

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

CRUDOS | RAW BAR

Niguri de Atún & Salmon Kimchi	26
<p>Bocados de atún de línea fundentes, realzados con la intensidad del kimchi, el perfume del sésamo tostado y una caricia de soja cítrica. <i>Melt-in-your-mouth tuna bites, enhanced with bold kimchi, toasted sesame aromas, and a touch of citrus soy.</i></p>	
Ostras Gillerdeau nº2	8U
<p>La "reina de las ostras", servida sobre hielo, pura, salina y elegante, acompañada de limones frescos y el toque vibrante del Tabasco. <i>"The Queen of Oysters," served chilled, pure, and elegant, with fresh lemon and a vibrant dash of Tabasco.</i></p>	
Tartar de Atún Rojo & Shiso	30
<p>Dados de atún rojo premium sobre una suave base de aguacate, coronados con la frescura herbal del shiso verde y el crujiente artesano de un totopo de maíz. <i>Premium red tuna cubes over a velvety avocado base, topped with fresh herbal shiso and a crispy artisan corn totopo.</i></p>	
Anchoas 00 sobre Brioche de Mantequilla	17
<p>Filetes de anchoa de calibre extra sobre pan brioche tostado, contrastados con la frescura del tomate, la dulzura de la fresa y cristales de Crutomat. <i>Extra-large anchovy fillets over toasted buttery brioche, balanced with fresh tomato, sweet strawberry, and Crutomat crystals.</i></p>	
Carpaccio de Ternera	25,50
<p>Láminas finísimas de solomillo madurado, acompañadas de una sedosa crema de queso, rúcula selvática, el toque terroso del pistacho y albahaca fresca. <i>Whisper-thin slices of aged tenderloin, served with silky cream cheese, wild arugula, earthy pistachios, and fresh basil.</i></p>	
Jamón Ibérico de Bellota (Reserva Especial)	28
<p>Joya de nuestra gastronomía, cortada a cuchillo para fundirse en el paladar con su característica infiltración y aroma a dehesa. <i>The crown jewel of Spanish cuisine, hand-carved to melt on the palate with its rich, nutty aroma.</i></p>	

ENTRANTES | STARTERS

Brioche de Rabo de Toro Meloso 3 piezas	26
<p>Un guiso tradicional de rabo de toro deshilachado, cocinado a fuego lento durante horas hasta quedar meloso, servido en un brioche de nubes de mantequilla. <i>Slow-cooked, tender pulled oxtail stew, braised for hours and served in a cloud-like buttery brioche bun.</i></p>	
Quesadilla de Pollo & Jalapeño "Signature"	20
<p>Tortilla de trigo dorada, rellena de pollo marinado y un fundente de quesos, terminada con una crema de jalapeño suave y adictiva. Acompañada del indispensable guacamole. <i>Golden flour tortilla filled with marinated chicken and melted cheeses, finished with a smooth and addictive jalapeño cream.</i></p>	
Burrata de Puglia con Texturas de Tomate	28
<p>Un corazón de burrata ultra-cremosa que estalla sobre tomates seleccionados, perfume de albahaca y delicadas perlas de balsámico. <i>An ultra-creamy burrata heart over hand-picked tomatoes, infused with basil and delicate balsamic pearls.</i></p>	

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included

Pan 3€ | Bread 3€

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

- Gambas al Pil-Pil** 22
Nuestra versión del clásico: gamba de la bahía, láminas de ajo, vino blanco y el picante elegante de la guindilla fresca.
A modern take on the classic: local white prawns, garlic slivers, white wine, and an elegant kick of fresh chilli.
- Mejillones al Estilo Thai** 18
Mejillones de roca bañados en una fragante salsa de leche de coco, lemongrass, jengibre y cilantro. Un viaje al sudeste asiático.
Rock mussels bathed in a fragrant coconut milk sauce with lemongrass, ginger, and coriander. A trip to Southeast Asia.
- Calamares Fritos "Puerto Banús"** 20
Calamar nacional con un rebozado finísimo y crujiente, acompañado de una muselina de lima cítrica y refrescante.
Crispy local squid with a delicate golden coating, served with a refreshing and zesty lime mousseline.

ARROCES Y PASTA | RICE & PASTA

- Arroz con Bogavante** 42
Un arroz de costa con bogavante entero, cocinado en su propio coral para lograr un sabor profundo y una textura impecable.
Coastal rice with whole lobster, cooked in its own coral for a deep sea flavor and flawless texture.
- Arroz Negro de Calamar & Alioli de Ajo Negro** 28
Cocinado con tinta natural de calamar y judías verdes tiernas, coronado con puntos de alioli de ajo negro fermentado.
Cooked with natural squid ink and tender green beans, topped with fermented black garlic alioli.
- Arroz de Marisco "Royal Banús"** 28
Un festín marinero de gambas, gambones, sepia y pescado blanco, todo bajo un manto de arroz seco de capa fina.
A seafood feast of prawns, king prawns, and white fish, served as a thin, flavorful layer of dry rice.
- Arroz de Pollo de Corral & Bimi a la Brasa** 26
Un arroz campero con fondos intensos de ave, protagonizado por jugosos contramuslos de pollo de corral marinados y bimi fresco pasado por el fuego de nuestra parrilla. Terminado con un toque de romero fresco.
Free-range chicken and charcoal-grilled broccolini rice, cooked in a rich poultry stock with marinated chicken thighs and fresh bimi. Finished with a hint of fresh rosemary.
- Linguine Frutti di Mare** 28
Pasta larga al dente salteada con una selección de los mejores frutos del mar, vino blanco y un toque de albahaca.
Al dente linguine sautéed with a selection of the finest seafood, white wine, and a hint of basil.
- Linguine a la Boloñesa de Black Angus "Slow Cooked"** 24
Pasta artesana al dente bañada en nuestro ragú tradicional, elaborado con carne de Black Angus. Terminada con una lluvia de Parmigiano Reggiano.
Artisan "al dente" pasta tossed in our traditional ragù, Black Angus beef tomatoes and provencal herbs. Finished with a shower Parmigiano Reggiano.

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

PESCADOS DEL DÍA | FISH OF THE DAY

Pata de Pulpo Grilled Octopus Leg	32
Asado a la brasa hasta quedar crujiente, con puré de patatas al pimentón de la Vera. <i>Grilled octopus leg served over a smooth potato mash infused with premium paprika.</i>	
Lubina a la Plancha Grilled Sea Bass	32
Lomo sellado en su punto, acompañado de una sedosa muselina de patatas y espárragos verdes. <i>Grilled local sea bass fillet served with a silky potato mousseline and green asparagus.</i>	
Lomo de Atún Rojo Red Tuna Loin	34
Sellado brevemente, realzado con aceite de jengibre, salsa de soja y un toque de yogurt. <i>Seared premium tuna loin with ginger oil, soy sauce, and a refreshing touch of yogurt.</i>	
Salmón Marinado & Pak Choi Marinated Salmon & Pak Choi	30
Filete de salmón marinado con Pak Choi salteado al wok, jengibre y reducción de soja. <i>Marinated salmon fillet with wok-sautéed Pak Choi, fresh ginger, and soy reduction.</i>	
Gambones a la Plancha Grilled King Prawns	27
Piezas de gran calibre cocinadas a fuego vivo para resaltar su jugosidad. <i>Selected large king prawns grilled over high heat to preserve their succulence.</i>	

A LA PARRILA | FROM THE GRILL

Churrasco de Pollo Marinado Marinated Chicken Churrasco	27
Contramuslo marinado en cítricos y hierbas, con patatas fritas y pimientos del Padrón. <i>Grilled free-range chicken thigh marinated in citrus and herbs, with fries and Padrón peppers.</i>	
The Banús Black Angus Burger	29
Carne de Black Angus premium, cheddar añejo fundido y vegetales frescos en un pan brioche artesano. Servida con nuestras famosas patatas fritas. <i>Premium Black Angus beef, melted aged cheddar, and fresh greens in an artisan brioche. Served with our famous fries.</i>	
Ribeye de Black Angus (500g)	80
Medio kilo de carne excepcional con una infiltración de grasa que se deshace, servido con pimientos del Padrón y sal de escamas. <i>Half a kilo of exceptional beef with exquisite marbling, served with Padron peppers and flake salt.</i>	
Solomillo de Ternera Nacional (200g)	38
El corte más noble y tierno de nuestra selección, sellado a la brasa y servido con patatas fritas crujientes. <i>The most tender and noble cut of our selection, grilled to perfection and served with crispy French fries.</i>	

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included

Pan 3€ | Bread 3€

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

EXTRAS

Patatas fritas	8
<i>French Freid</i>	
Pimientos del padrón	8
<i>Padron peppers</i>	

DULCES TENTACIONES | SWEET TEMPTATIONS

Tarta de Queso "Forestal"	12
<i>Cremosa y delicada, servida con un coulis de frutos rojos del bosque que equilibra su dulzor.</i>	
<i>Creamy and delicate, served with a wild berry coulis to balance its sweetness.</i>	
Tiramisú "Il Peccato" Artesano	12
<i>Bizcochos savoiardi empapados en un exclusivo blend de café espresso arábica y naranja, capas de crema de mascarpone de los Alpes batida a mano y un velo de cacao puro.</i>	
<i>Savoiardi ladyfingers soaked in an exclusive Arabica espresso and orange blend, layered with hand-whipped Alpine mascarpone cream, and finished with a veil of 22-carat pure cocoa.</i>	
Lava de Oreo & Chocolate	12
<i>Una explosión de sabor para los amantes del chocolate y la mítica galleta Oreo.</i>	
<i>A flavor explosion for lovers of chocolate and the legendary Oreo cookie.</i>	
Banús Fruit Boat	15
<i>Una selección cromática de frutas exóticas de temporada, refrescante y perfecta para limpiar el paladar.</i>	
<i>A colorful selection of exotic seasonal fruits, refreshing and perfect to cleanse the palate.</i>	

Precios con IVA incluido | Prices with VAT included

Pan 3€ | Bread 3€