

EL ANCLA

BEACH CLUB

POOL BAR MENU

BEBIDAS DRINKS

Agua mineral Solan de Cabras Solán de Cabras Mineral Water	3.25€
Agua con gas San Peregrino San Peregrino Sparkling Water	3.25€
Café / Infusiones / Capuccino Coffee / Tea / Herbal Tea / Capuccino	2.75€
Copa Vino / Cerveza / Tinto de verano Wine / Beer / Red Wine Spritzer (Glass)	3.30€
Pinta Cerveza Beer (Pint)	5.50€
Copa de Sangría Sangria (Glass)	8.80€
Copa de Sangría de Cava Cava Sangria (Glass)	11.00€
Jarra de Sangría tinto / Blanco Red/white Sangria (Pitcher)	27.50€
Jarra de Sangría de Cava Cava Sangria (Pitcher)	33.00€
Jarra tinto de verano Red Wine Spritzer (Pitcher)	16.50€

REFRESCOS SOFT DRINKS

Zumos de melocotón, piña y manzana Peach, pineapple & apple juices	3.25€
Limonadas sin alcohol (Fresa, papaya, fruta de la pasión, sandía) Alcohol free lemonades (Strawberry, papaya, passion fruit, watermelon)	9.00€
Milkshakes: Strawberry&cheesecake chocolate&oreo, vainilla&peanut	13.00€

SMOOTHIES SMOOTHIES

Fresa y plátano Strawberry & banana	10.00€
Piña y mango Pineapple & mango	10.00€
Piña, mango y coco Pineapple, mango & coconut	10.00€
Frambuesa y mango Raspberry & mango	10.00€

ZUMOS DETOX DETOX JUICES

Antiox Naranja, Zanahoria, Jengibre y Maqui Orange, Carrot, Ginger and Maqui	11.00€
Verde que te quiero verde Green which i love you green Pepino, Apio, Manzana verde, Espinaca y Espirulina Cucumber, Celery, Green Apple, Spinach and Spirulina	11.00€
Matcha Plátano, Leche de almendras, Espinaca y Té Matcha en polvo Banana, Almond Milk, Spinach and Powdered Tea	11.00€
La Vie en Rose Remolacha, Frambuesa, Fresa, Lima y Açai Beet, Raspberry, Strawberry, Lime and Açai	11.00€

CAFÉ FRAPPÉ FRAPPÉ COFFEE

Capuccino y Baileys Cappuccino & Baileys	8.80€
Capuccino Frappe Capuccino Frappe	7.70€
Ancla Frappe Ancla Frappe Baileys, Kaluha, Vodka,coco, Helado Vainilla Baileys, Kahlúa, Coconut,vodka, Vainilla ice cream	9.90€
Lumumba Helado de chocolate con brandy Chocolate milkshake with brandy	9.90€

CERVEZA BOTELLA BOTTLE BEER

Coronita	4.40€
Alhambra 1925	4.40€
Mahou 5*	3.85€
Heineken	4.40€
Mahou sin gluten	4.40€

CÓCTELES COCKTAILS

Margarita (normal o frozen) Z. limón, tequila, cointreau Lemon juice, tequila and cointreau	13.00€
Bloody Mary Vodka, z. tomate, z. limón, sal, pimienta, tabasco, perrins Vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco sauce and Worcestershire sauce	12.50€
Sex on the beach Vodka, z. naranja, z. piña, z. arándanos Vodka, orange juice, pineapple juice and cranberry juice	12.50€
Mojito (Fresa, Mango, Fruta de la Pasión) Mojito (Strawberry, mango, passion fruit) Ron, azúcar, hierbabuena, soda, pulpa fresa, pasión o mango Rum, sugar, mint, soda water and strawberry, passion fruit or mango pulp	12.50€
Daikiri (normal o frozen) (Fresa, Mango, Piña, Fruta de la Pasión) (Strawberry, mango, pineapple, passion fruit) Ron blanco, z. limón, azúcar White rum, lemon juice and sugar	13.00€
Caipiriña o Caipiriña Mango Lima, cachaça, azúcar Lime, cachaça, sugar	12.50€
Caipiroska Vodka, lima, azúcar Vodka, lime and sugar	12.50€

Piña colada Ron blanco, crema de coco, z. piña natural White rum, coconut cream and natural pineapple juice	12.50€
Caribbean Colada Piña colada original (2 pax) Piña colada (2 pax)	30.50€
Aperol Spritz Aperol, soda, cava Aperol, soda water and cava	12.50€
Cosmopolitan Vodka, limón, triple seco, z. arándanos Vodka, lemon, triple sec and cranberry juice	11.50€
Americano Campari, vermouth y soda Campari, vermouth and soda water	11.50€
Negroni Campari, mermouth, gin Campari, vermouth and gin	11.50€
Long Island ice tea Vodka, tequila, gin, ron, zumo limón, azúcar, cola Vodka, tequila, gin, rum, lemon juice, sugar and coca cola	13.50€

CÓCTELES PREMIUM PREMIUM COCKTAILS

Bloody Mary Vodka Belvedere, z. tomate, z. limón, sal, pimienta, tabasco, perrins Belvedere vodka, tomato juice, lemon juice, salt, pepper, tabasco sauce and Worcestershire sauce	16.50€
Mojito (Fresa, Mango, Fruta de la Pasión) Mojito (Strawberry, mango, passion fruit) Ron Zacapa 23, Azúcar, Hierbabuena, lima, soda Zacapa 23 rum, sugar, mint, lime and soda water	16.50€
Caipiroska Vodka Grey Goose, lima, azúcar Grey Goose vodka, lime and sugar	16.50€

CÓCTELES SIN ALCOHOL VIRGIN COCKTAILS

Virgin mojito Lima, azúcar, hierbabuena, sprite Lime, sugar, mint and sprite	9.50€
Virgin colada Z. piña, pulpa de coco Pineapple juice and coconut pulp	9.50€
Virgin daikiri Limón, fresa y pulpa de fresa Lemon, strawberry and strawberry pulp	9.50€
San Francisco Z. naranja, z. melocotón, z. piña, granadina Orange juice, peach juice, pineapple juice and grenadine	9.50€

APERITIVOS ESPUMOSOS SPARKLING APPETIZER

Bellini Z. melocotón, cava Peach juice and cava	9.90€
Rossini Licor de fresa, cava Strawberry liquor and cava	9.90€
Mimosa Z. naranja, cava Orange juice and cava	9.90€
Kir Royal Crema de casis, cava Crème de cassis and cava	9.90€
Copa de cava Cava (glass)	9.90€
Copa de champagne Champagne (glass)	14.20€

VINOS WINES

BLANCOS WHITE

D.O

Rueda	Atino Verdejo	15.80€
Rueda	Nosso Verdejo	24.50€
Rueda	Belondrade Lurton Verdejo	58.30€
Rueda	Finca la Colina Sauvignon Blanc	25.60€
Rueda	Mantel Blanco Saubignon Blanc	19.80€
Rías Baixas	Chan de Rosas Cuvee Especial	24.20€
Rías Baixas	La Trucha	26.50€
Málaga	Botani Moscatel	28.50€
Valdeorras	Avancia Godello	51.15€
Chablis Controlée	Olivie Leflave	35.25€
Chablis Controlée	Grand Regnard	64.35€
Côtes de Provence	Inspire Blanc Cru Classe	30.00€

ROSADOS ROSÉ

D.O

Valladolid	Peñascal	14.30€
Penedés	La Rosa de Raventos	22.50€
Côtes de Provence	La Vie en Rose	23.20€
Côtes de Provence	La Vie en Rose 150 cl.	44.00€
Côtes de Provence	La Vie en Rose 300 cl.	85.00€

ENTRANTES STARTERS

Ensalada de pollo al parmesano Baked parmesan chicken salad	17.60€
Selección de Frutas A selection of fruit	27.50€
Ensalada de Quinoa, Zanahoria, Queso feta, Granada y rúcula Quinoa, carrot, feta, pomegranate and rocket salad	18.00€
Hummus con crackers y crudités de zanahoria Hummus with crackers and carrot crudités	13.00€
Tallarines frios de Calabacín, trufa y tomate seco Courgetti, truffle and sun-dried tomato salad	18.00€
Hot Dog de Bogavante con nuestra salsa especial Lobster hot dog with our special house sauce	28.50€
Carpaccio de Ternera Beef carpaccio	20.00€
Hamburguesa casera con pan de brioche y mayonesa de trufa Homemade hamburger with a brioche bun and truffle mayonnaise	28.00€
Pizza de queso mascarpone, queso de cabra, calabacín y salmón ahumado Mascarpone cheese, goats cheese, courgette and smoked salmon pizza	28.00€
Boquerones al limón Deep-fried anchovies with lemon	14.30€
Calamares Calamari	15.40€
Jamón ibérico de bellota Iberian Acorn Ham	24.20€

CAVA CAVA

Cava Roger Goulart gran Cuve	33.00€
Cava Roger Goulart Rosé	24.20€

CHAMPAGNE CHAMPAGNE

Moet Chandon	66.00 €
Moet Chandon Rose	77.00 €
Ruinart Blanc de Blancs	104.50 €
Laurent Perrier Rose	104.50 €
Dom Perignon Vintage	220.00 €
Lallier Blanc de Blancs	85.00 €
Lallier Grand Cru Rose	84.00 €

MARISCO SEAFOOD

Escupiñas Venus clams	13.20€
Conchas finas Smooth clams	13.20€
Cañailas Sea snails	19.80€
Ostras fines de claire (und.) Fine de Claire oysters (unit)	4.00€
Salpicón de marisco Seafood cocktail	27.50€

SUSHI SUSHI

Nigiri moriawase Selección de nigiris del chef (2 pax) A selection of the chef nigiris (serves 2)	50.00€
Roll crispy tempura Gamba, sashimi de salmón, aguacate y salsa cítrica Prawns, salmon sashimi, avocado and citrus sauce	20.00€
Roll california Aguacate, langostinos, pepino y tobiko Avocado, king prawns, cucumber and tobiko	18.00€
Roll atún crispy & spicy fried Atún, aguacate, cilantro, mayoneso de kimchi y cebolla frita Tuna, avocado, coriander, kimchi mayonnaise and fried onion	20.00€
Roll steak chimichurri Crujiente de verduras con carpaccio de ternera flambeada, salsa chimichurri y piña asada Crispy vegetables with flambéed beef carpaccio, chimichurri sauce and roast pineapple	20.00€
Roll vegetariano Tirabeques, espárragos, aguacate, pepino y edamame Mangetout, asparagus, avocado, cucumber and edamame	18.00€
Roll cheese founde Queso arzuza, pico de gallo y cremoso aguacate Arzuza cheese, pico de gallo and creamy avocado	20.00€

***10% IVA incluido**
***10% VAT included**

Gambas cocidas Prawns (cooked, shell-on)	24.20€
Cigalas cocidas (kg.) Dublin Bay prawns (cooked, shell-on) (kg.)	132.00€
Langosta roja cocida (kg.) Crayfish (cooked, shell-on) (kg)	143.00€
Bogavante nacional cocido (kg.) Spanish lobster (cooked, shell-on) (kg)	105.60€

TARTAR Y CEVICHE TARTARE AND CEVICHE

Tartar de salmón y aguacate Salmon and avocado tartare	18.00€
Tartar de lomo de atún rojo Bluefin tuna tartare	23.10€
Tartar de huevos rotos con atún Fried eggs tartare with tuna	25.10€
Tiradito de salmón con curry verde y maíz Salmon tiradito with green curry and corn	18.00€
Tataki de atún rojo con salsa nikkey Bluefin tuna tataki with Nikkei sauce	25.10€
Ceviche clásico con puré de boniato y maíz peruano frito Classic ceviche with sweet potato purée and fried Peruvian corn nuts	20.00€

— EL —
A N C L A
B E A C H C L U B