

BANÚS

BEACH

THE SECRET INGREDIENT IS ALWAYS LOVE

ENTRANTES • SMALL DISHES

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO · IBERIAN JAM	24€
Servido con pan de cristal y tomate rallado Served with cristal bread and grated tomatoes	
CARPACCIO DE TERNERA · BEEF CARPACCIO	22€
Servido en vinagreta de trufa negra, rúcula, tomate semiseco y parmesano Served with black truffle dressing, semi dry tomatoes, parmesan cheese and rocket	
BURRATA DE SALENTO · BURRATA SALAD	21€
Servida con pesto de albahaca, tomate marinado, aceituna en polvo Served with basil pesto, marinated tomatoes and olive powder	
BRIOCHE DE RABO DE TORO · OXTAIL BRIOCHE	22€
Brioche relleno de rabo de toro asado, mayonesa de trufa y rúcula Brioche bread stuffed with braised oxtail, truffle mayo and rocket	
RAVIOLI CRUJIENTE DE CORDERO · LAMB RAVIOLI	22€
Servido con salsa Romesco y almendras tostada Served with Romesco sauce and toasted almond	
LANGOSTINOS AL PIL PIL · PIL PIL PRAWNS	22€
Prawns cooked in a garlic and paprika sauce	
ENSALADILLA DE GUACAMOLE Y CARABINEROS · SHRIMPS AND GUACAMOLE SALAD	24€
Servido con pan Carasau y salsa Sriracha · Served with Carasau bread and Sriracha sauce	
ALMEJAS DE CARRIL · CARRIL CLAMS	22€
Salteadas con ajo y vino blanco Cooked in a garlic and white wine sauce	
TARTAR DE ATÚN · TUNA TARTARE	30€
Salsa Kimchi, alga wakame y aguacate Served with Kimchi sauce, wakame saeweed and avocado	

CRUJIENTES • CRISPY FRIED

CALAMARES · CALAMARI	20€	PADRÓN	14€
Servido con mayonesa de lima Served with lime mayo		Pimientos del Padrón · Padrón Peppers	
MALAGUEÑA	24€	CROQUETAS	
Boquerones, calamares, rosada y chipirones Anchovies, calamari, rosada and squid		Pollo (Chicken) · Rabo de toro con mayonesa de trufa (Oxtail)	18€
		Jamón (jam)	21€

PAELLA • RICE

MIN. 2 PAX

POLLO Y VERDURAS · CHICKEN AND VEGETABLES	27€pp	MARISCO NACIONAL · NATIONAL SEAFOOD	30€pp	GAMBONES Y BOGAVANTE · LOBSTER AND PRAWNS	38€pp
---	-------	-------------------------------------	-------	---	-------

ESPECIALES BANÚS BEACH

MARBELLA	45€pp	FORMENTERA	350€
Parrillada mixta de pescado y marisco de la lonja de Marbella Mixed grilled fish and seafood from Marbella's fish market		Langosta escalfada, mantequilla de limón, patatas baby, verduras a la parrilla Poached lobster, lemon butter, baby potatoes, grilled vegetables	
IBIZA	190€	ITALIA	135€
Bogavante a la plancha con huevos fritos, patatas y pimientos del padrón Grilled lobster with fried eggs, potatoes and padrón peppers		Carabineros a la plancha, servidos con linguini mantecados, salsa de carabineros y un toque picante Grilled carabineros, served with buttered linguini, carabinero sauce and a touch of spice	

CRUDOS • RAW BAR

OSTRAS · OYSTERS	(unid.) 5,5€
Amelie fine de claire	
CONCHAS FINAS · THIN SHELLS	(unid.) 6,5€
GAMBAS BLANCAS · WHITE PRAWNS	
150 gr · 17€ 300 gr · 32€ 500 gr · 49€	
CIGALAS · NORWAY WILD LANGOUSTINES	
150 gr · 19€ 300 gr · 35€ 500 gr · 62€	
LANGOSTINOS DE SANLÚCAR · SANLÚCAR PRAWNS	
150 gr · 23€ 300 gr · 45€ 500 gr · 75€	
CARABINEROS · RED SHRIMPS	(unid.) 20€

ENSALADAS • SALADS

TOMATE Y AGUACATE	19€
Tomate Raff marinado, cebolla roja y aguacate Hass Marinated Raff tomato, red onion and Hass avocado	
CÉSAR	24€
Lechuga romana, huevo duro, bacon crujiente, pollo empanado y salsa César Romaine lettuce, hard-boiled eggs, crispy bacon, breaded chicken and Caesar sauce	
QUESO DE CABRA · GOAT CHEESE	22€
Ensalada mixta, verduras a la plancha, tomate seco, queso de cabra y salsa de mostaza Mixed salad, grilled vegetables, sun-dried tomato, goat cheese and mustard sauce	
SALMÓN	26€
Ensalada mezclum, tomate cherry, salmón ahumado, salsa yogurt y cebolla crujiente Mezclum salad, cherry tomatoes, smoked salmon, yoghurt sauce and crispy onion	
TROPICAL	26€
Piña, aguacate, langostinos, tomate cherry y salsa rosa, servida en su piña Pineapple, avocado, prawns, cherry tomatoes and pink sauce, served in its pineapple	
*Ensaladas no incluidas en el servicio de cenas / Salads not included in dinning service	

BANÚS BEACH

I HAVE MIXED DRINKS ABOUT THESE FEELINGS

PLATOS PRINCIPALES · MAIN DISHES

LOMO DE LUBINA · SEABASS Servido con puré de zanahoria y jengibre, col de kale aliñada con limón y cebollino Served with carrot and ginger purée, kale and lemon and chives dressing	28€	HAMBURGUESA DE TERNERA · BEEF BURGER Servida con pan brioche, queso gouda, mayonesa picante Served with brioche bread, gouda cheese and spicy mayonnaise	26€
RODABALLO A LA PLANCHA · TURBOT Trigueros verdes, tomates cherry asados y salsa mariniere Green asparagus, roasted cherry tomatoes and mariniere sauce	34€	PECHUGA DE POLLO A LA MILANESA · CHICKEN CHEST Servida con patatas fritas y mayonesa de mostaza Served with french fries and mustard mayonnaise	26€
GAMBONES A LA PLANCHA · KING PRAWNS Servido con salsa al ajillo · Served with garlic sauce and parsley sauce	23€	CHULETÓN DE TERNERA · RIBEYE Para 2 personas, salsa Bernesa y patatas asadas For 2 persons, Béarnaise sauce and jacket potatoes	130€
PATA DE PULPO · OCTOPUS Puré de patatas a la lima y aceite de pimentón Mashed potatoes with lime and paprika oil	34€	PESCADO DEL DÍA · FISH OF THE DAY A la plancha o al horno servido con su guarnición Grilled or baked served with garnish	Precio según mercado
SOLOMILLO DE TERNERA · SIRLOIN STEAK Con patatas asadas y salsa Bernesa · With baked potatoes and Béarnaise sauce	38€	GARNISH Patatas fritas/asadas (French fries/roasted potato) · Ensalada mixta (Mixed salad) Verduras a la parilla (Roasted vegetables) · Arroz blanco (White rice)	

POSTRES · SWEET BITES

TARTA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Red berries cheesecake	12€	TIRAMISÚ	12€
PANNACOTTA DE MARACUYÁ Passion fruit pannacotta	12€	BROWNIE DE CHOCOLATE Con helado de vainilla, salsa Amaretto With vanilla ice cream and Amaretto sauce	12€

SANGRÍA

COPA · GLASS	12€
COPA DE TINTO DE VERANO · GLASS OF TINTO DE VERANO	10€
SANGRÍA CLÁSICA · CLASSIC SANGRIA	60€
SANGRÍA VINO BLANCO · WHITE WINE SANGRIA	65€
SANGRÍA DE CAVA	70€
SANGRÍA DE CHAMPAGNE	150€

CERVEZA · BEER

HEINEKEN CAÑA · SMALL BEER	5€
HEINEKEN PINTA · PINT	8€
ÁGUILA SIN FILTRAR CAÑA · SMALL BEER	6€
ÁGUILA SIN FILTRAR PINTA · PINT	10€
ALHAMBRA RESERVA	7€
CORONA	7€

REFRESCOS · SOFT DRINKS

AGUA SOLÁN DE CABRAS 0,5 LT	5€
AGUA SOLÁN DE CABRAS 1 LT	8€
COCA COLA	5€
COCA COLA 00	5€
SPRITE	5€
FANTA NARANJA	5€
FANTA LIMÓN	5€
AQUARIUS NARANJA	5€
AQUARIUS LIMÓN	5€

COMBINADOS · MIXED DRINKS

COMBINADOS Mixed drinks	13€
COMBINADOS PREMIUM Premium brands	15€

SIGNATURE · COCKTAILS

PALENQUE Mezcal Unión, Entremanos tequila, Beso de Agave, lime juice and chipotle smoke	17€	ORA MAI Santa Teresa Gran Reserva Rum, Bacardi spiced, citrus sherbet, lemon juice, Timut pepper	17€
HEALTHY COLLINS Bombay dry gin, lime juice, St. Germain elderflower, lemon tonic	17€	BANÚS FIZZ Italicus, Grey Goose vodka, lime juice, watermelon syrup, ginger beer	17€
HORA DEL PALOMA Tequila reposado, grapefruit juice, Beso de agave, Martini Fiero, soda	17€	PURPLE RAIN Savoia Orancio, raspberry purée, lavender, rabarbaro tonic	17€
NODO ESPRESSO MARTINI Coffee tequila, espresso, hazelnut syrup and a hint of bitter orange	17€		

**Precios con IVA incluido. | Prices with VAT included.
**Tenemos a su disposición información sobre el contenido de alérgenos de nuestros platos.
We have at your disposal information on the allergen content of our dishes.