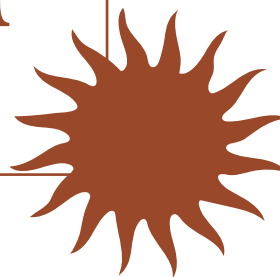


Sohail

BEACH CLUB



Entrantes Starters

Jamón de cebo ibérico 80gr acompañado de picos Iberian cebo ham 80g served with breadsticks	20,00€
Queso manchego curado con frutos secos y pasas Cured manchego cheese with nuts and raisins	17,00€
Gazpacho andaluz con aceite de oliva virgen y su guarnición Andalusian gazpacho with extra virgin olive oil and garnish	9,50€
Croquetas de jamón ibérico con salsa de romero Iberian ham croquettes with rosemary sauce	9,50€
Croquetas de gambón con ali-oli de pimentón Prawn croquettes with paprika aioli	9,50€
Langostino al pil-pil con un toque de ajo, guindilla y vino blanco Pil-pil prawns with garlic, chili and white wine	12,50€

De la huerta From the garden

Nuestra ensalada César tradicional con pollo y aliño de anchoas Our traditional Caesar salad with chicken and anchovy dressing	14,00€
Ensalada Sohail (tomate, aguacate, espárragos, rúcula, huevo, maíz, zanahoria y vinagreta de lima) Sohail salad (tomato, avocado, asparagus, arugula, egg, corn, carrot and lime vinaigrette)	12,00€
Ensaladilla rusa de langostinos y ventresca Russian salad with prawns and tuna belly	14,50€

Del mar From the sea

Lubina plancha con verduritas salteadas Grilled sea bass with sautéed vegetables	22,50€
Calamares fritos Fried calamari	14,50€
Sardinas asadas acompañadas de ensalada Grilled sardines served with salad	10,50€
Boquerones fritos Fried anchovies	12,50€
Tortillitas de camarones (1 ud) Shrimp fritters (1 unit)	3,00€

Del campo From the land

Solomillo ternera, patatas gajo y salsa de su jugo Beef sirloin, potato wedges and its own jus	26,00€
Pollo picantón asado en su jugo, patatas al tomillo y salsa chimichurri Roasted spring chicken in its juices, thyme potatoes and chimichurri sauce	17,50€
Presa de cerdo con salsa de uvas pasas al px Iberian pork shoulder with pedro ximénez raisin sauce	18,50€

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

Nuestro restaurante dispone de información detallada sobre alérgenos presente en todos los platos de la carta. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor consulte a nuestro personal. Estaremos encantados de ayudarle y ofrecerle opciones adecuadas.

Our restaurant provides detailed allergen information for all dishes on the menu. If you have any food allergies or intolerances, please ask our staff. We will be happy to assist you and offer suitable options.



Pasta

Tagliatelle, Spaghetti y Garganelli

Pasta

Tagliatelle, Spaghetti and Garganelli

Salsa de tomate Tomato sauce	13,50€
Pesto de albahaca Basil pesto	13,50€
Boloñesa Bolognese	16,50€
Carbonara y Guanciale Carbonara with Guanciale	18,50€

Arroces Rice dishes

Paella valenciana (2 per.) Valencian paella	36,00€
A banda con calamares y gambas (2 per.) A banda rice with squid and prawns	36,00€

Un toque dulce hecho en casa A sweet homemade touch

Tarta de queso con salsa de frutos rojos y menta Cheesecake with red berry sauce and mint	8,00€
Brownie de chocolate con salsa caliente de chocolate y helado de vainilla Chocolate brownie with hot chocolate sauce and vanilla ice cream	7,00€
Mousse helada de chocolate negro con salsa de caramelo y nueces Frozen dark chocolate mousse with caramel sauce and nuts	7,50€
Bola de helado (1ud) chocolate, vainilla, fresa Scoop of ice cream (1unit): chocolate, vanilla, strawberry	2,00€
Fruta de temporada Seasonal fruit	6,00€

IVA INCLUIDO · VAT INCLUDED

Nuestro restaurante dispone de información detallada sobre alérgenos presente en todos los platos de la carta. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, por favor consulte a nuestro personal. Estaremos encantados de ayudarle y ofrecerle opciones adecuadas.

Our restaurant provides detailed allergen information for all dishes on the menu. If you have any food allergies or intolerances, please ask our staff. We will be happy to assist you and offer suitable options.