

CARTA / MENÚ



Trabajamos siempre con productos de la zona
y de alta calidad para que el disfrute de los
sabores sea máximo.

We always work with local, high-quality
products so that you can enjoy the flavours to
the fullest.

BALNEARIO BEACH CLUB TARIFA
Playa de los Lances S/N, 11380 Tarifa, Cádiz.



Para compartir & brioches

Tomate aliñado con queso y aceite de albahaca 13€

Ensaladilla con tartar de atún rojo
T 8,5€ / P 15€

Salmorejo al estilo tarifeño con
mojama de atún 12€

Ensalada César con pollo al grill 17€

Croquetas de queso payoyo con
salmón marinado 4ud. 8€ / 8ud. 15€

Croquetas de rabo de toro con salsa
bull 4ud. 8€ / 8ud. 15€

Mollete de calamares con pesto rojo,
cebolla caramelizada y mayonesa
japo 8,5€

Gyozas de pato con panceta de cerdo
ibérico 4ud. 8,5€ / 8ud. 15€

Steak tartar con salsa foyot, crema
de yema y patatas paja 21€

Brioche de rabo de toro con salsa bull
7€

Brioche de langostino en tempura con
mayo kimchi, furikake y huevas tobiko
7€

To share & brioches

Seasoned tomato with cheese and basil
oil 13€

Spanish potatoe salad with red tuna
tartar T 8,5€ / P 15€

Salmorejo tarifeño style with cured tuna
12€

Grilled chicken Caesar salad 17€

Payoyo cheese croquettes with
marinated salmon 4ud. 8€ / 8ud. 15€

Oxtail croquettes with bull sauce 4ud. 8€
/ 8ud. 15€

Squids muffin with red pesto,
caramelized onion and 'japo'
mayonnaise 8,5€

Duck gyozas with Iberian pork belly 4pc.
8,5€ / 8pc. 15€

Steak tartare with foyot sauce, egg yolk
cream, and straw potatoes 21€

Oxtail brioche with bull sauce 7€

Tempura shrimp brioche with kimchi
mayonnaise, furikake and tobiko roe 7€

10% IVA INCLUIDO / 10% VAT INCLUDED

Servicio 1,5€ por persona / Service 1,5€ per person

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal.
If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member.



De la mar

JC MACKINTOSH
TARIFA

Pescado del día s/m

Ceviche peruano con emulsión de ají amarillo 21€

Tosta de tartar de atún trufado sobre mayonesa de alga wakame 13€

Lomo de atún rojo salvaje a la plancha con verduras salteadas japo 180g / 200g 27€

Tataki de Atún rojo salvaje con escabeche de verduras y vinagreta de ponzu 19€

Tartar de atún con ajo blanco 25€

Huevos rotos con tartar de atún rojo salvaje, habitas baby confitadas, nequi y shichimi 22€

Calamares fritos 18€

Boquerones fritos 16€

Pescado frito s/m

From the sea

Daily fish s/m

Peruvian ceviche with yellow chili emulsion 21€

Truffled tuna tartar toast with wakame seaweed mayonnaise 13€

Grilled wild red tuna loin with sauteed Japanese vegetables 180g / 200g 27€

Wild red tuna tataki with vegetable escabeche and ponzu vinaigrette 19€

Tuna tartar with white garlic 25€

Fried eggs with wild red tuna tartare, confit baby broad beans, nequi and shichimi 22€

Fried squid 18€

Fried anchovies 16€

Fried fish s/m

10% IVA INCLUIDO / 10% VAT INCLUDED

Servicio 1,5€ por persona / Service 1,5€ per person

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal.
If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member.



Nuestras carnes

Lomo Bajo Añojo (400g aprox)
acompañado de patatas fritas,
tomatitos cherry y pimientitos 30€

Solomillo de Retinto de la zona de
Cádiz (200g aprox) acompañado de
patatas fritas y verduras salteadas 26€

Secreto Ibérico de Bellota (250g aprox)
con patatas fritas, pimientitos y
chimichurri 24€

Pollo marinado con patatas fritas 17€

Burger de vaca con queso cheddar,
brotes tiernos y salsa de la casa en
pan brioche 17€

Burger de vaca con queso payoyo,
rúcula, mayo de mermelada de
pimientos rojos y arena de jamón
serrano 18€

Vegetariano

Bocata de pan rústico con berenjena,
tomate, queso y pesto 16€

Postres

Torrija con helado de pistacho 7€
Tarta de queso 6€
Postre del día s/m

Our meats

Approx. 400g of low añojo loin
accompanied by french fries 30€

Approx 200g of retinto sirloin from de Cádiz
area accompanied by french fries and
sautéed japanase vegetales 26€

Approx. 200g acorn-fed iberian secret with
sautéed japanese vegetables and fried
potatoes 24€

Seasoned grilled chicken with fried
potatoes 17€

Beef burger with cheddar cheese, bacon,
baby sprouts and house sauce on brioche
bread 17€

Beef burger with payoyo cheese, arugula,
red pepper jam mayo, and serrano ham
crumble 18€

Vegetarian

Aubergine moussaka and pesto
Sandwich 16€

Desserts

Torrija with pistachio ice cream 7€
Cheesecake 6€
Daily dessert s/m



Pregunta por las sugerencias del chef

Ask for our daily suggestions

10% IVA INCLUIDO / 10% VAT INCLUDED

Servicio 1,5€ por persona / Service 1,5€ per person

Si usted padece de alguna alergia o intolerancia, hable con un miembro del personal.

If you have any allergies or intolerances, please speak to a staff member.

balneario

BEACH CLUB TARIFA



ALÉRGENOS / ALERGENS

TOMATE ALIÑADO	TOMATO SALAD
ENSALADILLA TARTAR	TARTAR POTATOES SALAD
SALMOREJO	SALMOREJO
ENSALADA CÉSAR	CAESAR SALAD
CROQUETAS DE PAYOYO	PAYOYO CROQUETTES
CROQUETAS DE RABO TORO	OXTAIL CROQUETTES
MOLLETE DE CALAMARES	SQUID MOLLETE
GYOZAS PATO	DUCK GYOZAS
STEAK TARTAR	STEAK TARTAR
BRIOCHE DE LANGOSTINOS	PRAWN BRIOCHE
BRIOCHE DE RABO TORO	OXTAIL BRIOCHE
TOSTA DE ATÚN	TUNA TOAST
LOMO DE ATÚN	TUNA LOIN
CEVICHE	CEVICHE
TATAKI DE ATÚN	TUNA TATAKI
TARTAR DE ATÚN	TUNA TARTAR
CARPACCIO ATÚN	TUNA CARPACCIO
HUEVOS ROTOS	BROKEN EGGS
CALAMAR FRITO	FRIED SQUID
BOQUERONES FRITOS	FRIED ANCHOVIES
BOCATA RÚSTICO	RUSTIC SANDWICH
BURGER CHEDDAR	CHEDDAR BURGER
BURGER CHEDDAR	PAYOYO'S BURGER
LOMO BAJO	LOWER LOIN
SOLOMILLO RETINTO	RETINTO SIRLOIN
SECRETO IBÉRICO	IBERIAN SECRET
POLLO MARINADO	MARINATED CHICKEN
POSTRES	DESSERTS



GLUTEN



CRUSTÁCEO



HUEVO



PESCADO



FRUTOS
SECOS



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



GRANOS
SESAMO



ALTRAMUCES



MOLUSCOS



SULFITOS



BOT.

Laus Rosé (D.O. Somontano)	3,5€	20€
Aire Protos (D.O. Cigales)	-	20€
Symphonie (D.O. Côtes de Provence)	-	27€

Juve Camps Gran Reserva	-	50€
Juve Camps Rosé	-	50€
Belaire	-	70€
Mumm Cordon Rouge	-	100€
Mumm Brut Rosé	-	110€
Möet Brut	-	100€
Möet Rosé	-	110€
Möet Ice	-	140€
Möet Ice Rosé	-	160€
Möet NIR	-	200€
Veueve Clicquot Brut	-	130€
Ruinart Blanc de Blancs	-	170€
Dom Pérignon	-	350€

Julia Garcia (D.O. Rueda)	4€	20€
Tarsus (D.O. Rueda)	-	20€
Protos Cuveé (D.O. Rueda)	-	22€
José Pariente (D.O. Rueda)	-	22€
Anahí Semidulce (D.O. Rioja)	4€	20€
Laus Chardonay (D.O. Sotomontano)	-	20€
Marqués Vizhoja	4€	20€
Heras Cordon Ana (D.O. Rioja)	-	21€
Do Ferreira (D.O. Rias Baixas)	-	30€
Astobiza Eco (D.O. Txacoli)	-	22€
Croft Twist (Frizzante)	4€	20€
La Rorrita (Manz. D.O. Sherry)	3,5€	18€
Vientos de Tarifa (Moscatel Frizz.)	3,5€	18€



balneario

BEACH CLUB TARIFA

REFRESCOS / REFRESHMENTS

Agua / Water 0,5L	2,5€
Agua gas / Sparkling water 0,75L	2,5€
Agua / Water 0,75L	4€
Refrescos / Soft drinks	3€
Aquarius	3,5€
Fuze Tea	3,5€
Zumos	2,5€
RedBull	4€

CERVEZA / BEERS

Caña Cruzcampo	3€
Tanque Cruzcampo	5€
Cruzcampo Especial	4€
Cruzcampo Sin Gluten	4€
Heineken	4€
Desperado	4,5€
El Águila sin filtrar	4,5€
Lagunita IPA	5€
Cruzcampo Radler	4€
Heineken 0,0	4€
Amstel 0,0 Tostada	4€

CAFÉ / COFFEE & INFUSIONES / & TEA

Café Solo / Espresso	2,5€
Café Cortado / Noissete	2,5€
Café con Leche / Latte	2,5€
Café con Licor / Coffee Liqueur	5€
Capuccino	4€
Infusiones / Tea	2,5€

VARIOS / VARIOUS

Tinto de verano / Summer Wine	4€
Ladrón de Manzanas / Cider drink	4€

COMBINADOS / DRINKS

Ginebra / Gin	10€
Ron / Rum	10€
Whisky	10€
Vodka	10€
Premium	S/M
Botella alcohol* / Bottles	120€

* Marcas concertadas, no premium.

CÓCTELES / COCKTAILS

Mojito (sabores)	10€
Daikiri (sabores)	10€
Caipirinha	10€
Caipiroska	10€
Margarita Frozen Tequila 1800	7€/9€
Pina Colada	10€
Espresso Martini	10€
Aperol Spritz	8€
Bloody Mary	10€
Moscow Mule	10€
Paloma Tequila 1800	10€
Virgin Mojito	7€
Virgin Colada	7€
San Francisco	7€