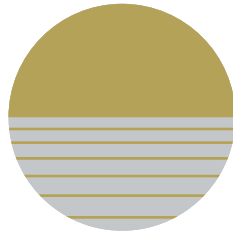


*By the Sea*



RESTAURANT



## *Entradas*

### STARTERS

#### **Tabla de jamón ibérico, quesos "Payoyo" y "Dehesa de Los Llanos"**

Acorn-fed Iberian cured ham, Payoyo and Dehesa de Los Llanos cheeses

**26**

#### **Ensaladilla rusa con gambas blancas**

Spanish potato and prawn salad

**26**

#### **Torre de mariscos Nam Jai Anantara (min. 2 personas)**

Anantara Nam Jai seafood tower (min. 2 people)

**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**

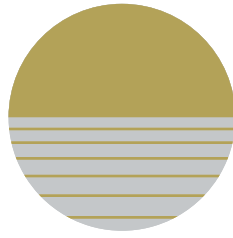
Tomato and Mozzarella di Bufala with basil dressing

**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

## *Cheviches*

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

18

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

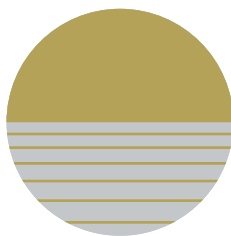
Glass prawns "Pasiphaea Sivado" with free-range egg and green peppers

15

### **Gambón con alioli de ajo negro**

Jumbo shrimps with black garlic alioli

21



## *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**

### **Caldo 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*

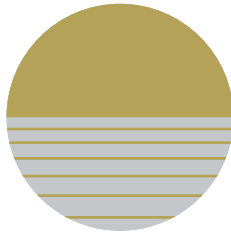
DAILY CHEF SUGGESTIONS

**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



## *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 (20 minutes required)

11

#### **Helados y sorbetes variados**

Assortment of ice creams and sorbets

11

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.

