

MC Beach
EL CHIRINGUITO

Cubierto: 5 euros

Parte del cargo por cubierto irá directamente a Aula del Mar, asociación colaborada oficial de Marbella Club para la conservación de marina de nuestro mar mediterráneo.

Tenemos a su disposición toda la información acerca de alérgenos e intolerancias en caso de ser requerida.

Este establecimiento cumple con lo establecido en el RD 1420/2006 relativo a la prevención de la parasitosis por Anisakis

*Todos nuestros pescados provienen de pesca sostenible.
Nuestro precios incluyen I.V.A.*

MC Beach
EL CHIRINGUITO

POSTRES

Mousse de Chocolate "MC". <i>Crema inglesa</i>	~.16
Pavlova. <i>Frutos rojos y coulis de fresa</i>	~.15
Tarta Ferrero. <i>Arándanos y chocolate</i>	~.15
Red Velvet. <i>Fresas</i>	~.15
Surtido de helados artesanos	~.15
Sorbete de limón y mango	~.15
Frutas de temporada	~.15
Tarta del día	~.16
Tartaleta de limón y merengue	~.15

ENTRANTES

Gazpacho Andaluz. <i>Con su guarnición</i>	~.14
Ensalada fresca de verano "MC Beach". <i>Queso feta y frutos secos</i>	~.21
Ensalada de quinoa. <i>Aguacate, brócoli y rúcula con vinagreta de tahini limón y sésamo</i>	~.21
Ensalada de espinacas. <i>Tomates Cherry ecológicos, aguacate, parmesano y cebolla crujiente</i>	~.21
Tomate castellano y ventresca de atún. <i>Cebolla roja y vinagreta de aceite de oliva virgen</i>	~.29
Ensalada César. <i>De pollo a la parrilla</i>	~.27
Ensalada Mediterránea. <i>Tomate, aceitunas Kalamata, rúcula, tomate seco, piñones, queso feta y vinagreta de finas hierbas</i>	~.23
Crudités de verduras de temporada. <i>(Mínimo 2 personas - para compartir)</i> <i>Salsa gorgonzola, anchoas y tapenade de aceitunas negras</i>	~.28
Pimientos de Padrón fritos. <i>Jamón 5J</i>	~.19
Tartar de atún de Almadraba "MC Beach". <i>Guacamole</i>	~.38
Ceviche de lubina. <i>Cilantro, chili fresco, aguacate y maíz cancha crujiente</i>	~.33
Tortillitas de camarones. <i>Hummus</i>	~.23
Chanquetes. <i>Huevos fritos y ensalada de pimientos asados</i>	~.30
Langostinos en tempura. <i>Salsa tailandesa y mayonesa de kimchi</i>	~.31
Mejillones baby salteados. <i>Lima y cilantro fresco</i>	~.24
Almejas de carril. <i>Vino fino y ajo</i>	~.29
Gambones al Pil-Pil. <i>10 unidades · Chile al vino de Jerez</i>	~.32
Pulpo al Pil-Pil. <i>Chile al vino de Jerez y kimchi</i>	~.31
Melón y jamón Ibérico 5J	~.34
Ración de jamón Ibérico 5J. <i>Tomate Raf rallado</i>	~.45

ESPETOS A LA LEÑA Y SAL MARINA

(Servido con verduras y patatas nuevas)

Sardinas clásicas. <i>Sin guarnición.</i>	~.20
Salmonetes. <i>400gr.</i>	~.38
Lubina. <i>500gr.</i>	~.38
Dorada. <i>500gr.</i>	~.36
Pescado del día salvaje	~.45

PESCADOS Y MARISCOS

Fritura de pescado malagueña. <i>Alioli · Mínimo 2 personas</i>	~.26 p.p.
Langostinos tigre a la plancha. <i>Ensalada y mayonesa de wakame · 300gr.</i>	~.38
Cigalas a la parrilla. <i>Sal maldon y ensalada · 450gr.</i>	~.45
Bogavante a la plancha. <i>Verduras y aceite verde</i>	~.55
Carabineros grillé en su jugo. <i>Cocidos a baja temperatura · 600gr.</i>	~.150
Tataki de atún de Almadraba. <i>Wok de verduras y patatas salteadas</i>	~.38
Calamar a la plancha. <i>Verduras salteadas y salsa tailandesa</i>	~.30
Pata de pulpo grillé. <i>Verduras y salsa romescu</i>	~.32
Pez espada grillé. <i>Patatas baby al romero y ensalada de pimientos</i>	~.28
Lomo de rodaballo grillé. <i>Con verduras salteadas y patatas</i>	~.38
Pescado del día. <i>A la sal o a la roteña · Mínimo 2 personas</i>	~.48 p.p.
Bacalao confitado. <i>Puré cremoso y pisto andaluz</i>	~.38
“Fish and chips” MC Beach. <i>Salsa tártara</i>	~.36

ARROCES Y PAELLAS

(Mínimo dos personas, precios por persona)

Paella de pescado y marisco	~.33
Paella de pollo y verduras ecológicas	~.29
Paella de quinoa y verduras de nuestro huerto	~.29
Paella del señorito con pescado y marisco	~.35
Arroz caldoso. <i>Bogavante limpio, gambones y azafrán en hebra</i>	~.45
Arroz negro. <i>Calamares, gambas y alioli</i>	~.31
Risotto de bogavante	~.48

DE NUESTRA PARRILLA

(Servido con verduras, patata asada y salsa Argentina)

Entrecôte de vaca simmental. <i>Madurado 45 días</i>	~.38
Tournedos de vaca. <i>Sal gris de bretaña y tomillo</i>	~.45
Châteaubriand a la parrilla. <i>Mínimo 2 personas</i>	~.49 p.p.
Cowboy de vaca Jersey. <i>Madurado 45 días · 500gr</i>	~.80
Tomahawk. <i>De ternera Angus · Mínimo 2 personas</i>	~.75 p.p.
Pollo de grano a la parrilla. <i>Arroz basmati, salsa de coco y lima</i>	~.33
Chuletas de cordero. <i>Salsa de menta</i>	~.38

ESPAGUETI O PENNE AL GUSTO

Lubina. <i>Tomate</i>	~.32
Bogavante. <i>Tomate</i>	~.48
Vongole. <i>Almejas al vapor, ajo y vino fino</i>	~.32