

Higuerón
the beach club



The
beach

CARTA | MENU

Diego, más cerca del mar.

BIENVENIDO A THE BEACH

Descubre una carta con
la esencia del chef Diego Gallegos
en su versión más desenfadada.

Frente al mar,
de manera sencilla,
sin prisa.

Diego, closer to the sea.

WELCOME TO THE BEACH

Discover a menu with
the essence of chef Diego Gallegos
in his most relaxed version.

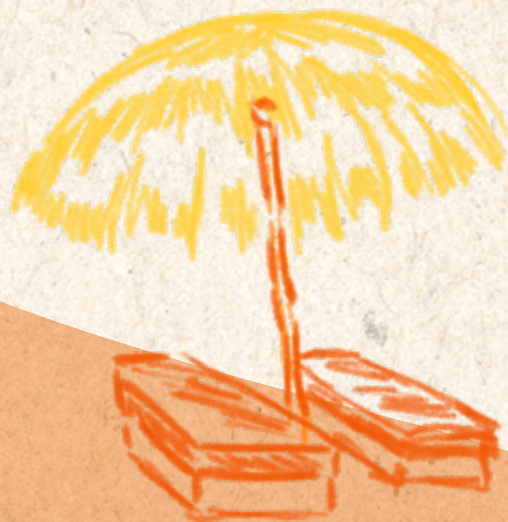
By the sea,
in a simple way,
unhurried.



Diego Gallegos

Entrantes starters

Tomate de temporada con manteca colorá vegetal <i>Seasonal tomato with plant-based manteca colorá</i>	18€
Ensaladilla rusa con pulpo a la gallega <i>Russian salad with Galician-style octopus</i>	14€
Guacamole de mortero <i>Stone-ground guacamole</i>	16€
Boquerones al vinagre <i>Marinated anchovies in vinegar</i>	16€
Croquetas de jamón con velo ibérico <i>Iberian ham croquettes with cured ham veil</i>	17€
Ostras francesas al natural (6 uds) <i>French oysters, natural (6 pcs)</i>	28€
Mejillones franceses con salsa de tomate andino <i>French mussels with Andean tomato sauce</i>	23€





Brioche crujiente con steak tartar y huevas <i>Crispy brioche with steak tartare and roe</i>	24€
Lima kimchee con tartar de salmón <i>Kimchee lime with salmon tartare</i>	23€
Ceviche de atún rojo al Bloody Mary <i>Bluefin tuna ceviche with Bloody Mary dressing</i>	25€
Langostinos al pilpil <i>King prawns in pilpil sauce</i>	18€
Patatas bravas Arara style <i>Arara-style patatas bravas</i>	12€
Almejas abiertas al oloroso y huevas de pez volador <i>Clams opened with Oloroso sherry and flying fish roe</i>	22€

Principales Main Courses

Parrilla de verduras al carbón con salsa romesco <i>Charcoal-grilled vegetables with romesco sauce</i>	20€
Lomo de ternera a la parrilla con pimientos del padrón fritos <i>Grilled beef loin with fried padrón peppers</i>	28€
Pollo a la brasa con salsa criolla y patata asada <i>Charcoal chicken with criolla sauce and baked potato</i>	26€
Chipirones fritos con alioli de tinta <i>Fried baby squid with squid ink alioli</i>	26€
Chicharrón de lubina thai a la andaluza <i>Andalusian-style crispy seabass with Thai twist</i>	28€
Rodaballo al carbón con verduritas <i>Charcoal-roasted turbot with seasonal vegetables</i>	28€



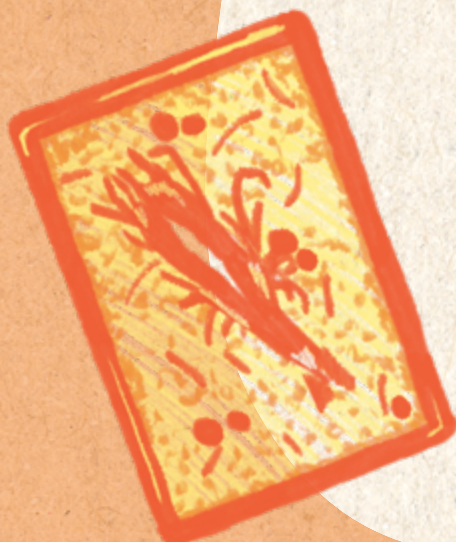


Hamburguesas Burgers

<p>BURGER ROSSINI Ternera retinta, lámina de foie, grana padano y emulsión de trufa <i>Retinta beef, foie slice, Grana Padano and truffle emulsion</i></p>	<p>20€</p>
<p>CRUNCHY BURGER Hamburguesa de aguacate crunchy, tomate, lechuga romana, cebolla roja, mayonesa picante y queso edam <i>Crunchy avocado burger with tomato, romaine lettuce, red onion, spicy mayonnaise and Edam cheese</i></p>	<p>20€</p>

Arroces Rice dishes

Arroz seco de mariscos (min. 2 pax) <i>Dry seafood rice (min. 2 pax)</i>	24€/p.
Arroz seco ibérico con setas (min. 2 pax) <i>Iberian dry rice with mushrooms (min. 2 pax)</i>	24€/p.





Algo dulce Something sweet

Tarta de queso con mermelada de fresa <i>Cheesecake with strawberry jam</i>	10€
Torrijas con crema chantilly <i>Spanish-style brioche toast with chantilly cream</i>	10€
Flan de maíz y palomitas <i>Corn flan with popcorn</i>	10€
Coulant de chocolate con natillas y teja crujiente de cacao <i>Chocolate coulant with custard and crispy cocoa tuile</i>	10€

Menú niños Kids menu

Finger de pollo con patatas fritas <i>Chicken fingers with fries</i>	12€
Pasta napolitana o boloñesa <i>Pasta napolitana or bolognese</i>	12€
Smash burger con queso cheddar <i>Smash burger with cheddar cheese</i>	14€





Be beach,
be happy.

Share your beach experience! 

@higueron_thebeachclub

@higueron_hotelresort