

BEACH club  
★★★  
SAN AGUSTÍN

*Restaurante*



## Snacks 12:00-17:00 horas

Sándwich mixto de jamón y queso con papas fritas	6,50
Sándwich vegetal con lechuga, espárragos y huevo cocido	5,50
Hamburguesa casera con todo o elegir: Beicon, tomate, cebolla, queso y lechuga	8,50
Hamburguesa de solomillo y mayonesa de trufa	11,00
Hamburguesa de salmón con pepinillo y salsa de mostaza	10,00
Pollo al limón con pan de pita y rúcula con ligera salsa de queso, yogurt, manzana y nueces	8,50
Fajita de solomillo con salsa barbacoa	11,00
Fajita de pollo con salsa de pollo picante	9,00
Papas fritas	3,00

## Entrantes, para picar

Aceitunas de Canarias con mojo rojo	5,00
Papas negras arrugadas y su mojo de pimiento rojo y cebolla morada	5,50
Croquetas caseras de pescado	7,50
Plato de jamón de bellota	14,00
Selección de quesos canarios	9,00
Gambas al ajillo	10,00
Tacos de tortilla con alioli de aguacate	5,50
Albóndigas suecas con papas fritas y grosellas	9,50
Sopa del día	6,50
Espárragos verdes tibios con jamón ibérico, carpaccio de tomate y ensalada mixta	15,00
Verdura salteada con langostinos, polvo de jamón ibérico y virutas de parmesano	13,50

## Ensaladas

Ensalada "Beach Club" con salmón y gambas	11,00
Ensalada con tiras de solomillo flambeado	11,00
Ensalada con tiras de pollo salteadas y beicon	10,00
Ensalada mixta de la huerta	8,00

## Pastas

Espagueti con salsa de tomate canario	7,50
Espagueti integral con verduras salteadas en aceite de avellana	9,00
Espagueti negro con chipirones y setas	9,50
Tagliatelle con tiras de solomillo y salsa de pimienta	11,00
Cintas verdes con salmón ahumado, rúcula y tomate cherry	10,50

Restaurante 12.00-22.30 horas

## Arroces

Paella de Pescado y Marisco (mín. 2 pers. / mín. 20 minutos / precio por persona)	13,00
Paella de Verduras (mín. 2 pers. / mín. 20 minutos / precio por persona)	10,50
Paella mixta: Carne y Pescado (mín. 2 pers. / mín. 20 minutos / precio por persona)	13,00
Rissoto de setas del bosque con langostinos a la plancha	12,50
Rissoto de verdura de temporada	11,00

## Pescados y mariscos

Dorada fresca con ajo, perejil y papas negras	15,50
Bacalao confitado con vainilla con puré de chirivía, espárragos verdes y orejones	16,50
Cherne al grill con aceite de oliva al romero	15,00
Lomo de salmón a la plancha con mantequilla a las finas hierbas	17,00
Lenguado a la plancha con gambas y champiñones al ajillo	13,50
Pescado del día (según precio de mercado)	
Bogavante y langosta vivos (mín. 2 pers. / por encargo / según precio de mercado)	

## Carnes

Solomillo de ternera con salsa curry Tailandés y papas de Luxe	18,50
Entrecote con salsa barbacoa y papas a la crema	17,00
Chateaubriand con salsa pimienta y bearnesa (mín. 2 pers. / precio por persona)	20,00
Magret de pato con salsa de grosellas y papas a la crema	17,00
Pechuga de pollo al grill con salsa de mostaza y miel picante, con papas de Luxe	12,50
Steak tartar de buey con tostadas y papas chip (mín. 2 pers. / precio por persona)	22,00

## Postres

Helados variados de elaboración propia	4,50
Semifrío de yogurt con mermelada de frutos rojos	6,00
Flan de huevo con leche de coco y helado casero	5,50
Tarta de mousse de dos chocolates con mermelada de frutos del bosque	6,50
Postre del chef	8,00
Tarta del día	5,00



## Snacks 12:00- 05:00 pm

Ham and cheese sandwich with French fries	€ 6,50
Vegetal sandwich with lettuce, asparagus and hard-boiled egg	5,50
Home-made Hamburger, to choose with: Bacon, tomato, onion, cheese and lettuce	8,50
Steak hamburger and truffle´s mayonnaise	11,00
Hamburger of salmon, sour cucumber and mustard sauce	10,00
Chicken in lemon with pita bread, rucola, soft cheese sauce, yogurt, apple and walnuts	8,50
Fajita Steak with Barbecue Sauce	11,00
Fajita chicken with spicy chicken sauce	9,00
French Fries	3,00

## Starters

Canarian olives with Canarian spicy mojo sauce	5,00
Small black potatoes with skins with Canarian spicy mojo sauce	5,50
Home-made fish croquettes	7,50
Cured Iberian ham	14,00
Canarian cheese board	9,00
Sizzling spicy garlic prawns	10,00
Omelette pieces with avocado alioli	5,50
Swedish meatballs with French fries and currants	9,50
Soup of the day	6,50
Warm green asparagus with Iberian ham, tomato carpaccio and mixed salad	15,00
Grilled vegetables with prawns, Iberian ham powder, parmesan shavings and olive oil	13,50

## Salads

Salad Beach Club with salmon and prawns	11,00
Salad with flambé steak slices	11,00
Salad with chicken slices and bacon	10,00
Mixed green salad	8,00

## Pasta

Spaghetti with Canarian tomato sauce	7,50
Wholemeal spaghetti with vegetables sautéed in hazelnut oil	9,00
Black Spaghetti with squids and mushrooms	9,50
Tagliatelle with steak slices and pepper sauce	11,00
Green noodles with smoked salmon, rucola and cherry tomato	10,50

Restaurant 12:00-10:30 pm

## Rices

Mixed Paella: Fish and Seafood (min. 2 pers. / min. 20 minutes /price per person)	€ 13,00
Vegetables Paella (min. 2 pers. / min. 20 minutes / price per person)	10,50
Mixed Paella: Meat and Fish (min. 2 pers. / min. 20 minutes / price per person)	13,00
Forest mushroom risotto with grilled prawns	12,50
Seasonal vegetables risotto	11,00

## Fish and Seafood

Fresh gilt-head bream with garlic, parsley and black potatoes	15,50
Cod confit with vanilla, parsnip puree, green asparagus and apricot chutney	16,50
Stone-bass grilled with Rosemary olive oil	15,00
Grilled Salmon filet with butter with herbs	17,00
Grilled sole with prawns and mushrooms with garlic	13,50
Fish of the day (depending on market Price)	
Live lobster and spiny lobster (min. 2 pers. / on request / depending on market price)	

## Meats

Sirloin steak with Thai curry sauce and deluxe potatoes	18,50
Entrecôte with BBQ sauce and cream potatoes	17,00
Chateaubriand with two sauces: béarnaise and pepper sauces (min. 2 persons / price per person)	20,00
Magret of duck with currant sauce and cream potatoes	17,00
Chicken breast grilled with mustard and spicy honey sauce, deluxe potatoes	12,50
Tartare of beef tenderloin with toast bread and chips (min. 2 persons / price per person)	22,00

## Desserts

Assorted ice cream	4,50
Parfait of yogurt with mixed berries jam	6,00
Egg custard with coconut milk and homemade ice cream	5,50
Two chocolates mousse Tart with berries Jam	6,50
Chef´s dessert	8,00
Cake of the day	5,00



## Snacks 12:00-17:00 h.

Ost och skink – toast med pommes frites	6,50
Vegetarisk sandwich med sallad, sparris och kokt ägg	5,50
Hemmagjorda hamburgare med tillval: Bacon, tomat, lök, Ost, Sallad	8,50
Hamburgare gjort på oxkött med tryffel-majonäs	11,00
Hamburgare gjort på marinerad lax med senaps sås	10,00
Citron-kyckling med pitabröd, rucola, mjuk ostsås, yoghurt, äpple och valnötter	8,50
Fajita med oxfile och barbaque sås	11,00
Fajita med kyckling och kryddstark kycklingsås	9,00
Pommes Frites	3,00

## Förrätter

Kanariska oliver med röd mojo sås	5,00
Små oskalade potatisar med stark kanarisk mojosås	5,50
Hemma gjorda fiskkroetter	7,50
Först klassig torkad "Jabugo" skinka	14,00
Kanarisk ostbricka	9,00
Räkor i vitlöksolja	10,00
Små tortilla bitar med avokado-alioli	5,50
Svenska köttbullar med pommes frites och vinbär	9,50
Dagens soppa	6,50
Varm grön sparris med torkad skinka, tomatcarpaccio och blandad sallad	15,00
Sauterade grönsaker med jätteräkor, iberiskt skinkpulver och riven parmesan	13,50

## Sallader

Sallad "Beach Club" med lax och räkor	11,00
Sallad med flamberade oxfile strimmlor	11,00
Sallad med kyckling och bacon	10,00
Blandad trädgårds sallad	8,00

## Pastas

Spaghetti med kanarisk tomatsås	7,50
Svart spaghetti med grönsaker frästa i hasselnötsolja	9,00
Svart Spaghetti med bläckfisk och svamp	9,50
Tagliatelle med oxfile strimmlor och pepparsås	11,00
Gröna nudlar med rökt lax, rucola och cherrytomater	10,50



Restaurant 12:00-22:30 h.

## Paellas och Risrätter

Mixed Paella: Fisk och skaldjur (min. 2 pers. / min. 20 min / pris per person)	13,00
Vegetarisk Paella (min. 2 pers. / min. 20 min / pris per person)	10,50
Blandad Paellan: kött och fisk (min. 2 pers. / min. 20 min / pris per person)	13,00
Risotto med svamp och grillade jätteräkor	12,50
Grönsaks-risotto	11,00

## Fisk och skaldjur

Guldbrax med vitlök, persilja och svart potatis	15,50
Vaniljkanderad torsk på palsternackspuré, grön sparris och aprikos chutney	16,50
Havsaborre grillad i olivolja med rosmarin	15,00
Grillad laxfile med örtsmör	17,00
Grillad sjötunga med räkor och champinjoner i vitlök	13,50
Dagens fisk (beroende på marknadspriset)	
Levande hummer och langusta (min. 2 personer / efter förfrågan / marknadspris)	

## Kött

Ryggbiff med thailändsk currysås och potatis de luxe	18,50
Entrecote med barbacuesås och potatisgratäng	17,00
Chateaubriand med två såser: béarnaise - och pepparsås (min. 2 personer / pris per person)	20,00
Ankröst med röd-vinbärssås och potatisgratäng	17,00
Grillat kycklingbröst med senap- och kryddad honungssås och potatis de luxe	12,50
Råbiff med toast och chips pommes frites (min. 2 personer / pris per person)	22,00

## Efterrätt

Blandad hemmagjord glass	4,50
Yoghurt parfait med rödbärs marmelad	6,00
Ägg flan med kokosmjök och hemmagjord glass	5,50
Två-choklad -mousse tårta med skogsbärs marmelad	6,50
Köksmästarens dessert	8,00
Dagens Tårta	5,00



## Snacks 12:00-17:00 Uhr

Schinken-Käse Sandwich mit Pommes frites	6,50
Vegetarisches Sandwich mit Spargel und gekochtem Ei	5,50
Hamburger nach Wunsch: Speck, Tomate, Zwiebel, Käse, Salat	8,50
Hamburger aus Rinderfilet und Trüffelmayonnaise	11,00
Hamburger aus Lachs mit saurer Gurke und Senfsauce	10,00
Mariniertes Zitronenhähnchen im Pitabrot mit Rucola,	8,50
Fajita mit Rindfleisch und Barbecue Sauce	11,00
Hühner Fajita vom Huhn	9,00
Pommes Frites	3,00

## Vorspeisen, zum picken

Kanarische Oliven mit Mojo	5,00
Schwarze kanarische Kartoffel mit roter Mojo und mariniertes Zwiebel	5,50
Hausgemachte Fischkroketten mit Avocado-Alioli	7,50
Spanischer Bellotaschinken	14,00
Auswahl an Kanarischen Käsesorten und Tomaten Marmelade	9,00
Pikante Knoblauchshrimps	10,00
Kleine Tortillastücke mit Alioli und Avocado	5,50
Schwedische Hackfleischbällchen mit Pommes und Preiselbeeren	9,50
Tagessuppe	6,50
Lauwarmer Spargel mit Iberischem Schinken, Tomatencarpaccio und kleinem Salat	15,00
Gegrilltes Gemüse mit Riesengarnele, Schinkenpulver und Parmesanspänen	13,50

## Salate

Gemischter Salat "Beach Club" mit Lachs und Schrimps	11,00
Salat mit flambierten Rinderfiletstreifen	11,00
Gemischter Salat mit gebratenen Hühnerbruststreifen und knusprigem Speck	10,00
Gemischter Gartensalat	8,00

## Nudeln

Spaghetti mit Tomatensauce	7,50
Vollkornspaghetti mit Gemüse in Haselnussöl angebraten	9,00
Schwarze Sepianudeln mit kleinen Tintenfischen und Austernpilzen	9,50
Tagliatelle mit Rinderfiletstreifen und Pfeffersauce	11,00
Grüne Bandnudeln mit Räucherlachs, Rucola und Cherrytomaten	10,50

Restaurant 12:00-22:30 Uhr

## Paella

Paella mit Fisch und Meeresfrüchten (min. 2 pers. / min.20 minuten / Preis pro Person)	13,00
Paella mit Gemüse (min. 2 pers. / min.20 minuten / Preis pro Person)	10,50
Gemischte Paella: Fleisch und Fisch (min. 2 pers. / min.20 minuten / Preis pro Person)	13,00
Risotto mit Waldpilzen und gegrillten Garnelen	12,50
Saison-Gemüserisotto	11,00

## Fisch und Meeresfrüchte

Frische Goldbrasse mit Knoblauch, Petersilie und schwarzen Kartoffeln	15,50
Konfitierter Kabeljau mit Vanille, Pastinaken-Püree, Grünem Spargel und Chutney Aprikosen	16,50
Gegrillter Wrackbarsch mit Olivenöl und Rosmarin	15,00
Gegrilltes Lachsfilet mit Butter und Kräutern	17,00
Gegrillte Seezunge mit Garnelen, Champignons und Knoblauch	13,50
Fisch des Tages (je nach Marktpreis)	
Lebender Hummer oder Languste (min. 2 pers. / Nach Bestellung / je nach Marktpreis)	

## Fleisch

Rinderfilet mit Thai-Currysauce und de Luxe Kartoffeln	18,50
Entrecôte mit Barbecue-Sauce und Rahmkartoffeln	17,00
Chateaubriand mit Béarnaise und Pfeffersauce (min. 2 pers. / Preis pro Person)	20,00
Entenbrust mit Johannisbeer-Sauce und Kartoffelgratin	17,00
Gegrillte Hähnchenbrust mit pikanter Honig-Senf-Sauce und de Luxe Kartoffeln	12,50
Ochsen Tatarensteak mit Toastbrot und Kartoffelchips (min. 2 pers. / Preis pro Person)	22,00

## Nachspeisen

Drei hausgemachte Eissorten	4,50
Joghurt-Parfait mit Beerenmarmelade	6,00
Creme Caramel mit Kokosmilch und hausgemachtem Eis	5,50
Zweierlei Schoko-Mousse Torte mit Beerenmarmelade	6,50
Chef-Nachtisch	8,00
Kuchen des Tages	5,00





**LUIS**

H O T E L E S



[www.luishoteles.com](http://www.luishoteles.com)