CARTA / MENÚ

balneario
BEACH CLUB TARIFA

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.

balneario
BEACH CLUB TARIFA

Para compartir & brioches

Tomate aliñado con queso y aceite de albahaca 13€

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

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 9 €

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

Brioche de rabo de toro con salsa bull 8€

Brioche de langostino en tempura con mayo kimchi, furikake y huevas tobiko 9€

To share & brioches

Seasoned tomato with cheese and basil oil 13€

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

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 9€

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

Oxtail brioche with bull sauce 8€

Tempura shrimp brioche with kimchi mayonnaise, furikake and tobiko roe 9€

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

De la mar

JC MACKINTOSH
TARIFA

Pescado del día s/m

Tosta de tartar de atún trufado sobre mayonesa de alga wakame 14€

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 20€

Tartar de atún con ajo blanco 25€

Huevos rotos con tartar de atún rojo salvaje, habitas baby confitadas, nequi y shichimi 23€

Calamares fritos 18€

Boquerones fritos 16€

Pescado frito s/m

From the sea

Daily fish s/m

Truffled tuna tartar toast with wakame seaweed mayonnaise 14€

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

Wild red tuna tataki with vegetable escabeche and ponzu vinaigrette 20€

Tuna tartar with white garlic 25€

Fried eggs with wild red tuna tartare, confit baby broad beans, nequi and shichimi 23€

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.

balneario
BEACH CLUB TARIFA

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€

Our meats

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

Approx 200g of retinto sirlion 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€

Vegetariano

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

Vegetarian

Aubergine moussaka and pesto Sandwich 16€

Postres

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

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 GLUTEN · CRUSTÁCEO CRUSTACEAN · HUEVO EGGS · PESCADO FISH · FRUTOS SECOS NUTS · SOJA SOY · LÁCTEOS DAIRY · FRUTOS CÁSCARA FRUITS WITH PEEL · APIO CELERY · MOSTAZA MUSTARD · GRANOS SÉSAMO SESAME SEEDS · ALTRAMUCES LUPINS · MOLUSCOS MOLLUSKS · SULFITOS SULFITES

balneario
BEACH CLUB TARIFA

BODEGA / WINES

VINO TINTO / RED WINE

	COPA	BOT.
Arx Crianza (Tierra de Cádiz)	-	27€
Iceni Roble (Tierra de Cádiz)	-	20€
Azpilicueta Crianza (D.O. Rioja)	-	20€
Viuda Negra Crianza (D.O. Rioja)	-	20€
Heras Cordón 2020 (D.O. Rioja)	-	20€
Vetusta Tempranillo (D.O. Ribera)	4€	20€
Tarsus Roble (D.O. Ribera)	4€	20€
Monteabellón (D.O. Ribera)	-	29€
Protos 27 (D.O. Ribera)	-	28€

VINO BLANCO / WHITE WINE

Mar de Luces (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 Cordón Ana (D.O. Rioja)	-	21€
Do Ferreiro (D.O. Rías 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€

VINO ROSADO / ROSE WINE

	COPA	BOT.
Laus Rosé (D.O. Somontano)	3,5€	20€
Aire Protos (D.O. Cigales)	-	20€
Symphonie (D.O. Côtes de Provence)	-	27€
Minuty Prestige (D.O. Côtes de Provence)	-	29€

CHAMPAGNE & CAVAS

Chandon Garden Spritz	-	60€
Möet Brut	-	100€
Möet Rosé	-	110€
Möet Ice	-	140€
Möet Ice Rosé	-	160€
Ruinart Blanc de Blancs	-	180€
Dom Pérignon	-	350€

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 Liquer	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€