



**BEACHOUSE**

**10 YEARS**

## SMALL BITES FOR THE TABLE

<b>RUSTIC BREAD, MEDITERRANEAN TOMATO DRESSING, ALIOLI</b>  Pan rústico, aderezo de tomate mediterráneo, alioli	15
<b>PITA BREAD, MUHAMMARA, BABA GHANOUSH, DATTERINO TOMATO CONFIT WITH MEDITERRANEAN HERBS, CRUDITES</b>  Pan de pita, muhammara, baba ghanoush, tomate Datterino confitado con hierbas mediterráneas, crudités	20
<b>'JOSELITO' ACORN-FED IBERICO HAM</b> Jamón Ibérico de bellota Joselito	50
<b>EDAMAME, GINGER, FERMENTED LEMON</b>  Edamame, jengibre, limón fermentado	18
<b>PRAWN CROQUETTES, BAERI CAVIAR, YUZU AND LIME MAYONNAISE</b> <sup>2 units</sup> Croquetas de gamba, caviar Baeri, mayonesa de yuzu y lima	28
<b>CRISPY IBIZAN CALAMARI, SEAWEED, CITRUS AIOLI</b> Calamar crujiente Ibicenco, alga, alioli de cítricos	36
<b>GRILLED CORN TACOS, AVOCADO, PICO DE GALLO, CHIPOTLE DRESSING</b>  Add tempura langoustine +15 Tacos de maíz, aguacate, pico de gallo, aliño de chipotle	30
<b>GUACAMOLE PREPARED AT THE TABLE, CORN TORTILLA CHIPS</b>  Guacamole preparado en la mesa, totopos de maíz	33
<b>CRUNCHY SWEET CORN 'RIBS', LIME</b>  'Costillas' de maíz dulce a la parrilla, lima	20
<b>SANTOÑA ANCHOVIES, CRISPY FLAT BREAD</b> <sup>6 units</sup> Anchoas de Santoña, pan crujiente	32

## RAW AND SALADS

### CAVIAR

'MOON' IMPERIAL OSCIETRA <sup>30g/50g</sup>	90 / 150
'MOON' IRANIAN BELUGA <sup>30g/50g</sup>	130 / 250
'ZAR' IMPERIAL OSCIETRA <sup>30g/50g</sup>	70 / 120
'ZAR' IRANIAN BELUGA <sup>30g/50g</sup>	120 / 230

### SEAFOOD GRAND PLATEAU 135

GILLARDEAU OYSTER, RED PRAWNS, OCTOPUS, CLAMS, KING CRAB, IMPERIAL OSCIETRA CAVIAR <sup>30g</sup>  
Ostra Gillardeau, gamba roja, pulpo, almejas, cangrejo real, caviar Imperial Oscietra <sup>30g</sup>

BLUEFIN TUNA TARTARE, MANGO CAVIAR, BRIOCHE, SPICY SAUCE <sup>Add Oscietra Imperial Caviar 10gr +20</sup> 42  
Tartar de atún Bluefin, caviar de mango, brioche, salsa picante

SEA BASS TARTARE, CRISPY SEAWEED CRACKERS, MEDITERRANEAN CITRUS 35  
Tartar de lubina, crackers crujientes de algas, cítricos mediterráneos

FILLET BEEF STEAK TARTARE, PANIPURI, PONZU 38  
Steak tartar de solomillo de ternera, panipuri, ponzu

POTATO 'ENSALADILLA', BAERI CAVIAR <sup>Add tempura langoustine +15</sup> 36  
Ensaladilla con caviar Baeri

ASPARAGUS, BIMBI AND BROCCOLI WITH ORANGE, SWEET AND SOUR TAHINI SAUCE <sup>Add black truffle +20</sup> 26  
Espárragos, bimi y brócoli con naranja, salsa tahini agridulce

MANGO AND GINGER SALAD, AVOCADO, SPICED YOGHURT AND CRISPY CORN TORTILLA <sup>🌿</sup> 30  
Ensalada de mango y jengibre, aguacate, yogur especiado y tortilla de maíz crujiente

SWEET AND SOUR SPINACH WITH SESAME <sup>🌿</sup> 22  
Espinacas agridulce con sésamo





## FROM THE GRILL THE BEST CHARCOAL-GRILLED PRODUCTS

ROMAINE LETTUCE, COMTE CHEESE <small>Add 25-year aged Modena balsamic vinegar +25</small> Lechuga romana, queso Comté	35
CHARCOAL-GRILLED FORMENTERA LOBSTER, YUZU BUTTER SAUCE Langosta de Formentera a la brasa, salsa de mantequilla de yuzu	180
CHARCOAL-GRILLED KING CRAB, YUZU BUTTER SAUCE Cangrejo real a la brasa, salsa de mantequilla de yuzu	130
OCTOPUS, KALAMATA OLIVES, CORIANDER AND GINGER VINAIGRETTE Pulpo, aceitunas de Kalamata, vinagreta de cilantro y jengibre	48
WHOLE SEA BASS, BAKED POTATO, TOMATO, COURGETTE <small>Min 2 pers</small> Lubina entera, patata panadera, tomate, calabacín	55 <sub>pp</sub>
TURBOT 'AU BEURRE BLANC' AND CAVIAR Rodaballo "au beurre blanc" y caviar	60
SWEET AND SOUR PYRENEES CHICKEN Pollo de los Pirineos agridulce	45
MARELA BEEF SIRLOIN 400GR, SWEETCORN 'RIBS', PIQUILLO PEPPERS AND POTATOES Solomillo de ternera Marela 400gr, 'costillas' de maíz, pimientos del piquillo y patatas <small>*Individual portion available 50€ / Porción individual disponible 50€</small>	90
SMOKED WAGYU RIB-EYE, CORN TORTILLAS AND PICKLES <small>Min 2 pers</small> Costilla de Wagyu ahumada, tortillas de maíz y encurtidos	85 <sub>pp</sub>
<p>_ASK A MEMBER OF OUR TEAM FOR THE CATCH OF THE DAY _Pregunte a un miembro de nuestro equipo por el pescado del día</p>	











## PASTA AND RICE

LINGUINE ALLE VONGOLE Linguine con almejas	45
MACCHERONCINI AL TARTUFO NERO  Maccheroncini con trufa negra	45
CREAMY LOBSTER RICE <sup>Min 2 pers</sup> Arroz meloso de bogavante	50 <sub>pp</sub>
CREAMY FORMENTERA LOBSTER RICE <sup>Min 2 pers</sup> Arroz meloso de langosta de Formentera	90 <sub>pp</sub>
FORMENTERA LOBSTER LINGUINE <sup>Min 2 pers</sup> Linguine de langosta de Formentera	90 <sub>pp</sub>
GREEN ZUCCHINI PAPPARDELLE OR LINGUINE,  PUMPKIN SEEDS, BASIL PESTO Pappardelle de calabacín, semillas de calabaza, pesto de albahaca	33
ARRABBIATA, HEIRLOOM CHERRY TOMATOES  GNOCCHI, MACCHERONCINI, SPAGHETTINI OR LENTIL PASTA Arrabbiata, tomates cherry Heirloom Gnocchi, penne, spaghetti o pasta de lentejas	33

## SIDES

HOMEMADE FRENCH FRIES WITH ROSEMARY  15 Patatas fritas caseras con romero	TRUFFLED HOMEMADE FRENCH FRIES,  GRATED BLACK TRUFFLE, TRUFFLE SAUCE Patatas fritas caseras trufadas, trufa negra rallada, salsa de trufa	25
CRUNCHY SWEET CORN 'RIBS', LIME  15 'Costillas' de maíz dulce a la parrilla, lima		
GRILLED VEGETABLES  15 Verduras a la parrilla		

## SHARING DESSERTS

<b>TIRAMISU</b> The classic recipe, crafted for sharing	25
<b>FRESH COCONUT WITH MANGO SORBET</b>  Coco fresco con sorbete de mango	25
<b>TAHITIAN VANILLA ICE CREAM</b> <b>WITH CHOCOLATE COULIS, CANDIED HAZELNUTS AND CRUNCHY SABLE</b> <small>Please allow 20 minutes</small> Helado de vainilla de Tahití con coulis de chocolate, avellanas garrapiñadas y crujiente de sablé	25
<b>SELECTION OF SEASONAL FRUIT</b>  Plato de fruta de temporada	20
<b>CHOCOLATE FONDANT WITH SALTED CARAMEL</b> Coulant de chocolate con interior de caramelo salado	18
<b>MINI ARTISANAL GELATO POPS</b> <sup>2 units</sup> <b>DOUBLE CHOCOLATE</b>  <b>CHOCOLATE WITH CORN NUTS</b>  <b>STRAWBERRY</b>  <b>PISTACHIO</b>  <b>CARAMELIZED APPLE</b>	13
<b>Mini helados artesanales</b> <sup>2 unidades</sup> <b>Doble Chocolate</b>  <b>Chocolate con kikos</b>  <b>Fresa</b>  <b>Pistacho</b>  <b>Manzana caramelizada</b>	

Vegan - Vegano 

Allergen information available on request. Please inform a member of our team of any allergies or food intolerances.  
VAT included. Discretionary service charge 10%.

Información sobre alérgenos disponible bajo petición. Por favor, informe a un miembro de nuestro equipo de cualquier alergia o intolerancia alimentaria. IVA incluido. 10% cargo por servicio discrecional.



[BEACHOUSEIBIZA.COM](http://BEACHOUSEIBIZA.COM)