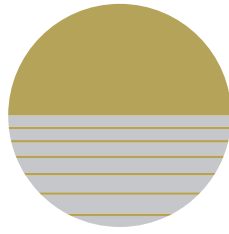
Glass prawns "Pasiphaea Sivado" with free-range egg and green peppers

15

Gambón con alioli de ajo negro

Jumbo shrimps with black garlic alioli

21



Pescado

FISH

Lubina salvaje en costra de hierbas

Grilled wild sea bass in an herb crust

35

Lomo de San Pedro con patatas al tenedor y ajitos fritos

John dory fish with tender potatoes and fried garlic

32

De la tierra

MEAT & POULTRY

Solomillo de vaca al grill

Grilled beef sirloin

35

Pollo "coquelet" al tomillo, patatas arrugas y verduras

Coquelet chicken with thyme, potatoes Canarian style and vegetables

26

Entrecot de vaca gallega

Beef tenderloin from Galicia

30

Burguer cortada a cuchillo de ternera gallega By the Sea Beach Club

By the Sea Beach Club Galician knife-cut beef sirloin

28

Arroces

RICE

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

Paella By the Sea Beach Club (bogavante, carabineros y langostinos)

By the Sea Beach Club Paella (lobster, red prawns and prawns)

54

Paella de verduras

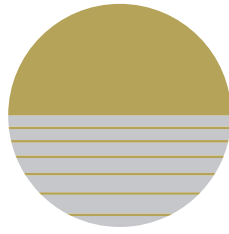
Vegetable paella

19

Paella marinera

Seafood paella

22



Paella negra con chipirones y alioli
Black rice (squid ink) with cuttlefish and alioli
22

Caldoso de carabineros
Red prawn rice casserole
35

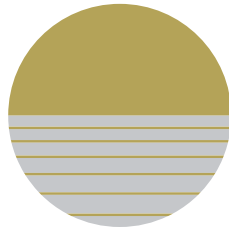
Caldero meloso de arroz con bogavante
Lobster rice casserole
35

Paella vegana de bimi y kale
Vegan paella with bimi y kale
19

El chef les sugiere del día
CHEFS SUGGESTIONS

ESPETOS DE PESCADOS EN NUESTRA BARCA - TRADICIONALES PESCADOS A LA SAL
MARISCOS FRESCOS DE NUESTROS LITORALES
TRADITIONAL FISH "ESPETOS"- BARBECUE CATCH OF THE DAY IN A SALT CRUST
SEAFOOD SPECIALTIES

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.



Postres DESSERTS

Tarta de chocolate al baño María con helado de avellana

Chocolate cake with hazelnut ice cream

11

Refrescante sopa de piña, espuma de coco y crujiente de mango

Pineapple soup, coconut foam and crispy mango

11

Bizcocho de caramelo y crema de café

Caramel and coffee cream sponge cake

11

Hojaldre templado de manzana (20 minutos de preparación)

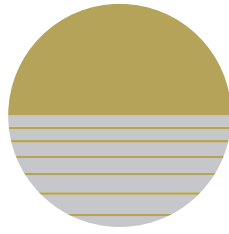
Warm apple puff pastry (minutes required)

11

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)

10



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

2,30

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.

