



CARTA

ORGANIC
BEACH CLUB

Bienvenidos a Organic Beach



Un concepto gastronómico que combina platos mediterráneos de playa como espetos, salmorejo y arroces con comida americana gourmet, como hamburguesas y burritos, todos elaborados con productos de mercado de cercanía y saludables. Sumérgete en una propuesta distinta.



CUÍDATE, COME SANO.



ENTRANTES

Chicken Tenders

Crujientes y jugosas tiras de pollo maceradas (elaboración casera), acompañadas de salsa BBQ y salsa rosa

10,70 €

Alitas de pollo ahumadas

Acompañadas de mayonesa de kimchi y miel o salsa BBQ

7,20 €

Patatas Rustic Gajo

Nuestras patatas orgánicas más exclusivas e irresistibles. Acompañadas de salsas (barbacoa y salsa secreta Organic)

2,90 €

Papas glotonas

Patatas, carnita, 3 quesos y salsa cheddar

6,80 €

Patatas bravas Kanguro

Con ali-oli de pera, salsa brava y lluvia de parmesano

8,90 €

Coquinas de Huelva

Ajillo, manzanilla y ja mojar pan!

14,90 €

LASAÑAS

Lasaña de buey

Lasaña de buey, bechamel de setas y gratinado 3 quesos

13,80 €

Lasaña de atun

14,80 €

ENSALADAS

Ensalada César

Lechuga rizada, pollo crujiente, tomate Cherry, tostones, lluvia parmesano y salsa César

11,50 €

RINCÓN DEL FRITO

Tortillas de camarones

2 €

Choco frito con alioli de tinta y lima

7,90 €

13,60 €

Cazón en adobo de la abuela

7,60 €

12,90 €

Croquetas de puchero de la abuela con alioli de hierbabuena

8,90 €

14,80 €

Pata de pulpo a la tempura

14,80 €

DE NUESTRO ESPETO

Espeto de sardinas

9,00 €

Gambas

29,00 €

Langostinos

29,00 €

Lubina al espeto

29,00 €

Dorada al espeto

29,00 €

Lenguado al espeto

34,00 €

NUESTRO ARROZ

(de 17:00 h a 20:30 h, pregunta disponibilidad)

Arroz negro de chocos, chipirones, gambas cristal crujientes y ali oli de wakame (mínimo 2 pax)

18,90 €

TOTOPOS MEXICANOS

Es así como llaman a los nachos en México

Nachos Organic: Crujientes tortas de maíz con nuestra deliciosa carnita, acompañados de frijoles, pico de gallo, sour cream, queso fundido, guacamole y jalapeños aderezados con sala de queso

10,90 €

Nachos con 3 quesos: Crujientes tortas de maíz, producto KM 0, acompañados de 3 quesos rallados, salsa de queso cheddar y salsa de queso ahumado

6,90 €

Nachos Tex- Almadraba: Crujientes tortas de maíz, KM 0, acompañadas de guacamole casero, sour cream, pico de gallo, atún macerado, salsa de queso ahumado y jalapeños

13,80 €

OH PAPA

Papón de feria al gusto

Tradicional papa asada de feria, en horno de brasas. Recordando nuestra infancia, la acompañamos de los ingredientes a elegir en nuestra linea

11,50 €

Papón mexicano

Cochinita pibil, guacamole, sour cream, jalapeños, maíz dulce y salsa picante suave

11,80 €

Papón Oh qué papa!

Maiz dulce, aceitunas verdes, zanahoria, remolacha, atún en aceite, jamon york, salsa yogur, cebolla crujiente

11,50 €

Papón vegano

Maiz dulce, zanahoria, guacamole, pico de gallo, y salsa hoisin de cacahuete

10,90 €

Papón Marianito

Verduras, ternera BBQ, pico de gallo, cebolla crujiente, jalapeños, salsa cheddar y quinoa

11,50 €

Papón Pleamar

Bacon, pollo TexMex, guacamole, polvo de kikos, queso rallado y salsa de queso ahumado.

11,50 €

BRASAS

Wok de verduras

Siete verduras de km 0 y AOVE, arroz salteado con coco y curry

12,50 €

Pollo a la brasa Thai

Medio pollo deshuesado y macerado 24 horas, terminado en brasas y laqueado con salsa thai casera

18,90 €

Chipirones ali oli con nudles

3,80 €

Ventresca y barriga de corvina

50,00 €

Costillas BBQ

Macerado, cocinado a baja temperatura y terminado en horno de brasas con salsa BBQ

19,50 €

Bogavante a la parrilla

22,50 €

Alcachofa de atún

Corazones de alcachofa a la brasa, tartar de atún y crema de aguacate y wasabi

14,50 €

Mogote Iberico

14,80 €

Bogavante a la parrilla

18,50 €

HAMBURGUESAS

*Disponemos de pan sin gluten para todas nuestras hamburguesas

Oh Burger:

Carne, queso cheddar

11,70 €

Egg Burger:

Carne, huevo eco frito, bacon, queso Monterey, salsa Jack Daniel's

14,90 €

Chicken Burger:

Pechuga de pollo de corral, piña asada, queso cheddar, bacon y salsa César

14,90 €

Mexican Burger:

Carne, guacamole, sour cream, jalapeños, piña asada y queso ahumado

14,90 €

Payoyo Ibérica Burger:

2 laminas de 100 g de carne de presa ibérica, queso payoyo, huevo frito, chicharrones al corte y mayonesa de manteca colorá

18,90 €

Ox burger:

Carne de buey 100% con jamón ibérico, tapenade de aceitunas negras y pepinillo, huevo ecológico, puerro a la brasa y queso Monterrey

15,90 €

Vegan Burger:

Deliciosa hamburguesa vegana con aguacate, cebolla, queso vegano y guacamole

13,80 €

Premium Burger:

200 g de nuestra carne de vacuno madurada, queso raclette, tomate seco y panceta ibérica

21,50 €

Grazalema Veni Burger:

Ciervo estilo monte, queso ahumado, setas a la brasa y jamón ibérico

16,50 €

Steak Burger:

Ternera aliñada al estilo steak tartar, cebolleta asada, huevo frito y queso de tetilla

16,50 €

Corvina Burger:

Corvina salvaje, guacamole, piña asada, panceta ibérica, queso cheddar y cebolla crujiente

19,90 €

TACOS (Tres uds)

Al gusto:

Combina los ingredientes a tu gusto (máximo 4 ingredientes)

13,20 €

Jalisco:

Arroz, frijoles, verduras, cochinita, japapeños

13,20 €

Vegano:

Arroz, verdura, guacamole, quinoa, maíz

13,20 €

13,20 €

Cochinita Pibil:

Cochinita, guacamole, cebolla morada, cilantro, kikos



BURRITOS

Para cuidar tu línea conviértelo en bol

Burrito Al gusto:

Combina los ingredientes a tu gusto
(máximo 8 ingredientes)

13,80 €

Burrito Mexican:

Arroz, frijoles, verduras a la brasa, carnita, pico de gallo, sour cream, guacamole y salsa de picante suave

12,80 €

Burrito Barbacoa:

Arroz, verduras brasa, steak barbacoa, guacamole, pico de gallo, sour cream, maíz dulce, salsa de queso cheddar, chips de nachos crujientes

13,80 €

Burrito Vegano:

Arroz, verdura, guacamole, quinoa, maíz

11,50 €

Burrito Almadraba:

Quinoa, verduras, atún en manteca, lechuga, guacamole y alga wakame

13,50 €

Burrito Bikini:

Arroz, verduras, maíz dulce, pollo tex mex, piña, salsa rosa y guacamole

12,80 €

Burrito Organic:

Arroz integral, ternera Eco, pico de gallo, maíz dulce y remolacha

12,80 €

Burrito Diablo:

Arroz, frijoles, carne mixta, pico de gallo, salsa de queso cheddar y mayonesa kimchi

13,20 €

Burrito Caribeño:

Arroz, verduras, maíz, salsa de coco, pollo tex mex, guacamole y cebolla crujiente

12,80 €

Burrito El Patrón:

Arroz, verduras, carnita, cochinita pibil, pico de gallo, crema agria y salsa kimchi

12,80 €

Burrito Playero:

Arroz, verduras, salsa César, queso rallado, frijoles y finger de pollo

12,80 €

POSTRES

Brownie 5,50 €

Tarta 2 quesos 6,00 €

Fruta de temporada 4,90 €

AÑADE INGREDIENTES

Frios

Guacamole
Pico de Gallo
Sour cream
Jalapeños
Maíz dulce
Mix lechugas
Aceitunas verdes
Zanahoria
Remolacha
3 quesos
Atún en aceite
Mix quinoa
Bacon
Jamón york
Alga wakame
Atún en manteca
Chips de nachos

Calientes

Arroz blanco
Arroz integral
Frijoles
Verdura brasas
Pollo tex mex
Ternera BBQ
Carnita de cerdo
Cochinita Pibil

Salsas

BBQ
Miel y mostaza
Hoisin cacahuete
Kimchi miel
Picante suave
Picante hot
Queso cheddar
Queso ahumado
Yogur
César

BEBIDAS

Caña 2,00 €
Cerveza Águila sin filtrar botella 1/3 3,00 €
Refresco botellín 2,10 €
Nestea /Aquarius 2,90 €
Burn 2,90 €
Tinto de verano 3,20 €
Agua pequeña 1,20 €
Agua cristal grande 2,00 €
Agua con gas 2,80 €
Café/infusión/ Cola cao 2,50 €
Batidos y zumos 2 €
Copa de vino blanco/tinto 2,50 €
Botella vino blanco/tinto 13,50 €
Combinados 8,00 €
Combinados Premium 10,00 €



NUESTRA CARTA DE VINOS

Generosos

Tío Pepe (Fino) Copa: 2,50 €
D.O. Jerez Botella: 15,50 €
Palomino Fino

Medallas de Argüeso Botella: 7,50 €
1/2 (Manzanilla)
D.O. Manzanilla
Palomino Fino

Medallas de Argüeso Copa: 2,50 €
D.O. Manzanilla Botella: 13,50 €
Palomino Fino

Castillo de Guzmán Cream Copa: 2,80 €
(Oloroso dulce) Botella: 14,50 €
D.O. Jerez Palomino
Fino y Pedro Ximénez

Castillo de Guzmán Copa: 2,80 €
Oloroso seco Botella: 16,50 €
D.O. Jerez Palomino Fino

Castillo de Guzmán Copa: 2,80 €
Amontillado Botella: 17,50 €
D.O. Jerez Palomino Fino

Néctar PX (Dulce) Copa: 3,00 €
D.O. Jerez Botella: 16,00 €
Pedro Ximénez

Palo Cortado Bertola Copa: 3,80 €
D.O. Jerez-Sherry Botella: 24,50 €

Vermouth Petroni R Copa: 4,5 €
ojo/Blanco

Espumosos

Risa Frizzante Botella: 15,00 €
Arcos Fra.
Blanco aguja

Vilarnau ecológico Botella: 21,00 €
Brut Rosé Delicat
D.O. Cava Garnacha
y Pinot Noir

Vilarnau Brut Reserva Botella: 19,00 €
D.O. Cava Macabeo,
Parellada y Xarel.lo

Raventós i Blanc de Nit Botella: 35,00 €
Macabeo, Xarel-lo
Parellada y Monastrell

Vinos Blancos

Viñas del Vero Copa: 2,50 €
Macabeo Botella: 13,50 €
Chardonnay
D.O. Somontano
Macabeo y Chardonnay

Viñas del Vero Copa: 2,50 €
Chardonnay Botella: 15,00 €
D.O. Somontano
Chardonnay

Viñas del Vero Botella: 19,00 €
Gewürztraminer
D.O. Somontano

Despierta Verdejo Copa: 2,50 €
Botella: 14,00 €

Loess Verdejo Botella: 19,50 €
D.O. Rueda

Batalla La Barrosa V.T. Botella: 18,00 €
Cádiz Sauvignon Blanc

Terras Gauda Botella: 29,50 €
Rías Baixas Albariño,
Caiño blanco, Loureiro

Tierra Blanca Seco Copa: 2,50 €
V.T. Cádiz Palomino Botella: 14,00 €
Fino y Riestling

Tierra Blanca Semi Copa: 2,50 €
Dulce Botella: 14,00 €
V.T. Cádiz
Palomino Fino, Moscatel
y Riestling

Croft Twist Copa: 2,80 €
D.O. Jerez Palomino Botella: 16,50 €

Dulce Eva Copa: 2,50 €
V.T. Extremadura Eva Botella: 14,00 €
de los Santos

Alcorta Rueda Verdejo Copa: 3,00 €
D.O. Rueda Botella: 18,00 €

Mar de Frades Botella: 29,00 €
D.O. Rías Baixas
Albariño

Soca Blanco Airen y Copa: 2,50 €
Verdejo Botella: 13,50 €

Vinos Rosados

Soca Rosado Copa: 2,50 €
Tempranillo, Botella: 13,50 €
Cabernet
y Sauvignon

Vinos Tintos

Señorío de Nava Copa: 2,80 €
Crianza Botella: 22,50 €
D.O. Ribera del Duero
Tempranillo

Iceni Botella: 20,50 €
V.T. Cádiz
Tintilla de Rota y Syrah

Vara y Pulgar Botella: 24,50 €
V.T. Cádiz
Tintilla de Rota

Azpilicueta Origen Botella: 23,00 €
Rioja Crianza

Finca Moncloa Botella: 23 €
V.T. Cádiz
Cabernet Sauvignon
Syrah,
Tintilla de Rota Petit
Verdot

Ramón Bilbao Botella: 23 €
D.O. Rioja Tempranillo

Garum Botella: 22,50 €
V.T. Cádiz Merlot, Syrah,
Petit Verdot

Emilio Moro Botella: 29,50 €
D.O. Ribera del Duero
Tinto Fino

Balancines Gold Botella: 19,00 €
Crianza 2
D.O. Ribera del
Guadiana, Tempranillo

Soca tinto Tempranillo Copa: 2,50 €
Cabernet y Sauvignon Botella: 13,50 €



NUESTROS SMOOTHIES Y COCKTAILS

SMOOTHIES

Strawberry Fantasy
Fresa, plátano

Coconut Crush
Piña, coco

Mango Dream
Mango, pera

Passion Storm
Aloe vera, maracuyá, guayaba,
melocotón, piña y papaya

Berry Burst
Grosella, arándanos, plátano,
mora

Ginger Beets
Remolacha, piña, arándano,
jenjibre

Green Reviver
Kale, plátano, mango, hierba de
limón

Pineapple Sunset
Piña, papaya, mango

Strawberry Delight
Melocotón, papaya, fresa

Açaí Kick
Açaí, arándanos,
mango, fresa

COCKTAILS

Mojito
Zumo lima, azúcar moreno,
ron blanco, sprite, menta

Mojito sin alcohol
Zumo lima, azúcar moreno,
sprite, menta

Daiquiri tradicional o fresa
Zumo lima, azúcar blanco,
ron, (fresa)

Marguerita
Zumo lima, triple seco,
tequila, azúcar blanca

Piña colada
Coco + piña (fruta), Malibú,
zumo de piña. leche
condensada

Caipirinha
Cachaça, Caipiroska
(vodka), Caipiríssima (ron),
zumo lima, azúcar blanca

Tequila Sun Rise
Zumo naranja, tequila,
triple sec, granadina

Aperol Spritz
Aperol, cava, soda (sifón)

7€

9€

Ficha producto Alérgenos

Rev.01

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	CHICKEN TENDERS (no incluye SALSA BBQ o SALSA ROSA)	X		X											
	SALSA BBQ	X					X					X	X		
	SALSA ROSA							X					X		
	PATATAS GAJO (no incluye SALSA BBQ o SALSA ORGANIC)														
	SALSA ORGANIC	X		X			X				X		X		
	SALSA BBQ	X					X					X	X		
	ALITAS DE POLLO (no incluye SALSA KIMUCHI o SALSA BBQ)	X													
	SALSA KIMUCHI	X			X		X	X			X	X			
	SALSA BBQ	X					X					X	X		
	CHIPS DE BONIATO (no incluye SALSA YOGUR)														
	SALSA YOGUR							X							

Marca X el alérgeno presente en los alimentos

Ficha producto Alérgenos

Rev.01

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	NACHOS ORGANIC							X					X		
	NACHOS CON QUESOS							X							
	NAHOS TEX-ALMADRABA	X			X		X	X		X		X	X		
	ENSALADA CAESAR	X			X			X			X		X		
	ENSALADA ORGANIC			X					X				X		
	ENSALADA ATUN WAKAME	X			X		X			X		X			
	COSTILLAR DE CERDO	X					X					X	X		
	BROCHETON DE VERDURAS							X							
	POLLO BRASS THAI	X					X					X	X	X	
	PAPON MEXICAN							X					X		
	PAPON OH QUE PAPA	X			X			X					X		

Marca X el alérgeno presente en los alimentos

Ficha producto Alérgenos

Rev.01

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	OH BURGUER	X						X							
	EGG BURGUER	X		X			X	X					X		
	CHICKEN BURGUER	X			X			X			X		X		
	MEXICAN BURGUER	X						X					X		
	FOIE BURGUER	X						X							
	PAYOYO IBERICA BURGUER	X		X				X					X		
	PREMIUN BURGUER	X						X							
	SALMON BURGUER	X			X			X	X				X		
	VEGAN BURGUER											X			
	MEXICAN BURGUER	X						X					X		
	TARTA DE QUESO	X		X				X	X						
	BROWNIE DE CHOCOLATE	X		X				X	X						
	YOGUR GRIEGO CON FRUTAS							X							

Marca X el alérgeno presente en los alimentos

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	ARROZ BLANCO														
	ARROZ INTEGRAL														
	FRIJOLES														
	VERDURAS														
	POLLO TEX-MEX														
	TERNERA BBQ						X					X	X		
	TERNERA ECO														
	CARNITA														
	COCHINITA PIVIL														
	GUACAMOLE														
	PICO DE GALLO												X		
	SOUR CREAM							X							
	JALAPEÑOS												X		

Marca X el alérgeno presente en los alimentos

Ficha producto Alérgenos

Rev.01

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	MAIZ DULCE												X		
	MIX LECHUGA														
	ACEITUNAS VERDES												X		
	ZANAHORIA												X		
	REMOLACHA												X		
	QUESO RALLADO							X							
	SALSA QUESO CHEDDAR							X							
	ATUN ACEITE				X										
	QUINOA MIX														
	JAMON YORK														
	CHIPS NACHOS														
	ALGA WAKAME						X					X			
	SALSA YOGURT							X							

Marca X el alérgeno presente en los alimentos

Ficha producto Alérgenos

Rev.01

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	SALSA HOUSIN CACAHUETE														X
	BURRITO BBQ														
	BURRITO BIKINI	X		X	X		X	X					X		
	BURRITO CARIBEÑO	X						X					X		
	BURRRITO EL PATRON	X		X	X		X	X				X			
	BURRITO PLAYERO	X		X	X			X			X				
	TACO VEGANO												X		
	TACO JALISCO												X		
	TACO COCHINITA	X											X		
	TACO QUESOS	X		X				X	X						
	PAPON MARIANITO	X					X					X	X		
	PAPON PLEAMAR	X						X							

Marca X el alérgeno presente en los alimentos

Alérgenos		Gluten	Crustáceo	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Lácteos	Frutos de Cáscara	Apio	Mostaza	Granos de Sésamo	Dióxido de Azufre y Sulfito	Moluscos	Altramuces
Imagen asociada															
Platos	GRAZALEMA BURGUER	X						X					X		
	JUANITO BURGUER	X		X				X			X		X		
	CORVINA BURGUER	X			X			X							
	STEAK BURGUER	X		X				X			X		X		
	PAPAS GLOTONAS							X							

Ficha producto Alérgenos

Rev.01

Marca X el alérgeno presente en los alimentos



Bienvenidos a Organic Beach



Un concepto gastronómico que combina platos
mediterráneos de playa como espetos,
salmorejo y arroces
con comida americana gourmet,
como hamburguesas y burritos,
todos elaborados con productos
de mercado de cercanía y saludables.
Sumérgete en una propuesta distinta.



CUÍDATE, COME SANO.



STARTERS

Chicken Tenders Crispy and juicy macerated chicken strips (homemade), accompanied BBQ sauce and pink sauce	10.70€	
smoked chicken wings Served with kimchi and honey mayonnaise or BBQ sauce	7.20€	
sweet potato sticks Crispy fried sweet potato sticks, with homemade yogurt sauce	4.50€	
Rustic Wedge Potatoes Our most exclusive and irresistible organic potatoes. Accompanied by sauces (barbecue and Organic secret sauce)	2.90€	
gluttonous potatoes Potatoes, meat, 3 cheeses and cheddar sauce	6.80€	
dressed potatoes tuna cream and pickled red onion	9.90€	
Cordovan salmorejo happy ham and egg slices	6.40€	
tuna salad with Tío Pepe mayonnaise and tuna heart	7.90€ 1/2 portion	12.80€ ration

SALADS

Caesar salad Curly lettuce, crispy chicken, cherry tomato, tostones, parmesan rain and Caesar sauce	11.50€
organic salad Mix of lettuce, avocado, crispy bacon, cherry tomato, hearts of palm, almonds and sweet chili dressing	11.50€
vegan salad Mix of lettuce, avocado, quinoa, tofu, pickled purple onion, cherries and pineapple with coconut sauce	10.90€

FRIED CORNER

shrimp omelettes	two€	
Fried baby cuttlefish with ink and lime alioli	7.90€ 1/2 portion	13.60€ ration
Grandma's marinated dogfish	7.60€ 1/2 portion	12.90€ ration

OF OUR EXPECTATION

sardine skewer	9.00€
prawns	29.00€
Prawns	29.00€
Grilled sea bass	29.00€
Gilthead bream	29.00€
Sole skewered	34.00€

OUR RICE

(from 5:00 p.m. to 8:30 p.m., ask for availability)

Black cuttlefish rice, baby squid, crispy crystal prawns and wakame ali oli (minimum 2 pax)	18.90€
---	---------------

MEXICAN TOTOPOS

That's what they call nachos in Mexico

Organic Nachos: crispy corn cakes with our delicious carnitas, accompanied by beans, pico de gallo, sour cream, melted cheese, guacamole and jalapeños seasoned with cheese sauce	10.90€
Nachos with 3 cheeses: Crispy corn cakes, KM 0 product, accompanied by 3 grated cheeses, cheddar cheese sauce and smoked cheese sauce	6.90€
Nachos Tex-Almadraba: Crispy corn cakes, KM 0, accompanied by homemade guacamole, sour cream, pico de gallo, marinated tuna, smoked cheese sauce and jalapeños	13.80€

OH DAD

Fair potato to taste Traditional baked potato from the fair, in a charcoal oven. Remembering our childhood, we accompany it with the ingredients to choose from in our line	11.50€
mexican daddy Cochinita pibil, guacamole, sour cream, jalapeños, sweet corn and mild hot sauce	11.80€
Dad Oh what a dad! Sweet corn, green olives, carrot, beetroot, tuna in oil, ham, yogurt sauce, crispy onion	11.50€
vegan daddy Sweet corn, carrot, guacamole, pico de gallo, and peanut hoisin sauce	10.90€
Papon Marianito Vegetables, BBQ beef, pico de gallo, crispy onion, jalapeños, cheddar sauce and quinoa	11.50€
Baboon High Tide Bacon, TexMex chicken, guacamole, kiko powder, grated cheese and smoked cheese sauce.	11.50€



EMBERS

vegetable wok

Seven km 0 vegetables and EVOO,
sautéed rice with coconut and curry

12.50€

BBQ ribs

Marinated, cooked at low temperature
and finished in a charcoal oven with BBQ sauce

19.50€

Thai grilled chicken

Boneless half chicken marinated for 24 hours,
finished on the grill and lacquered with homemade
Thai sauce

18.90€

BURGERS

* We have gluten-free bread for all our hamburgers

Oh Burger:

meat, cheddar cheese

11.70€

Vegan Burger:

Delicious vegan burger with avocado, onion,
vegan cheese and guacamole

13.80€

Egg Burger:

Meat, organic fried egg, bacon,
Monterey cheese, Jack Daniels sauce

14.90€

Premium Burger:

200 g of our matured beef, raclette cheese,
dry tomato and Iberian bacon

21.50€

Chicken Burger:

Free range chicken breast, grilled pineapple,
cheddar cheese, bacon and Caesar sauce

14.90€

Grazalema Veni Burger:

Mountain-style deer, smoked cheese,
grilled mushrooms and Iberian ham

16.50€

Mexican Burger:

Meat, guacamole, sour cream, jalapeños, grilled
pineapple and smoked cheese

14.90€

Steak Burger:

Seasoned beef steak tartare style, roasted
onion, fried egg and tetilla cheese

16.50€

Payoyo Iberian Burger:

2 slices of 100 g of Iberian prey meat, payoyo
cheese, fried egg, cut pork rinds and colored
butter mayonnaise

18.90€

Sea Bass Burger:

Wild sea bass, guacamole, grilled pineapple, Iberian
bacon, cheddar cheese and crispy onion

19.90€

TACOS(three units)

To taste:

Combine the ingredients to your liking
(maximum 4 ingredients)

13.20€

Vegan:

Rice, vegetables, guacamole, quinoa, corn

13.20€

Jalisco:

Rice, beans, vegetables, suckling pig,
jalapeños

13.20€

Cochinita pibil:

Cochinita, guacamole, red onion,
cilantro, kikos

13.20€



BURRITOS

To take care of your line, turn it into a bowl

Burrito to taste:

Combine the ingredients to your liking
(maximum 8 ingredients)

13.80€

Mexican Burrito:

Rice, beans, grilled vegetables, beef, pico de gallo, sour cream, guacamole and mild spicy sauce

12.80€

BBQ Burrito:

Rice, grilled vegetables, barbecue steak, guacamole, pico de gallo, sour cream, sweet corn, cheddar cheese sauce, crispy nacho chips

13.80€

Vegan Burrito:

Rice, vegetables, guacamole, quinoa, corn

11.50€

Burrito Almadraba:

Quinoa, vegetables, tuna in lard, lettuce, guacamole and wakame seaweed

13.50€

Burrito Bikini:

Rice, vegetables, sweet corn, tex mex chicken, pineapple, pink sauce and guacamole

12.80€

Organic Burrito:

Brown rice, organic beef, pico de gallo, sweet corn and beets

12.80€

Devil Burrito:

Rice, beans, mixed meat, pico de gallo, cheddar cheese sauce and kimchi mayonnaise

13.20€

Caribbean Burrito:

Rice, vegetables, corn, coconut sauce, tex mex chicken, guacamole and crispy onion

12.80€

El Patron Burrito:

Rice, vegetables, carnitas, cochinita pibil, pico de gallo, sour cream and kimchi sauce

12.80€

Beach Burrito:

Rice, vegetables, caesar sauce, grated cheese, beans and chicken finger

12.80€

DESSERTS

brownies 5.50€

2 cheese cake 6.00€

Season's fruit 4.90€

ADD INGREDIENTS

cold

guacamole
rooster beak
sour-cream
jalapenos
Sweet corn
mixed lettuce
Green olives
Carrot
Beetroot
3 cheeses
tuna in oil
quinoa mix
bacon
York ham
wakame seaweed
Tuna in butter
nacho chips

hot

White rice
Integral rice
Beans
grilled vegetable
tex mex chicken
bbq veal
pork meat
Cochinita pibil

sauces

bbq
honey and mustard
peanut hoisin
honey kimchi
mild spicy
hot spicy
Cheddar cheese
Smoked cheese
Yogurt
Cease

BEVERAGES

Cane 2.00€
Águila beer unfiltered bottle 1/3 3.00€
soft drink bottle 2.10€
Nestea /Aquarius 2.90€
Burn 2.90€
summer red 3.20€
small water 1.20€
large crystal water 2.00€
Soda water 2.80€
Coffee/infusion/ Cola cao 2.50€
Smoothies and juices two€
Glass of white/red wine 2.50€
Bottle of white/red wine 13.50€
Combined 8.00€
Premium Combinations 10.00€



OUR WINE LIST

Generous

Uncle Pepe (Fine) DO Sherry Fine Palomino	Cup: €2.50 Bottle: €15.50
Argueso Medals 1/2 (Chamomile) DO Manzanilla Fine Palomino	Bottle: €7.50
Argueso Medals DO Manzanilla Fine Palomino	Cup: €2.50 Bottle: €13.50
Castillo de Guzmán Cream (Sweet Oloroso) DO Sherry Palomino Fino and Pedro Ximenez	Cup: €2.80 Bottle: €14.50
Guzman Castle dry odorous DO Palomino Fino Sherry	Cup: €2.80 Bottle: €16.50
Guzman Castle Amontillado DO Palomino Fino Sherry	Cup: €2.80 Bottle: €17.50
Nectar PX (Sweet) DO Sherry Peter Jimenez	Cup: €3.00 Bottle: €16.00
Palo Cortado Bertola DO Jerez-Sherry	Cup: €3.80 Bottle: €24.50
Vermouth Petroni R White eye	Cup: €4.5

sparkling

frizzy laugh Arcos Fra. white needle	Bottle: €15.00
Ecological Vilarnau Brut Rosé Delicat DO Cava Garnacha and Pinot Noir	Bottle: €21.00
Vilarnau Brut Reserve DO Cava Macabeo, Parellada and Xarel.lo	Bottle: €19.00
Raventós i Blanc de Nit Macabeo, Xarel-lo Parellada and Monastrell	Bottle: €35.00

White Wines

Vero Vineyards Maccabee Chardonnay DO Somontano Macabeo and Chardonnay	Cup: €2.50 Bottle: €13.50
Vero Vineyards Chardonnay DO Somontano Chardonnay	Cup: €2.50 Bottle: €15.00
Vero Vineyards Gewürztraminer DO Somontano	Bottle: €19.00
Wake up Verdejo	Cup: €2.50 Bottle: €14.00
Loess Verdejo DO Wheel	Bottle: €19.50
Battle La Barrosa VT Cadiz Sauvignon Blanc	Bottle: €18.00
Terras Gauda Rias Baixas Albariño, White caiño, Loureiro	Bottle: €29.50
Dry White Earth VT Cadiz Palomino Fino and Riestling	Cup: €2.50 Bottle: €14.00
Semi White Earth Sweet VT Cadiz Palomino Fino, Moscatel and Riestling	Cup: €2.50 Bottle: €14.00
croft-twist DO Sherry Palomino	Cup: €2.80 Bottle: €16.50
Sweet Eve VT Extremadura Eva the Saints	Cup: €2.50 Bottle: €14.00
Alcorta Rueda Verdejo DO Wheel	Cup: €3.00 Bottle: €18.00
Sea of Frays DO Rias Baixas Albarino	Bottle: €29.00
Soca White Airen and Verdejo	Cup: €2.50 Bottle: €13.50

Rosé Wines

Soca Pink tempranillo, Cabernet and Sauvignon	Cup: €2.50 Bottle: €13.50
--	------------------------------

Red Wines

Lordship of Nava Breeding DO Ribera del Duero Tempranillo	Cup: €2.80 Bottle: €22.50
Iceni VT Cadiz Tintilla de Rota and Syrah	Bottle: €20.50
Rod and Thumb VT Cadiz Tintilla de Rota	Bottle: €24.50
Azpilicueta Origin Rioja Crianza	Bottle: €23.00
Finca Moncloa VT Cadiz Cabernet Sauvignon syrah, Tintilla de Rota Petit Verdot	Bottle: €23
Ramon Bilbao DO Rioja Tempranillo	Bottle: €23
Garum VT Cadiz Merlot, Syrah, Petit Verdot	Bottle: €22.50
Aemilius More DO Ribera del Duero Tinto Fino	Bottle: €29.50
Rockers Gold upbringing 2 DO Ribera del Guadiana, Tempranillo	Bottle: €19.00
Red Soca Tempranillo Cabernet and Sauvignon	Cup: €2.50 Bottle: €13.50



OUR SMOOTHIES AND COCKTAILS

SMOOTHIES

Strawberry Fantasy

strawberry, banana

coconut crush

Pineapple coconut

Mango Dream

mango, pear

Passion Storm

Aloe vera, passion fruit, guava,
peach, pineapple and papaya

berry burst

Currant, blueberries, banana,

Blackberry

Ginger Beets

Beetroot, pineapple, blueberry,
ginger

green reviver

Kale, banana, mango, herb
lemon

Pineapple Sunset

pineapple, papaya, mango

Strawberry Delight

Peach, papaya, strawberry

Açaí Kick

Acai, blueberries,
mango, strawberry

COCKTAILS

Mojito

lime juice, brown sugar,
light rum, sprite, mint

non-alcoholic mojitos

lime juice, brown sugar,
sprite mint

Traditional or strawberry

daiquiri Lime juice, white sugar,
rum, (strawberry)

Margaret

Lime juice, triple sec,
tequila, white sugar

Pina Colada

Coconut + pineapple (fruit), Malibu,
pineapple juice, milk
condensed

caipirinha

Cachaça, Caipiroska
(vodka), Caipirissima (rum),
lime juice, white sugar

Tequila Sunrise

orange juice, tequila,
triple sec, grenadine

aperol spritz

Aperol, cava, soda (siphon)

7€

9€



Bienvenidos a Organic Beach



Un concepto gastronómico que combina platos
mediterráneos de playa como espetos,
salmorejo y arroces
con comida americana gourmet,
como hamburguesas y burritos,
todos elaborados con productos
de mercado de cercanía y saludables.
Sumérgete en una propuesta distinta.



CUÍDATE, COME SANO.



ENTRÉES

Offres de poulet

Lanières de poulet macéré croustillantes et juteuses (faites maison), accompagnées Sauce BBQ et sauce rose

10h70€

ailles de poulet fumé Servi avec kimchi et mayonnaise au miel ou sauce BBQ

7.20€

bâtonnets de patates douces

Bâtonnets de patate douce frits croustillants, sauce au yogourt maison

4,50€

Pommes de terre en quartiers rustiques

Nos pommes de terre biologiques les plus exclusives et irrésistibles. Accompagné de sauces (barbecue et sauce secrète bio)

2,90€

pommes de terre gourmandes

Pommes de terre, viande, 3 fromages et sauce cheddar

6,80€

pommes de terre habillées

crème de thon et oignon rouge mariné

9,90€

Salmorejo de Cordoue

tranches de jambon et d'oeuf heureux

6h40€

salade de thon

avec mayonnaise Tío Pepe et cœur de thon

7,90€
1/2 portion

12.80€
ration

SALADES

Salade cesar

Laitue frisée, poulet croustillant, tomate cerise, tostones, pluie de parmesan et sauce César

11h50€

salade bio

Mélange de laitue, avocat, bacon croustillant, tomate cerise, coeurs de palmier, amandes et vinaigrette au piment doux

11h50€

salade végétalienne

Mélange de laitue, avocat, quinoa, tofu, oignon violet mariné, cerises et ananas avec sauce à la noix de coco

10.90€

COIN FRIT

omelette aux crevettes

deux€

Petites seiches frites avec aioli à l'encre et au citron vert

7,90€
1/2 portion

13h60€
ration

Roussette marinée de grand-mère

7.60€
1/2 portion

12,90€
ration

DE NOTRE ATTENTE

brochette de sardines

9.00€

crevettes

29.00€

Crevettes

29.00€

Loup de mer grillé

29.00€

Dorade royale

29.00€

Brochette de sole

34.00€

NOTRE RIZ

(de 17h00 à 20h30, demander la disponibilité)

Riz de seiche noire, calamars, crevettes cristal croustillantes et ali oli wakame (minimum 2 personnes)

18.90€

TOTOPOS MEXICAINS

C'est comme ça qu'on appelle les nachos au Mexique

Nachos bio :galettes de maïs croustillantes

avec nos délicieuses carnitas, accompagnées de haricots, pico de gallo, crème sûre, fromage fondu, guacamole et jalapeños assaisonnés de sauce au fromage

10.90€

Nachos aux 3 fromages :Gallettes de maïs croustillantes, produit KM 0, accompagnées de 3 fromages râpés, sauce au fromage cheddar et sauce au fromage fumé

6,90€

Nachos Tex-Almadraba :Gallettes de maïs croustillantes, KM 0, accompagnées de guacamole maison, crème sure, pico de gallo, thon mariné, sauce au fromage fumé et jalapeños

13.80€

OH PAPA

Pomme de terre juste au goût

Pomme de terre au four traditionnelle de la foire, dans un four à charbon de bois. Se souvenant de notre enfance, nous l'accompagnons avec les ingrédients au choix dans notre gamme

11h50€

papa mexicain

Cochinita pibil, guacamole, crème sûre, jalapeños, maïs sucré et sauce piquante douce

11.80€

Papa Oh quel papa !

Maïs doux, olives vertes, carotte, betterave, thon à l'huile, jambon, sauce yaourt, oignon croustillant

11h50€

papa végétalien

Maïs sucré, carotte, guacamole, pico de gallo et sauce hoisin aux cacahuètes

10.90€

Papon Marianito

Légumes, boeuf BBQ, pico de gallo, oignon croustillant, jalapeños, sauce cheddar et quinoa

11h50€

Babouin marée haute

Bacon, poulet TexMex, guacamole, poudre de kiko, fromage râpé et sauce au fromage fumé.

11h50€

BRAISE

wok de légumes

Sept légumes km 0 et HOVE, riz sauté à la noix de coco et au curry

12.50€

Côtes levées au barbecue

Mariné, cuit à basse température et fini au four à charbon de bois avec sauce BBQ

19h50€

Poulet grillé thaï

Demi poulet désossé mariné pendant 24 heures, fini sur le gril et laqué avec une sauce thaï maison

18.90€

HAMBURGERS

* Nous avons du pain sans gluten pour tous nos hamburgers

Ah Burger :

viande, fromage cheddar

11h70€

Burger végétalien :

Délicieux burger végétalien avec avocat, oignon, fromage végétalien et guacamole

13.80€

Hamburger aux œufs :

Viande, œuf au plat bio, bacon, fromage Monterey, sauce Jack Daniels

14.90€

Burger haut de gamme :

200 g de notre bœuf maturé, fromage à raclette, tomate sèche et lard ibérique

21.50€

Burger de poulet:

Poitrine de poulet fermier, ananas grillé, fromage cheddar, bacon et sauce César

14.90€

Grazalema Veni Burger :

Cerf de montagne, fromage fumé, champignons grillés et jambon ibérique

16.50€

Hamburger mexicain :

Viande, guacamole, crème sûre, jalapeños, ananas grillé et fromage fumé

14.90€

Steak Burger :

Steak de bœuf assaisonné façon tartare, oignons rôtis, œuf au plat et fromage tetilla

16.50€

Burger Ibérique Payoyo :

2 tranches de 100 g de viande de proie ibérique, fromage payoyo, œuf au plat, couennes de porc coupées et mayonnaise au beurre coloré

18.90€

Burger de loup de mer :

Bar sauvage, guacamole, ananas grillé, bacon ibérique, fromage cheddar et oignon croustillant

19.90€

TACOS(trois unités)

Goûter:

Mélanger les ingrédients à votre convenance (maximum 4 ingrédients)

13h20€

Végétalien :

Riz, légumes, guacamole, quinoa, maïs

13h20€

Jalisco :

Riz, haricots, légumes, cochon de lait, jalapeños

13h20€

Cochinita pibil :

Cochinita, guacamole, oignon rouge, coriandre, kikos

13h20€



BURRITOS

Pour prendre soin de votre ligne, transformez-la en bol

Burrito au goût:

Mélanger les ingrédients à votre convenance (maximum 8 ingrédients)

13.80€

Burrito Mexicain :

Riz, haricots, légumes grillés, boeuf, pico de gallo, crème sûre, guacamole et sauce légèrement épicée

12.80€

Burrito barbecue :

Riz, légumes grillés, steak barbecue, guacamole, pico de gallo, crème sure, maïs sucré, sauce au fromage cheddar, chips de nacho croustillantes

13.80€

Burrito végétalien :

Riz, légumes, guacamole, quinoa, maïs

11h50€

Burritos Almadraba :

Quinoa, légumes, thon au saindoux, laitue, guacamole et algue wakame

13h50€

Bikini burrito :

Riz, légumes, maïs doux, poulet tex mex, ananas, sauce rose et guacamole

12.80€

Burrito bio :

Riz brun, bœuf biologique, pico de gallo, maïs doux et betteraves

12.80€

Diable Burrito :

Riz, haricots, viande mixte, pico de gallo, sauce au fromage cheddar et mayonnaise au kimchi

13h20€

Burrito des Caraïbes :

Riz, légumes, maïs, sauce coco, poulet tex mex, guacamole et oignon croustillant

12.80€

Le Burrito Patron :

Riz, légumes, carnitas, cochinita pibil, pico de gallo, crème sure et sauce kimchi

12.80€

Burrito de plage :

Riz, légumes, sauce césar, fromage râpé, haricots et doigt de poulet

12.80€

DESSERTS

Brownies

5,50€

Gâteau aux 2 fromages

6.00€

Fruit de saison

4,90€

AJOUTER DES INGRÉDIENTS

froid

guacamole
Bec de coq
crème aigre
jalapenos
Maïs sucré
laitue mélangée
Olives vertes
Carotte
Betterave
3 fromages
thon à l'huile
mélange de quinoa
lard
Jambon York
algue wakamé
Thon au beurre
croustilles de nachos

chaud

Riz blanc
Riz complet
Des haricots
légumes grillés
poulet tex mex
veau barbecue
la viande de porc
Cochinita pibil

sauces

un barbecue
miel et moutarde
hoisin aux cacahuètes
kimchi au miel
légèrement épicé
épicé
Fromage cheddar
Fromage fumé
Yaourt
Cesser

BREUVAGES

Canne 2,00€
Bière Águila bouteille non filtrée 1/3 3,00€
bouteille de boisson gazeuse 2.10€
Nestea / Verseau 2,90€
Brûler 2,90€
Vin allégé 3.20€
petite eau 1.20€
grande eau cristalline 2,00€
Eau gazeuse 2,80€
Café/infusion/ Cola cao 2,50€
Smoothies et jus deux€
Verre de vin blanc/rouge 2,50€
Bouteille de vin blanc/rouge Combiné 13h50€
8.00€
Combinaisons Premium 10.00€



NOTRE CARTE DES VINS

Généreux

Oncle Pepe (Bien)
DO Xérès
Beaux Palomino

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 15,50 €

Médailles Argueso
1/2 (Camomille)
DO Manzanilla
Beaux Palomino

Bouteille : 7,50 €

Médailles Argueso
DO Manzanilla
Beaux Palomino

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 13,50 €

Crème Castillo de Guzmán
(Sweet Oloroso)
DO Sherry Palomino
Fino et Pedro Ximenez

Tasse : 2,80 €
Bouteille : 14,50 €

Château de Guzman
sec odorant
DO Palomino Fino Xérès

Tasse : 2,80 €
Bouteille : 16,50 €

Château de Guzman
Amontillado
DO Palomino Fino Xérès

Tasse : 2,80 €
Bouteille : 17,50 €

Nectar PX (Sucré)
DO Xérès
Pierre Jimenez

Tasse : 3,00 €
Bouteille : 16,00 €

Palo Cortado Bertola
DO Jerez-Sherry

Tasse : 3,80 €
Bouteille : 24,50 €

Vermouth Petroni R
oeil blanc

Tasse : 4,5 €

pétillant

rire crépu
Arcos Fra.
aiguille blanche

Bouteille : 15,00 €

Vilarnau écologique
Brut Rosé Délicat
DO Cava Grenache
et Pinot Noir

Bouteille : 21,00 €

Vilarnau Brut Réserve
DO Cava Macabeo,
Parellada et Xarel.lo

Bouteille : 19,00 €

Raventós i Blanc de Nit
Macabeo, Xarel-lo
Parellada et Monastrell

Bouteille : 35,00 €

Vins Blancs

Vignobles Véro
Maccabée
Chardonnay
DO Somontano
Macabéo et Chardonnay

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 13,50 €

Vignobles Véro
Chardonnay
DO Somontano
Chardonnay

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 15,00 €

Vignobles Véro
Gewurztraminer
DO Somontano

Bouteille : 19,00 €

Réveillez-vous Verdejo

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 14,00 €

Loess Verdejo
Faire la roue

Bouteille : 19,50 €

Bataille La Barrosa VT
Cadix Sauvignon Blanc

Bouteille : 18,00 €

Terras Gauda
Rías Baixas Albariño,
Caiño blanc, Loureiro

Bouteille : 29,50 €

Terre blanche sèche
VT Cadix Palomino
Fino et Riestling

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 14,00 €

Terre semi-blanche
Douce
VT Cadix
Palomino Fino, Moscatel
et Riestling

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 14,00 €

croft-twist
DO Sherry Palomino

Tasse : 2,80 €
Bouteille : 16,50 €

Douce veille
VT Estrémadure Eva
des saintes

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 14,00 €

Alcorta Rueda Verdejo
Faire la roue

Tasse : 3,00 €
Bouteille : 18,00 €

Mer de mêlée
DO Rias Baixas
Albarino

Bouteille : 29,00 €

Soca Blanc Airen et
Verdejo

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 13,50 €

Vins rosés

Soca Rose
tempranillo,
Cabernet
et sauvignon

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 13,50 €

Vins Rouges

Seigneurie de Nava
Reproduction
DO Ribera del Duero
Tempranillo

Tasse : 2,80 €
Bouteille : 22,50 €

Iceni
VT Cadix
Tintilla de Rota et Syrah

Bouteille : 20,50 €

Bâton et pouce
VT Cadix
Tintilla de Rota

Bouteille : 24,50 €

Origine Azpilicueta
Rioja Crianza

Bouteille : 23,00 €

Finca Moncloa
VT Cadix
Cabernet Sauvignon
syrah,
Tintilla de Rota Petit
Verdot

Bouteille : 23 €

Ramón Bilbao
DO Rioja Tempranillo

Bouteille : 23 €

Garum
VT Cadix Merlot, Syrah,
Petit Verdot

Bouteille : 22,50 €

Plus
DO Ribera del Duero
Tinto Fino

Bouteille : 29,50 €

Bascules Or
éducation 2
DO Ribera del
Guadiana, Tempranillo

Bouteille : 19,00 €

Soca Tempranillo Rouge
Cabernet et Sauvignon

Tasse : 2,50 €
Bouteille : 13,50 €

NOS SMOOTHIES ET COCKTAILS

SMOOTHIES

Fantaisie fraise
fraise banane

écrasement de noix de coco

Noix de coco ananas

Rêve de mangue
mangue, poire

Tempête passionnelle

Aloe vera, fruit de la passion, goyave,
pêche, ananas et papaye

éclatement de baies

Groseille, myrtilles, banane,
Mûre

Betteraves au gingembre

Betterave, ananas, myrtille,
Gingembre

revitalisant vert
Kale, banane, mangue, herbe
citron

Coucher de soleil ananas
ananas, papaye, mangue

délice à la fraise
Pêche, papaye, fraise

Coup de pied d'açaï

Açaï, myrtilles,
mangue, fraise

COCKTAILS

Mojito

jus de citron vert, cassonade,
rhum léger, sprite, menthe

mojito sans alcool

jus de citron vert, cassonade,
menthe verte

Daiquiri traditionnel ou aux fraises

Jus de citron vert, sucre blanc,
rhum, (fraise)

Marguerite

Jus de citron vert, triple
sec, tequila, sucre blanc

Pina colada

Noix de coco + ananas (fruit), Malibu,
jus d'ananas. Le Lait
condensé

Caipirinha

Cachaça, Caipiroska
(vodka), Caipirissima (rhum),
jus de citron vert, sucre blanc

Tequila Sunrise

jus d'orange, tequila,
triple sec, grenadine

Aperol Spritz

Apérol, cava, soda (siphon)

sept€

9€



Bienvenidos a Organic Beach



Un concepto gastronómico que combina platos
mediterráneos de playa como espetos,
salmorejo y arroces
con comida americana gourmet,
como hamburguesas y burritos,
todos elaborados con productos
de mercado de cercanía y saludables.
Sumérgete en una propuesta distinta.



CUÍDATE, COME SANO.



VORSPEISE

Hühnerpfleger

Knusprig und saftig mazerierte
Hähnchenstreifen (hausgemacht), begleitet
BBQ-Sauce und rosa Sauce

10.70€

geräucherte Hähnchenflügel Serviert mit Kimchi
und Honigmayonnaise oder BBQ-Sauce

7.20€

Süßkartoffel-Sticks

Knusprig gebratene Süßkartoffelsticks, mit
hausgemachter Joghurtsauce

4,50€

Rustikale Keilkartoffeln

Unsere exklusivsten und unwiderstehlichsten
Bio-Kartoffeln. Begleitet von Saucen (Barbecue
und Bio Secret Sauce)

2,90€

gefräßige Kartoffeln

Kartoffeln, Fleisch, 3 Käsesorten und Cheddar-Sauce

6,80€

angemachte Kartoffeln

Thunfischcreme und eingelegte rote Zwiebel

9,90€

Salmorejo aus Cordova

fröhliche Schinken- und Eierscheiben

6.40€

Thunfischsalat

mit Tío Pepe Mayonnaise
und Thunfischherz

7,90€
1/2 Portion

12.80€
Ration

Salate

Caesar Salat

Gelockter Salat, knuspriges Hähnchen, Kirschtomate,
Tostones, Parmesanregen und Caesar-Sauce

11.50€

Bio-Salat

Mix aus Salat, Avocado, knusprigem Speck,
Kirschtomate, Palmherzen, Mandeln
und Sweet-Chili-Dressing

11.50€

veganer salat

Mix aus Salat, Avocado, Quinoa, Tofu,
eingelegten lila Zwiebeln, Kirschen und
Ananas mit Kokossauce

10.90€

GEBRATENE ECKE

Garnelen Omeletts

zwei€

Gebratener Tintenfisch mit Tinte und Limetten-Alioli

7,90€
1/2 Portion

13.60€
Ration

Omas marinierter Katzenhai

7.60€
1/2 Portion

12.90€
Ration

UNSERER ERWARTUNG

Sardinenspieß

9.00€

Garnelen

29.00€

Garnelen

29.00€

Gegrillter Wolfsbarsch

29.00€

Goldbrasse

29.00€

Sohle aufgespießt

34.00€

UNSER REIS

(von 17:00 bis 20:30 Uhr, Verfügbarkeit erfragen)

**Schwarzer Tintenfischreis, Tintenfisch, knusprige
Kristallgarnelen und Wakame Ali Oli (mindestens 2
Personen)**

18.90€

MEXIKANISCHE TOTOPOS

So nennt man in Mexiko Nachos

Bio-Nachos: knusprige Maiskuchen
mit unseren köstlichen Carnitas, begleitet von Bohnen,
Pico de Gallo, Sauerrahm, geschmolzenem Käse,
Guacamole und Jalapeños, gewürzt mit Käsesauce

10.90€

Nachos mit 3 Käsesorten: Knusprige Maiskuchen, KM
0-Produkt, begleitet von 3 geriebenen Käsesorten,
Cheddar-Käse-Sauce und Räucherkäse-Sauce

6,90€

Nachos Tex-Almadraba: Knuspriger Maiskuchen, KM 0,
begleitet von hausgemachter Guacamole, Sauerrahm, Pico de
Gallo, mariniertem Thunfisch, geräucherter Käsesauce und
Jalapeños

13.80€

OH PAPA

Faire Kartoffel nach Geschmack

Traditionelle Ofenkartoffel vom Jahrmarkt, im
Holzkohleofen. Wir erinnern uns an unsere Kindheit und
begleiten sie mit den Zutaten, aus denen Sie in unserer
Linie wählen können

11.50€

mexikanischer Papa

Cochinita Pibil, Guacamole, Sauerrahm,
Jalapeños, Zuckermais und milde scharfe Sauce

11.80€

Papa Oh was für ein Papa!

Zuckermais, grüne Oliven, Karotte, Rote Beete,
Thunfisch in Öl, Schinken, Joghurtsauce,
knusprige Zwiebel

11.50€

Veganer Papa

Zuckermais, Karotte, Guacamole, Pico de Gallo
und Erdnuss-Hoisin-Sauce

10.90€

Papon Marianito

Gemüse, BBQ Beef, Pico de Gallo, Crispy
Onion, Jalapeños, Cheddar-Sauce und Quinoa

11.50€

Pavian Flut

Speck, TexMex-Huhn, Guacamole, Kiko-Pulver,
geriebener Käse und geräucherte Käsesauce.

11.50€

GLUT

Gemüse-Wok

Seven km 0 Gemüse und EVOO, sautierter
Reis mit Kokosnuss und Curry

12.50€

Rippchen

Mariniert, bei niedriger Temperatur gegart
und im Holzkohleofen mit BBQ-Sauce fertig gestellt

19.50€

Gegrilltes thailändisches Hähnchen

24 Stunden mariniertes, knochenloses halbes Hähnchen,
fertig auf dem Grill und lackiert mit hausgemachter Thai-
Sauce

18.90€

BURGER

* Wir haben glutenfreies Brot für alle unsere Hamburger

Ach Burger:

Fleisch, Cheddar-Käse

11.70€

Veganer Burger:

Leckerer veganer Burger mit Avocado,
Zwiebeln, veganem Käse und Guacamole

13.80€

Eierburger:

Fleisch, Bio-Spiegelei, Speck,
Monterey-Käse, Jack-Daniés-Sauce

14.90€

Premium-Burger:

200 g unseres gereiften Rindfleisches, Raclette-
Käse, getrocknete Tomaten und iberischer Speck

21.50€

Hähnchenburger:

Hühnerbrust aus Freilandhaltung, gegrillte Ananas,
Cheddar-Käse, Speck und Caesar-Sauce

14.90€

Grazalema-Veni-Burger:

Hirsch vom Berg, geräucherter Käse,
gegrillte Pilze und iberischer Schinken

16.50€

Mexikanischer Burger:

Fleisch, Guacamole, Sauerrahm, Jalapeños,
gegrillte Ananas und geräucherter Käse

14.90€

Steak-Burger:

Gewürztes Rindersteak Tatar, Röstzwiebeln,
Spiegelei und Tetilla-Käse

16.50€

Iberischer Burger von Payoyo:

2 Scheiben von 100 g iberischem Beutfleisch, Payoyo-
Käse, Spiegelei, geschnittene Schweineschwartens und
farbige Buttermayonnaise

18.90€

Wolfsbarsch-Burger:

Wilder Wolfsbarsch, Guacamole, gegrillte Ananas,
iberischer Speck, Cheddar-Käse und knusprige Zwiebel

19.90€

TACOS(drei Einheiten)

Schmecken:

Kombinieren Sie die Zutaten nach
Belieben (maximal 4 Zutaten)

13.20€

Vegan:

Reis, Gemüse, Guacamole, Quinoa, Mais

13.20€

Jalisco:

Reis, Bohnen, Gemüse, Spanferkel,
Japapeños

13.20€

Cochinita pibil:

Cochinita, Guacamole, rote Zwiebel,
Koriander, Kikos

13.20€



BURRITOS

Um Ihre Linie zu pflegen, verwandeln Sie sie in eine Schüssel

Burritos nach Geschmack:

Kombinieren Sie die Zutaten nach
Belieben (maximal 8 Zutaten)

13.80€

Mexikanischer Burrito:

Reis, Bohnen, gegrilltes Gemüse, Rindfleisch, Pico de Gallo, Sauerrahm, Guacamole und mild-würzige Sauce

12.80€

BBQ-Burrito:

Reis, gegrilltes Gemüse, Barbecue-Steak, Guacamole, Pico de Gallo, Sauerrahm, Zuckermais, Cheddar-Käse-Sauce, knusprige Nacho-Chips

13.80€

Veganer Burrito:

Reis, Gemüse, Guacamole, Quinoa, Mais

11.50€

Burrito Almadraba:

Quinoa, Gemüse, Thunfisch in Schmalz, Salat, Guacamole und Wakame-Algen

13.50€

Burrito-Bikini:

Reis, Gemüse, Zuckermais, Tex-Mex-Huhn, Ananas, rosa Sauce und Guacamole

12.80€

Bio-Burrito:

Brauner Reis, Bio-Rindfleisch, Pico de Gallo, Zuckermais und Rüben

12.80€

Teufels-Burrito:

Reis, Bohnen, gemischtes Fleisch, Pico de Gallo, Cheddar-Käse-Sauce und Kimchi-Mayonnaise

13.20€

Karibischer Burrito:

Reis, Gemüse, Mais, Kokossauce, Tex-Mex-Huhn, Guacamole und knusprige Zwiebel

12.80€

Der Patron-Burrito:

Reis, Gemüse, Carnitas, Cochinita Pibil, Pico de Gallo, Sauerrahm und Kimchi-Sauce

12.80€

Strand-Burrito:

Reis, Gemüse, Caesar Sauce, geriebener Käse, Bohnen und Chicken Finger

12.80€

NACHSPEISEN

Brownies 5.50€

2 Käsekuchen 6.00€

Früchte der Saison 4,90€

ZUTATEN HINZUFÜGEN

kalt

Guacamole
Hahnschnabel
Sauerrahm
Jalapenos
Zuckermais
gemischter Salat
Grüne Oliven
Karotte
Rote Beete
3 Käse
Thunfisch in Öl
Quinoa-Mischung
Speck
Yorker Schinken
Wakame-Algen
Thunfisch in Butter
Nacho-Chips

heiß

weißer Reis
Integraler Reis
Bohnen
gegrilltes Gemüse
Tex-Mex-Huhn
gegrilltes Kalbfleisch
Schweinefleisch
Cochinita pibil

Saucen

Grill
Honig und Senf
Erdnuss-Hoisin
Honig-Kimchi
mild scharf
scharf
Cheddar-Käse
Geräucherter Käse
Joghurt
Beenden

GETRÄNKE

Stock 2.00€
Águila Bier ungefiltert Flasche 1/3 3.00€
Erfrischungsgetränkeflasche 2.10€
Nestea/Wassermann 2.90€
Brennen 2.90€
sommer rot 3.20€
kleines Wasser 1.20€
großes Kristallwasser 2.00€
Mineralwasser 2.80€
Kaffee/Aufguss/ Cola Cao 2.50€
Smoothies und Säfte zwei€ 2.50€
Glas Weiß-/Rotwein 2.50€
Flasche Weiß-/Rotwein 13.50€
Kombiniert 8.00€
Premium-Kombinationen 10.00€



UNSERE WEINKARTE

Großzügig

Onkel Pepe (gut) DO Sherry Feiner Palomino	Becher: 2,50 € Flasche: 15,50 €
Argueso-Medaillen 1/2 (Kamille) DO Manzanilla Feiner Palomino	Flasche: 7,50 €
Argueso-Medaillen DO Manzanilla Feiner Palomino	Becher: 2,50 € Flasche: 13,50 €
Castillo de Guzmán Creme (süßer Oloroso) DO Sherry Palomino Fino und Pedro Ximénez	Becher: 2,80 € Flasche: 14,50 €
Schloss Guzman trocken riechend DO Palomino Fino-Sherry	Becher: 2,80 € Flasche: 16,50 €
Schloss Guzman Amontillado DO Palomino Fino-Sherry	Becher: 2,80 € Flasche: 17,50 €
Nektar PX (Süß) DO Sherry Peter Jimenez	Tasse: 3,00 € Flasche: 16,00 €
Palo Cortado Bertola DO Jerez-Sherry	Tasse: 3,80 € Flasche: 24,50 €
Wermut Petroni R weißes Auge	Tasse: 4,5 €

funkelnd

krauses Lachen Arcos Fra. weiße Nadel	Flasche: 15,00 €
Ökologisches Vilarnau Brut Rosé Delikat DO Cava Garnacha und Spätburgunder	Flasche: 21,00 €
Vilarnau Brut Reserve DO Cava Macabeo, Parellada und Xarel.lo	Flasche: 19,00 €
Raventós i Blanc de Nit Macabeo, Xarel-lo Parellada und Monastrell	Flasche: 35,00 €

Weißweine

Vero-Weinberge Makkabäer Chardonnay DO Somontano Macabeo und Chardonnay	Becher: 2,50 € Flasche: 13,50 €
Vero-Weinberge Chardonnay DO Somontano Chardonnay	Becher: 2,50 € Flasche: 15,00 €
Vero-Weinberge Gewürztraminer DO Somontano	Flasche: 19,00 €
Wach auf, Verdejo	Becher: 2,50 € Flasche: 14,00 €
Löß Verdejo DO-Rad	Flasche: 19,50 €
Schlacht La Barrosa VT Cádiz Sauvignon Blanc	Flasche: 18,00 €
Terra Gauda Rias Baixas Albariño, Weißer Caiño, Loureiro	Flasche: 29,50 €
Trockene weiße Erde VT Cádiz Palomino Fino und Riestling	Becher: 2,50 € Flasche: 14,00 €
Halbweiße Erde Süß VT Cádiz Palomino Fino, Moscatel und Riestling	Becher: 2,50 € Flasche: 14,00 €
Croft-Twist DO Sherry Palomino	Becher: 2,80 € Flasche: 16,50 €
Süße Eva VT Extremadura Eva der Heiligen	Becher: 2,50 € Flasche: 14,00 €
Alcorta Rueda Verdejo DO-Rad	Tasse: 3,00 € Flasche: 18,00 €
Sea of Frays DO Rias Baixas Albarino	Flasche: 29,00 €
Soca White Airen und Verdejo	Becher: 2,50 € Flasche: 13,50 €

Roséweine

Soca Rosa Tempranillo, Cabernet und Sauvignon	Becher: 2,50 € Flasche: 13,50 €
--	------------------------------------

Rotweine

Herrschaft von Nava Zucht DO Ribera del Duero Tempranillo	Becher: 2,80 € Flasche: 22,50 €
Iceni VT Cádiz Tintilla de Rota und Syrah	Flasche: 20,50 €
Stange und Daumen VT Cádiz Tintilla de Rota	Flasche: 24,50 €
Azpilicueta Herkunft Rioja Crianza	Flasche: 23,00 €
Finca Moncloa VT Cádiz Cabernet-Sauvignon Syrah, Tintilla de Rota Petit Verdot	Flasche: 23 €
Ramón Bilbao DO Rioja Tempranillo	Flasche: 23 €
Garum VT Cadiz Merlot, Syrah, Petit Verdot	Flasche: 22,50 €
Ämilius Mehr DO Ribera del Duero Tinto Fino	Flasche: 29,50 €
Rocker Gold Erziehung 2 DO Ribera del Guadiana, Tempranillo	Flasche: 19,00 €
Roter Soca Tempranillo Cabernet und Sauvignon	Becher: 2,50 € Flasche: 13,50 €

UNSERE SMOOTHIES UND COCKTAILS

SMOOTHIES

Erdbeer-Fantasie
Erdbeere Banane

Kokosnuss-Crush
Ananas-Kokos

Mango-Traum
Mango, Birne

Sturm der Leidenschaft
Aloe Vera, Maracuja, Guave,
Pfirsich, Ananas und Papaya

Beere platzen
Johannisbeere, Heidelbeeren, Banane,
Brombeere

Ingwer Rüben
Rote Beete, Ananas, Heidelbeere,
Ingwer

grüner Erwecker
Grünkohl, Banane, Mango, Kraut
Zitrone

Ananas-Sonnenuntergang
Ananas, Papaya, Mango

Erdbeer Freude
Pfirsich, Papaya, Erdbeere

Açaí-Kick
Acai, Heidelbeeren,
Mango, Erdbeere

COCKTAILS

Mojito
Limettensaft, brauner Zucker,
Leichter Rum, Sprite, Minze

alkoholfreie Mojitos
Limettensaft, brauner Zucker,
Sprite-Minze

Traditioneller oder Erdbeer-Daiquiri
Limettensaft, weißer Zucker,
Rum, (Erdbeere)

Margarete
Limettensaft, Triple Sec,
Tequila, weißer Zucker

Piña Colada
Kokosnuss + Ananas (Obst), Malibu,
Ananassaft. Milch
kondensiert

Caipirinha
Cachaça, Caipiroska
(Wodka), Caipirissima (Rum),
Limettensaft, weißer Zucker

Tequila-Sonnenaufgang
Orangensaft, Tequila,
Triple Sec, Grenadine

Aperol-Spritz
Aperol, Cava, Soda (Siphon)

7€

9€