

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

CRUDOS/ RAW BAR

La esencia pura del mar y la tierra, tratada con delicadeza y matices cosmopolitas.

The pure essence of sea and land, handled with delicacy and cosmopolitan nuances.

**Niguiri de Atún & Salmón Kimchi
Tuna & Salmon Kimchi Niguiri 26**

Bocados de atún de línea fundentes, realzados con la intensidad del kimchi y una caricia de soja.
Melt-in-your-mouth tuna bites, enhanced with bold kimchi, and a touch of citrus.

**Ostras Gillerdeau N°2
Gillerdeau Oysters N°2 8**

Servida sobre hielo, salina y elegante, acompañada de limones frescos, mignonette y el toque vibrante de la Mignonette.
Served chilled, saline and elegant, with fresh lemon, mignonette and a vibrant dash of Mignonette.

**Tartar de Atún Rojo & Shiso
Red Tuna & Shiso Tartare 30**

Dados de atún rojo premium sobre una suave base de aguacate, hoja de shiso verde y mayo kimchi.
Red tuna cubes over a velvet y avocado base, green shiso leaf and a kimchi mayo.

**Poke Bowl de Salmón
Salmon Poke Bowl 17**

Dados de salmón fresco, aguacate, mango, rábanos y alga wakame sobre una base de arroz basmati, aliñado con soja y mayo curry.
Fresh salmon cubes, avocado, mango, radishes, and wakame seaweed on a basmati rice base, dressed with soy and curry mayo.

**Anchoas 00 sobre Brioche
00 Anchovies on Brioche 26**

Filetes de anchoa sobre pan brioche tostado, contrastados con la frescura del tomate y la dulzura de la fresa.
Salt dried anchovy fillets over toasted brioche, balanced with fresh tomato and sweet strawberry.

**Carpaccio de Ternera
Beef Carpaccio 26**

Láminas finísimas de solomillo, acompañadas de una sedosa crema de queso pecorino, rúcula selvática, pistacho y albahaca fresca.
Whisper-thin slices of tenderloin, served with silky pecorino cream cheese, wild arugula, earthy pistachios, and fresh basil.

**Jamón Ibérico de Bellota
Iberian Acorn-Fed Ham 28**

Joya de nuestra gastronomía, cortada a cuchillo para fundirse en el paladar con su característica infiltración y aroma a dehesa.
The crown jewel of Spanish cuisine, hand-carved to melt on the palate with its rich, nutty aroma.

ENTRADAS/ STARTERS

Bocados diseñados para el centro de la mesa, donde la tradición mediterránea se encuentra con la vanguardia.

Dishes designed for the center of the table, where Mediterranean tradition meets avant-garde flair.

**Ensalada de Burrata de Puglia
Puglia Burrata Salad 28**

Bocados de atún de línea fundentes, realzados con la intensidad del kimchi y una caricia de soja.
Melt-in-your-mouth tuna bites, enhanced with bold kimchi, and a touch of citrus.

**Ensalada de Ventresca de Atún
Tuna Belly Salad 24**

Servida sobre hielo, salina y elegante, acompañada de limones frescos, mignonette y el toque vibrante de la Mignonette.
Served chilled, saline and elegant, with fresh lemon, mignonette and a vibrant dash of Mignonette.

**Ensalada César Banús
Banus Caesar Salad 24**

Pollo frito crujiente, bacon, huevo, parmesano, lechuga fresca, croutons y nuestra salsa César artesana.
Crispy chicken, bacon, egg, Parmesan, fresh lettuce, and artisan croutons with our signature Caesar dressing.

**Brioche de Rabo de Toro
Oxtail Brioche 26**

Guiso tradicional deshilachado y meloso, servido en un brioche de nubes de mantequilla.
Tender pulled oxtail stew served in a cloud-like buttery brioche bun.

**Quesadilla de pollo
Chicken Quesadilla 22**

Tortilla de trigo dorada, pollo marinado, fundente de quesos, crema de jalapeño suave. Con guacamole.
Golden flour tortilla filled with marinated chicken and melted cheeses, finished with a smooth jalapeño cream. With guacamole.

**Gambas al Pil-Pil
Pil-Pil Prawns 22**

Almejas de calidad suprema salteadas con láminas de ajo dorado, perejil fresco y una reducción de vino blanco.
Premium local clams sautéed with golden garlic slivers, fresh parsley, and a white wine reduction.

**Mejillones al Estilo Thai
Thai Style Mussels 18**

Mejillones de roca bañados en leche de coco, lemongrass y jengibre.
Rock mussels bathed in coconut milk sauce with lemongrass and ginger.

SERVICIO DE PAN | BREAD SERVICE 3.50

Precios incluidos con IVA | Prices included with VAT

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

Gozas de Verduras Vegetable Gyozas

Empanadillas japonesas de masa fina rellenas de vegetales de temporada, servidas con una suave base de soja y sésamo.
Delicate Japanese dumplings filled with seasonal vegetables, served with a soy and sesame dressing.

Calamares Fritos "Puerto Banús" "Puerto Banus" Fried Squid

Calamar nacional con rebozado finísimo y crujiente, acompañado de muselina de lima cítrica.
Crispy local squid with a delicate golden coating, served with a refreshing lime mouseline.

Langostinos Crujientes Crispy King Prawns

Colas de langostino seleccionadas bajo un rebozado ligero y extra crujiente, con salsa agrídulce artesana.
Crispy king prawns with a light, golden coating, served with our handmade sweet and sour sauce.

Croquetas de Jamón Ibérico Iberian Ham Croquettes

Nuestra receta tradicional de bechamel sedosa y trozos de jamón de bellota, con un empanado fino y crujiente.
Traditional Iberian ham croquettes with a silky béchamel filling and a delicate, golden-crisp crust with soy and curry mayo.

Croquetas de Pollo Chicken Croquettes

Bocados crujientes rellenos de una bechamel melosa de pollo de corral siguiendo la receta de nuestra cocina.
Crispy golden bites filled with a smooth free-range chicken béchamel.

Alitas de Pollo Teriyaki Teriyaki Chicken Wings

Alitas de pollo glaseadas en salsa Teriyaki casera y terminadas con el toque tostado de semillas de sésamo.
Chicken wings glazed in homemade Teriyaki sauce, topped with toasted sesame seeds.

ARROCES Y PASTAS/ RICE AND PASTA

Mínimo 2 personas | Precio por persona
Minimum 2 people | Price per person

Arroz con Bogavante Lobster Rice

Arroz de costa con bogavante entero para un sabor profundo.
Coastal rice with whole lobster, for a deep-sea flavor.

18 Arroz Negro de Calamar Black Squid Ink Rice

Tinta natural de calamar y judías verdes tiernas, coronado con puntos de alioli de ajo negro.
Natural squid ink rice and tender green beans, topped with black garlic alioli.

20 Arroz de Marisco "Royal Banús" "Royal Banus" Seafood Rice

Festín de gambas, gambones, calamar y pescado blanco bajo un manto de arroz seco de capa fina.
Seafood feast of prawns, king prawns, squid and white fish, served as a thin layer of dry rice.

22 Arroz de Pollo & Bimi Chicken & Bimi Rice

Arroz campero con fondo intenso de ave con jugosos contramuslos de pollo, bimi fresco.
Free-range chicken and charcoal-grilled broccolini rice with fresh rosemary.

22 Tagliatelle Frutti di Mare Seafood Tagliatelle

Pasta larga al dente salteada con frutos del mar, vino blanco.
Al dente linguine sautéed with the finest seafood, white wine.

25 Tagliatelle a la Boloñesa Bolognese Tagliatelle

Pasta bañada en nuestro ragú tradicional y Parmigiano Reggiano.
Pasta tossed in our traditional ragù and Parmigiano Reggiano.

PESCADOS DEL DÍA/ FISH OF THE DAY

18 La frescura del Mediterráneo preparada para resaltar su sabor natural.
The freshest Mediterranean catch prepared to highlight its natural flavor.

Pata de Pulpo Grilled Octopus Leg

Arroz de costa con bogavante entero para un sabor profundo.
Coastal rice with whole lobster, for a deep-sea flavor.

Lubina a la Plancha Grilled Sea Bass

42 Lomo sellado en su punto, acompañado de una sedosa muselina de patatas y espárragos verdes.
Grilled local sea bass fillet served with a silky potato mouseline and green asparagus.

SERVICIO DE PAN | BREAD SERVICE 3.50

Precios incluidos con IVA | Prices included with VAT

BANÚS BEACH

RESTAURANT, BEACH CLUB & LOUNGE

Salmón Marinado & Pak Choi Marinated Salmon & Pak Choi

30

Filete de salmón marinado con Pak Choi salteado al wok, jengibre y reducción de soja.
Marinated salmon fillet with sautéed Pak Choi, fresh ginger, and soy reduction.

Gambones a la Plancha Grilled King Prawns

27

Piezas de gran calibre cocinadas a fuego vivo acompañado de emulsión de perejil para resaltar su jugosidad.
Selected large king prawns grilled over high heat to preserve their succulence.

Bogavante Canadiense a la Plancha Grilled Canadian Lobster

60

Pieza entera preparada a la brasa para resaltar su carnosidad y sabor marino.
Whole Canadian lobster grilled to highlight its meaty texture and ocean flavor.

Bogavante Nacional a la Plancha Grilled National Lobster

225/kg

El tesoro de nuestras lonjas, cocinado con maestría para una experiencia gastronómica sublime.
Premium local lobster, expertly grilled for a sublime gastronomic experience.

Langosta a la Plancha Grilled Grilled Spiny Lobster

370/kg

Máxima expresión del lujo marino, servida en su punto justo de jugosidad.
The ultimate expression of marine luxury, grilled to perfect succulence.

DE LA PARRILLA/ FROM THE GRILL

Cortes seleccionados y madurados, sellados a fuego fuerte.
Selected and aged cuts, seared over high heat.

Churrasco de Pollo Cajún Cajun Chicken Churrasco

27

Contramuslo marinado estilo Cajun, con patatas fritas y pimientos del Padrón.
Grilled free-range chicken thigh cajun style, with fries and Padrón peppers.

The Banús Burger

29

Carne premium, cheddar fundido con lechuga y cebolla a la plancha en pan brioche.
Con patatas fritas.
Premium beef, melted cheddar with lettuce and grilled onion in an artisan brioche.
With french fries.

Ribeye de Angus Argentino Argentinian Angus Ribeye (500g)

80

Medio kilo de carne excepcional con exquisita infiltración, servido con pimientos del Padrón.
Half a kilo of exceptional beef with exquisite marbling, served with Padrón peppers.

Solomillo de Ternera Nacional National Beef Tenderloin (200g)

38

El corte más noble y tierno, sellado y servido con patatas fritas crujientes.
The most tender cut of our selection, grilled and served with crispy French fries.

EXTRAS

Patatas fritas French fries

8

Pimientos del Padrón Padron Peppers

8

Arroz blanco White Rice

8

Ensalada verde Green Salad

8

DULCES TENTACIONES/ SWEET TEMPTATIONS

Tarta de Queso "Forestal" "Forest" Cheesecake

12

Tiramisú Artesano Artisan Tiramisu

12

Crema de Oreo & Chocolate Oreo & Chocolate Cream

12

Banús Fruit Boat Exotic Fruit Boat

15

Selección de Helados Ice Cream Selection

Pregunte por su favorito
Ask for your favorite

1 Bola/Scoop - 4

2 Bola/Scoop - 8

3 Bola/Scoop - 12

SERVICIO DE PAN | BREAD SERVICE 3.50

Precios incluidos con IVA | Prices included with VAT