PALM BEACH

• ESTEPONA •

Menu

ALERGIAS?

Si eres alérgico o intolerante a algún alimento, por favor, escanea este código QR para estar al día de todos los detalles de nuestros platos.

O visita nuestra web
www.palmbeachestepona.com/alergenos

O si lo prefieres, antes de hacer tu pedido, pide a un miembro del equipo nuestra guía de alérgenos.

ALLERGIES?

If you have any food allergies or intolerances, please scan this QR code for all our latest information.

Or visit
www.palmbeachestepona.com/alergenos

Or speak to a member of staff for allergen guide before placing your order!

APERITIVOS - APPETIZERS

Vieira **€ 13.50**
Vieiras a la plancha servidas con guacamole, espárragos verdes en una infusión de jengibre, hierba de limón y chilis rojos
Scallop
Grilled scallops served with guacamole, green asparagus with an infusion of ginger, lemongrass and red chillies

Croquetas de Jamón Ibérico **€ 8.00**
Croquetas de jamón ibérico servidas con alioli
Iberian Ham Croquettes
Iberian ham croquettes served with aioli

Col Asada a la Parrilla **€ 8.50**
Col asada a la parrilla con capas de manzana en escabeche, pure de apio nabo y salsa Macha
Char-Grilled Cabbage
Char-grilled cabbage layered with pickled apple served with a celery root mash and salsa Macha

Kefta **€ 8.00**
Brochetas de kefta (ternera) marroquí servidas con yogur en una cama de humus, tres colores de pimientos, maíz y alubias negras acompañado con 2 tortas de trigo
Kefta
Moroccan Kefta kebab (beef) served with yoghurt on a bed of hummus, tri-coloured peppers, sweetcorn and black beans accompanied by 2 wheat tortillas

Gambas Pil-Pil **€ 12.50**
Gambas al estilo Pil-Pil con aceite de oliva, ajo y chile
Pil-Pil Prawns
Prawns served in a hot, sizzling sauce of garlic, chilli & olive oil

Flan de Roquefort **€ 8.00**
Flan de Roquefort templado con pera y aliño de limón
Roquefort Flan
Warm Roquefort flan with pear and lemon dressing

PARA COMPARTIR - TO SHARE

Nuestro Mundo del Langostino **€ 10.00**
Twister de langostino, langostino torpedo, triangulo pil-pil y langostino rebozado acompañados de una mayonesa de wasabi y salsa chili dulce
Our World of Prawns
Prawn Twister, torpedo prawn, prawn triangle and battered prawn served with wasabi mayonnaise and sweet chilli sauce

Selección Palm Beach Asiático **€ 12.50**
Mini rollitos de pollo, de pato y de cerdo picante, samosa de cordero y salsas variadas
Selection Palm Beach Asian Style
Chicken spring rolls, duck spring rolls, spicy pork spring rolls, lamb samosa and a selection of sauces

Plato Falafel **€ 12.50**
Albóndigas hechas a base de garbanzos servido con humus, tzatziki, queso semicurado, salsa de yogur verde y salsa de calabaza & zanahoria caramelizada
Falafel Platter
Spicy chickpea balls, hummus, tzatziki, semi-cured cheese, green yoghurt sauce and caramelised pumpkin & carrot sauce

Tartar de Salmón con aceite de Estragón **€ 14.00**
Tartar de salmón con aceite de estragón, aguacate, alcaparras y tostas
Salmon Tartare with Tarragon oil
Salmon tartare with tarragon oil, avocado, capers and toast

ENSALADAS - SALADS

Queso de Cabra **€ 11.50**
Ensalada de queso de cabra caramelizada con segmentos de pomelo y naranja, espinacas y espárragos en una infusión de comino y moscatel
Goats Cheese
Baked goats cheese salad with spinach, grapefruit and orange segments, grilled asparagus infused with cumin and muscatel

César **€ 11.50**
Lechuga romana con pollo cajún, bacon, tomate, aliño de anchoas, picatostes y un toque de parmesano
Caesar
Gem lettuce with cajun chicken, crispy bacon, tomato, anchovy dressing, croutons and grated parmesan

Tricolore **€ 12.50**
Mezcla de hojas con tomate, mozzarella, albahaca, aguacate, piñones asados y pesto
Tricolore
Mixed salad leaves with tomatoes, mozzarella cheese, basil, avocado, roasted pine nuts and pesto

Taco Bowl **€ 15.00**
Ensalada mejicana relleno de ternera a la plancha, pimientos, queso feta, maíz dulce, cebolla morada, alubias negras con un aliño de lima y servido con una salsa de yogurt, jalapeño y aguacate
Taco Bowl
Mexican style salad filled with grilled beef, bell peppers, feta cheese, sweetcorn, red onion, black beans in a lime dressing served with a yoghurt, jalapeño and avocado salsa

VEGETARIANA - VEGETARÍAN

Tabulé de Quinoa Vegetal **€ 10.50**
Quinoa con pimientos de los tres colores, aguacate, mango, queso feta, cebolla morada, pepino, hierba buena, albahaca, rúcula y una vinagreta de lima
Vegetable Quinoa Tabbouleh
Quinoa with tri-coloured peppers, avocado, mango, feta cheese, red onion, cucumber, mint, basil, rocket and a lime vinaigrette

Hamburguesa Vegetariana Casera **€ 12.50**
Hamburguesa vegetariana de garbanzo, espinacas, brócoli, cebolla y huevo servido con un huevo frito, lechuga, cebolla, tomate y patatas fritas
Home-made Veggie Burger
Grilled vegetarian chickpea, spinach, broccoli, onion and egg burger served with a fried egg, onions, lettuce, tomato and fries

Wrap Vegetal Californiano **€ 12.50**
Wrap vegetal californiano con queso Philadelphia, zanahoria, pimiento rojo, cebolla roja, queso parmesano, aguacate y espinacas servido con ensalada estacional y patatas steakhouse
Californian Vegetarian Wrap
Californian veggie wrap with Philadelphia cheese, carrot, red pepper, parmesan cheese, red onion, avocado and spinach served with seasonal salad and steakhouse fries

Salteado Vegetal **€ 12.50**
Tofu salteado con verduras crujientes, anacardos y arroz basmati
Salsa a elegir: ostras, chili dulce o thai curry& leche de coco
Vegetable Stir Fry
Tofu stir-fry with crispy vegetables, cashew nuts and basmati rice
Choose your sauce: oyster, sweet chilli or Thai curry & coconut milk

Huevos Florentina **€ 11.00**
Hojaldre relleno con espinacas, bechamel, huevo pochado y parmesano terminado al horno
Eggs Florentine
Oven baked pastry filled with spinach, bechamel sauce, poached egg and parmesan cheese

CARNE - MEAT

Hamburguesa Clásica **€ 11.00**
Hamburguesa irlandesa 100% vacuno con
queso cheddar rojo, lechuga, cebolla, pepinillo,
tomate y patatas fritas
Classic Burger
100% Irish beef burger with red cheddar cheese, onions,
pickles, lettuce, tomato and fries

Hamburguesa de Pollo **€ 14.00**
Hamburguesa de pollo especiada con comino,
jengibre y cilantro con una capa de queso de cabra
y compota de frutas del bosque servida con ensalada
estacional y patatas steakhouse
Chicken Burger
Chicken burger spiced with cumin, ginger and coriander topped
with goats cheese and fruits of the forest compote served with
seasonal salad and steakhouse fries

Entraña **€ 14.50**
Entraña a la parrilla acompañada de boniato frito,
ensalada estacional y chimichurri
Skirt Steak
Char-grilled skirt steak served with fried sweet potatoes,
seasonal salad and chimichurri

Carrillada **€ 17.50**
Carrillada de ternera servida con puré de verduras de raíz y
champiñones portobello en su jugo de vino tinto
Carrillada (Veal Stew)
Veal stew served with a vegetable root mash and portobello
mushrooms in a red wine reduction sauce

Wrap de Pollo **€ 14.00**
Wrap de pollo estilo Tandoori con Tzatziki y rúcula servido con
ensalada estacional y patatas steakhouse
Chicken Wrap
Tandoori-marinated chicken wrap with Tzatziki and rocket salad
served with seasonal salad and steakhouse fries

CARNE - MEAT

Pierna de Cordero Lechal **€ 23.00**
Pierna de cordero estilo marroquí servido con couscous,
calabaza, zanahoria y cebolla caramelizada pasas y almendras
Leg of Lamb
Moroccan style leg of suckling lamb served with couscous,
carrots, pumpkin, caramelised onions, raisins and almonds

Costillas de Cerdo **€ 17.50**
Costillas marinadas con patatas steakhouse,
ensalada estacional y salsa barbacoa
Spare Ribs
Marinated pork ribs served with seasonal salad,
steakhouse fries and BBQ sauce

Secreto Ibérico **€ 14.50**
Secreto Ibérico a la parrilla acompañada de patatas a lo pobre,
ensalada estacional y salsa mojo picón
Iberian Pork
Char-grilled secreto Ibérico served with
“poor man´s potatoes”, seasonal saladand a
mojo picón sauce (Canarian spicy garlic sauce)

ASIÁTICO - ASIAN

Palm Beach Salteado **€14.50**
Pollo y gambas salteados con verduras crujientes, anacardos, pan de gamba y arroz basmati
Salsa a elegir: ostras, chili dulce o thai curry & leche de coco
Palm Beach Stir Fry
Chicken and prawns stir-fry with crispy vegetables, cashew nuts, prawn crackers and basmati rice.
Choose your sauce: oyster, sweet chilli or Thai curry & coconut milk

Satay de Patatas **(medio o completo)** **€ 9.50 / 13.00**
Brocheta de pollo marinada con salsa de cacahuete, cebolla frita, ensalada estacional y patatas fritas
Chicken Satay **(medium or full)**
Marinated grilled chicken skewers with Dutch peanut sauce and fried onions, seasonal salad and fries

Satay de Nasi Goreng **€ 15.00**
Brochetas de pollo marinadas con salsa de cacahuete, huevo frito, cebolla crujiente, arroz frito estilo indonesio y pan de gamba
Satay with Nasi Goreng
Marinated grilled chicken skewers with Dutch peanut sauce, fried egg, crispy onions, Indonesian-style fried rice and prawn crackers

PESCADO Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD

El Pescador
Que acabó en la red de nuestro chef esta semana….?
¡Nuestro personal lo sabe!
Catch of the Week
What ended up in the net of our chef this week....?
Our staff knows!

Pasta del Mar **€ 15.00**
Pasta negra con almejas, gambas, calamar, tomate cherry y queso parmesano en una salsa verde y con toque picante
Seafood Pasta
Black spaghetti with clams, prawns, squid, cherry tomatoes, grated parmesan served in a garlic & parsley sauce with a touch of spice

Calamares Fritos **€ 12.00**
Calamares fritos con ensalada mixta y alioli
Calamares a la Romana
Battered, deep-fried squid served with mixed salad and garlic sauce

Gambones a la Plancha **€ 17.50**
Gambones a la plancha con ensalada de tomate, alioli y boniato frito
King size Prawns
Grilled king-size prawns with tomato salad, alioli and fried sweet potatoes

Taco de Merluza Marinada **€ 14.00**
Taco de merluza marinada, col morada, zanahoria, maíz y aguacate aliñado con una salsa de miel, pimienta, jalapeños y mayonesa
Marinated Hake Tacos
Marinated hake tacos, red cabbage, carrot, sweetcorn and avocado, dressed with a sauce of honey, pepper, jalapeños and mayonnaise

Rosada Tempura **€ 17.00**
Rosada tempura servida en una cama de arroz basmati, pepinos dulces y salsa tailandesa con cacahuetes
Tempura Rosada (Kingklip Fish)
Tempura rosada served on a bed of basmati rice with sweet cucumber and a Thai sauce with crushed peanut

PESCADO Y MARISCOS - FISH AND SEAFOOD

Merluza Gratinada del Horno **€ 17.00**
Merluza gratinada con bechamel de puerro y champiñones acompañada de patatas dulce
Oven-gratinated Hake
Gratinated hake with a leek- bechamel sauce and mushrooms served with fried sweet potatoes.

Lubina a la Plancha **€ 22.00**
Lubina a la plancha con aceite de ajo, perejil y cilantro servida con patatas a lo pobre
Grilled Sea Bass
Grilled sea bass served with a garlic, parsley & coriander oil on a bed of “poor man’s potatoes”

Salmón Encostrado **€ 17.50**
Salmón encostrado al horno con arroz basmati, espárragos y salsa tártara casera
Herb crusted & Oven Grilled Salmon
Herb crusted & oven grilled salmon served with basmati rice, grilled asparagus and home-made tartar sauce

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS - FOR THE KIDS

Nuestros platos para los más pequeños van acompañados de patatas
Our kids’ meals are served with fries

Hamburguesa con queso – Hamburger with cheese **€ 7.50**

Croquetas Holandesas, **€ 6.00**
Dutch Veal Croquettes – Bitterballen

Nuggets de Pollo – Chicken Nuggets **€ 5.50**

Palitos de Merluza – Fish Fingers **€ 5.50**

Filete de Pollo a la Plancha – Grilled Chicken Breast **€ 7.50**

POSTRES - DESSERT

Brownie **€ 6.50**
Brownie templado con nueces pecana, nata,
salsa de chocolate y helado de vainilla
Brownie
Warm brownie with pecan nuts, cream,
chocolate sauce and vanilla ice-cream

Crumble de Manzana **€ 7.50**
Crumble de manzana casera con nata y helado de vainilla
Apple Crumble
Home-made apple crumble served with cream,
and vanilla ice-cream

Crème brûlée de Frambuesa - Raspberry Crème brûlée **€ 6.50**

Tarta de Queso estilo Nueva York **€ 6.50**
New York style Cheese Cake

Postre de la semana – Dessert of the week

Cooking is like love.

It Should be entered into
with abandon or not at all.

Harriet Van Horne

SNACKS

Alitas Picantes **€ 8.00**
Alitas de pollo fritas con salsa barbacoa
Hot Wings
Marinated deep-fried spicy chicken wings
served with a smokey BBQ sauce

Jalapeños **€ 6.50**
Jalapeños verdes picantes rellenos de queso cheddar
Jalapeños
Spicy Mexican snack of green
jalapeños filled with cheddar cheese

Bitterballen **€ 6.50**
Las famosas croquetas holandesas de ternera
Bitterballen
Famous Dutch one-bite veal croquettes

Mini Rollitos de Primavera **€ 6.00**
Rollitos de primavera de pollo con salsa chili dulce
Mini Spring Rolls
Crispy chicken spring rolls with a sweet-chili sauce

Mini Rollitos de Pato **€ 6.50**
Mini rollitos de pato con salsa hoisin
Duck Spring Rolls
Crispy duck spring rolls with Hoisin sauce

Twisters de Langostino **€ 6.50**
Twisters de langostino con mayonesa de wasabi
Prawn Twister
Prawn twisters with wasabi mayonnaise

PALM BEACH

• ESTEPONA •