



Menu



La cocina es una experiencia cultural que cuenta la historia de un territorio a través de sus sabores, poniendo en valor los ingredientes kilómetro cero y promoviendo su uso, con respeto por la tradición y la sostenibilidad.

Al mismo tiempo, es un cruce de influencias donde territorios cercanos y lejanos se encuentran y se fusionan, dando lugar a experiencias culturales que permiten viajar con los sentidos. Esta fusión enriquece la tradición local, ampliando sus horizontes gastronómicos y creando nuevos lazos entre diferentes culturas.

Cuisine is a cultural experience that tells the history of a land through its flavours, valuing locally sourced ingredients and promoting their use with respect for tradition and sustainability.

It is also a crossroads of influences, where nearby and distant regions meet and blend, delivering cultural experiences that allow to travel through the senses. This fusion enriches the local culinary tradition, broadening its boundaries and creating new connections between different cultures.

Entrantes | Starters



- **Aguacates con Gambas · Avocado with Prawns** 18.00€
con salsa rosa · with pink sauce
- **Mejillones al vapor · Steamed mussels** 17.00€
- **Mejillones a la marinera · Mussels in Marinera sauce** 17.00€
- **Gambas Pil-Pil · Pil-Pil Prawns** 18.00€
gambas, ajo · prawns, garlic
- **Pulpo al limón · Octopus with lemon** 18.00€
- **Sauté Almejas · Sauté Clams** 18.00€
- **Melón con Jamón · Melon with cured ham** 15.00€
- **Gazpacho Andaluz · Andalusian Cold Tomato Soup** 10.00€
en temporada · seasonal
- **Bruschetta del Chef · Chef's Bruschetta** 16.00€
3 unidades · 3 bruschettas
- **Ensalada Caprese 2.0 · Caprese Salad 2.0** 16.00€
Tomate, burrata, vinagre balsámico y salsa de albahaca
Tomato, burrata, balsamic vinegar, basil sauce
- **Ensalada Niçoise · Niçoise Salad** 16.00€
Tomate, lechuga, cebolla, atún, huevo, maíz y pepino
Tomato, lettuce, onion, tuna, egg, corn and cucumber
- **Ensalada Barbateña · "Barbateña" Salad** 19.00€
Atún de Barbate, tomate, cebolla y vinagre balsámico
Tuna from Barbate, tomato, onion and vinegar
- **Carpaccio de Gambones · King prawns carpaccio** 24.00€
Gambones, espuma de ajo, almendras, pan
King prawns, garlic foam, almonds, bread
- **Tartar de Atún · Tuna Tartar** 23.00€
(En temporada · Seasonal)
atún, aguacate · tuna, avocado
- **Carpaccio de Carabineros · Scarlet prawns carpaccio** 26.00€
Carabineros, espuma de ajo, almendras
Scarlet prawns, garlic foam, almonds
- **Alcachofa "La Perla" · "La Perla" artichokes** 9.00€
Alcachofa frita "Roman style", salsa de queso Cacio, pimienta
"Roman style" fried artichokes, Cacio cheese sauce, pepper

Cubierto - Cover charge 2.00€ /pax

Sopas y Arroces | Soups & Rice

- **Sopa de Tomate • *Tomato Soup***   **10.00€**
- **Sopa de Mariscos • *Seafood Soup***      **13.00€**

min. 2 pax

- **Paella Mixta • *Mixed Paella***     **23.00€ / pax**
Arroz, pollo y marisco
Rice, chicken, seafood
- **Paella de Mariscos • *Seafood paella***    **25.00€ / pax**
- **Arroz Negro • *Black Rice***     **25.00€ / pax**
Arroz con gambas, calamar y cebolleta
Rice with prawns, squid & onion
- **Paella de verduras • *Vegetable paella***    **22.00€ / pax**
- **Arroz caldoso con bogavante • *Rice with lobster***      **35.00€ / pax**
- **Arroz con carabineros y calamares • *Rice with scarlet prawns and squid*** **35.00€ / pax**



Pasta

contiene gluten · with gluten

- Spaghetti Carbonara Italian style** 17.00€
 guanciale, huevo, parmesano, pimienta
guanciale, eggs, parmesan, pepper
- Spaghetti Bolognese Italian style** 18.00€
 tomate, carne picada, apio, zanahoria, cebolla
tomato sauce, minced meat, celery, carrot, onion
- Eliche al Pesto** 16.00€
 piñones, ajo, parmigiano, albahaca
pine nuts, garlic, parmesan, basil
- Spaghetti Pil-Pil** 18.00€
 gambas, guindilla, pimientón picante, ajo y vino blanco
prawns, chilli, spicy pepper, garlic and white wine
- Spaghetti "Bahía" · Bahía style spaghetti** 20.00€
 Gambas, calamares, mejillones, almejas, rosada, tomate cherry, vino, ajo, guindilla
Prawns, squid, mussels, clams, rock bass, cherry tomatoes, wine, garlic and chilli
- Ravioli de Bogavante · Lobster ravioli** 21.00€
 pasta rellena de bogavante con tomate cherry y mantequilla
pasta filled with lobster with cherry tomatoes and butter
- Ravioli de espinacas y ricotta di bufala** 18.00€
Spinach and ricotta di bufala ravioli
 con salsa de tomate y nata
with tomato and cream sause



Pescado | Fish

- **Boquerones · Anchovies** 15.00€
Fritos, en vinagre o limón
Fried, in vinegar or with lemon
- **Chopitos Fritos · Fried baby squids** 16.00€
- **Calamares Fritos · Deep-fried Calamari** 18.00€
- **Fritura Malagueña · Deep-fried fish mix** 23.00€
- **Rosada Frita o plancha** 17.00€
Fried or Grilled Rock Bass
- **Calamares Plancha · Grilled calamari** 25.00€
- **Lubina a la Sal · Sea bass baked in salt** 60.00€ / kg
(Min. 2 pax)
- **Lubina al Grill · Grilled Sea Bass** 26.00€
- **Dorada al Grill · Grilled Sea Bream** 25.00€
- **Lenguado al Grill (en filete) · Grilled Sole (fillet)** 33.00€
- **Lenguado a la Meunière (en filete)** 33.00€
Meunière Sole (fillet)
Harina, mantequilla, zumo de limón y perejil
Flour, butter, lemon sauce & parsley
- **Salmón al Grill · Grilled Salmon** 18.00€
- **Pez espada al Grill · Grilled Swordfish** 17.00€

Pregunta por nuestro pescado del día
Ask about our fish of the day



Marisco | Seafood

- **Gambas · Prawns** 🍤 🍤 **23.00€**
Cocidas o Plancha · *Boiled or Grilled*
- **Parrillada de Marisco** 🍤 🐟 🍤 🍷 **55.00€/ pax**
Grilled Fish and Seafood Mix (min 2 pax)
Bogavante, cigalas, carabineros, gambas, mejillones
Lobster, langoustines, scarlet prawns, prawns, mussels
- **Carabineros · Scarlet prawns** 🍤 🍤 **150.00/kg**
- **Bogavante Canadiense · Canadian Lobster** 🍤 🍤 **90.00€/kg**
- **Gambones a la plancha · Grilled king prawns** 🍤 🍤 **28.00€**



Carne | Meat

- Entrecôt a la Parrilla · *Grilled Entrecôte* 27.00€
- Solomillo de ternera a la Parrilla
Grilled beef tenderloin 29.00€
- Chuleta de cordero nacional
Grilled lamb cutlets 28.00€
- Escalope de Pollo · *“Milanese” style chicken* 20.00€
con tomate y mozzarella
with tomato and mozzarella     
- Pollo a la Parrilla · *Grilled Chicken* 16.00€
- Pollo en salsa (crema o curry)
Chicken in sauce (cream or curry)    21.00€
- Hamburguesa “Bahía” · *Hamburger “Bahía”*  16.00€
con patatas fritas · *with french fries*
- Nuggets de pollo con patatas fritas
Chicken nuggets with french fries      15.00€

SALSAS · SAUCES

- Pimienta · *Pepper sauce* 4.00€
- Roquefort · *Roquefort cheese sause* 4.00€
- Tartara · *Tartar sause* 4.00€
- Alioli 3.00€
- Bilbaína 4.00€



Extras

- **Extra pan · Extra bread**   **1.50€**
- **Pan de ajo · Garlic bread**    **6.00€**
- **Ración de patatas fritas · French fries**  **7.00€**
- **Ración de patatas a lo Pobre · Sautes potatoes**  **8.00€**
- **Ración de verduras · Vegetables**   **8.00€**
- **Tortilla Española · Spanish Omelette**   **15.00€**
Con patatas fritas y ensalada
With fries and salad
- **Plato de quesos · Cheese platter** **16.00€**
selección de quesos españoles y italianos
Selection of Spanish and Italian cheeses

						
Cereales	Crustáceos	Huevos	Pescado	Cacahuete	Soja	Leche
Cereals	Crustaceans	Eggs	Fish	Peanuts	Soya	Milk
						
Nueces	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Moluscos	Altramuces
Nuts	Celery	Mustard	Sesame	Sulphites	Molluscs	Lupin

Si tiene alguna alergia o preocupación específica relacionada con estos alérgenos, es esencial que siempre consulte con el personal del restaurante antes de realizar un pedido.

If you have any allergies or specific concerns related to these allergens, it is essential that you always consult with the restaurant staff before placing an order.

Cubierto y pan - Cover charge and bread
2.00€ / pax

Postres | Desserts

Tiramisú sin gluten
Tiramisu (gluten free)

9.00 €



Helado Crema
Catalana Catalan
Cream Ice Cream

8.00 €



Copa limón helado
Iced lemon cup
Sabroso helado de limón
en su corteza natural
Delicious lemon ice
cream in its natural rind

 8.00€

Tarta de Queso casera
Homemade Cheesecake
con frutos rojos
with berries

8.50 €



Tarta Tatin casera
Homemade Tatin cake
Mermelada de manzana
y albaricoque
Apple jam, apricot jam

8.00 €



Tarta de Chocolate casera
con mermelada de
albaricoque
Chocolate cake with
apricot jam

8.50 €



Fruta de temporada
Seasonal fruit





Bahía Beach

Beach Club · Restaurant

- Casares Costa -

Book your table

951 70 48 84

