



MENÚ DEL DÍA

12€ PRIMER PLATO
SEGUNDO PLATO
VINO, CERVEZA O REFRESCO
DE LUNES A JUEVES



SOUL BEACH CAFÉ



SOULBEACHCAFE



RESERVAS

671 669 593 - 951 476 984

**ABIERTO
TODOS LOS DÍAS
DE 12:00H A 03:00H**

ALERGIAS E INTOLERANCIAS

Si tienes alergias o intolerancias, es importante que nos lo comuniques cuando vayamos a atenderle. Gracias.
Todos nuestros platos pueden contener algún alimento ALÉRGICO entre sus ingredientes.
(Reglamento EU/1169/2011).



Gluten



Crustáceos



Huevo



Pescado



Cacahuetes



Soja



Leche



Frutos
de cáscara



Apio



Mostaza



Sésamo



Dióxido de
azufre y sulfitos



Altramuzes



Moluscos

MENÚ DEL DÍA



12€

DE LUNES A JUEVES

PRIMER PLATO

SEGUNDO PLATO

POSTRE

VINO, CERVEZA O REFRESCO



INSTAGRAM



CARTA
DIGITAL



VALÓRANOS

TAMBIÉN DISPONIBLE EN

Glovo!

WWW.SOULBEACHMELILLA.COM

Sugerencias

PREGUNTA POR NUESTRAS NOVEDADES CADA FIN DE SEMANA

Alcachofas confitadas (con mousse de queso payoyo y jamón ibérico)	18€
Salteado de setas y gambas / jamón y ajo	18€
Boletus con foie y huevo frito al P. Ximenez	18€
Atún con bacon a la parrilla	18€
Tartar de atún rojo	19€
Pulpo a la gallega con papas cocidas	19€
Pulpo al estilo "Dabiz Muñoz"	22€
Rollitos de "La Jefa" (rulo de pollo, jamón, queso y sala de nata)	14€
Pan BAO (carne en salsa del chef, de la huerta, boletus P.Ximenez)	5,5€
Pan BAO especial (pulpo estilo Dabiz Muñoz, pollo tailandes)	6€
Tosta Ibérica de "pan blando" (solomillo con queso de cabra y cebolla caramelizada / presa con foie micuit y aceite balsámico)	12€
Hamburguesa Serrana (100% Vacuno con jamón, queso y huevo y salsa SoulBeach)	12€
Chorizos a la sidra	9€
Chateaubriand Iberico con salsa de boletus (500g)	26€
Milhoja de hojaldre de rabo de toro	19€
Cachopo de ternera (jamón serrano y queso / cecina, pimienta y queso azul)	22€
Steak tartar de solomillo de ternera	23€
Tataki de corazón de chuletón de vaca	24€
Chuletón de vaca T-Bone (1kg)	92€



para compartir

Jamón Ibérico pata negra corte a cuchillo	24€
Tostas de huevo de codorniz y tomate	9€
Queso manchego payoyo/curado/semi	17€
Jamón Ibérico a cuchillo y queso curado	19€
Saquitos de verdura y marisco	9€
Mini rollitos de primavera	9€
Crujientes de queso y espinacas	12€
Crujietes de langostinos	12€
Brochetitas de pollo en salsa Teriyaki	11€
Lágrimas de pollo	12€
Carpaccio de solomillo con foie y rúcula	20€
Carpaccio de solomillo con parmesano y trufa	20€

Croquetas caseras de:

• Pollo	12€
• Jamón serrano	12€
• Chipirones	14€
• Espinacas y gambas	14€
• Secreto ibérico	14€
• Mixtas (pollo y jamón)	12€
• Variadas (pollo, jamón y chipirones)	12€



ensaladas

Mediterránea

12€

(Tomate, rábanos, cebolla fina, lomo de atún y selección de lechugas)

Soulbeach

12€

(Lechuga, tomate cherry, pollo, pan crujiente y salsa soulbeach)

Queso de cabra

12€

(Lechuga, tomate cherry, queso de cabra, fruta, salsa de nueces y manzana)

De Quinoa

12€

(Quinoa, lechuga, tomate cherry, fresa y langostinos)

De Tomate

6€

(Tomate en aceite de Oliva con ajito frito troceado)

De Tomate con anchoas

10€

(Tomate de temporada aliñado con anchoas)

De Tomate, payoyo y anchoas

12€

(Tomate de temporada aliñado con anchoas y queso payoyo)

De patata con Kiwi y Mango

14€

(Patata, alioli, kiwi, salsa de mango, maíz, atún)



arroces y verduras

Arroz a la cubana con huevos fritos 12€

Ración de paella (2 personas) 18€

1/2 Ración de paella (1 persona) 9€

Paellas de arroz por encargo (precio por persona)

- Caldoso 12€
- Con pollo 12€
- Con marisco 12€
- Mixta 14€
- Ibérica 14€
- Arroz negro 14€

Parrillada de verduras 12€

Berenjenas fritas con miel de caña 12€

Cazuela de huevos rotos con patatas y jamón 12€

Cazuela de huevos rotos 12€
(con ajo y pimientos)

Cazuela de huevos rotos 14€
(con gambas, ajo y pimientos)

Champiñones rebozados con salsa ag. 12€

Wok de verduras y pollo en salsa de ostras 15€

Wok de verduras variadas con langostinos 15€

Revuelto jugoso de setas y gambas 12€

Revuelto jugoso de morcilla de burgos 12€

Salteado de setas y gambas / jamón y ajo 19€

Boletus con foie y huevo frito al P. Ximenez 19€



pescuitos

Calamares	8/16€
Chipironcitos	8/16€
Almejas	9/16€
Bacalao en tempura negra/blanca	19€
Boquerones al limón	8/15€
Boqueroncitos	8/15€
Corvina/Aguja	8/15€
Mejillones al vapor	7/12€
Gambas plancha	10/18€
Langostinos cocidos	10/18€
Langostinos Tigre	11/20€
Pulpo Gallega	19€
Pulpo frito o pulpo a la brasa	19€
Cigalas plancha	seg. merc.
Atún con bacon	18€
Atún a la parrilla	18€
Fritura de pescado (mínimo 2 peronas.)	19€/pers.
Tataki de lomo de atún rojo	20€
Tartar de salmón o de atún rojo	19€
Lomo de Lubina	16€
Lubina / Pescadilla / Raya / Lenguao.	16€
Salmonete	16€

PRECIOS VARIABLES SEGÚN MERCADO. CONSULTAR



carnes

Chorizos a la Sidra	9€
Tosta Ibérica de Solomillo (con queso de cabra y cebolla caramelizada)	12€
Tosta Ibérica de Presa (con foie micuit y aceite balsámico)	12€
Costillar de cerdo al carbón	16€
Presa ibérica	20€
Chateaubriand Iberico con salsa de boletus (500g)	26€
Contramuslo de pollo deshuesado	14€
Rollitos de "La Jefa" (rulo de pollo, jamón y queso con salsa de nata)	14€
Flamenquín cordobés con salsa de queso	18€
Carrillada de ternera con patatas paja	17€
Milhoja de hojaldre de rabo de toro	19€
Carpaccio de solomillo con foie y rúcula	20€
Carpaccio de solomillo con parmesano y trufa	20€
Cachopo de ternera (jamón serrano y queso / cecina, pimienta y queso azul)	22€
Hamburguesa Gourmet (250gr o 500 gr) (Vacuno 100%, queso, lechuga, cebolla caramelizada y salsas)	9€/12€
Hamburguesa Serrana (300gr) (Vacuno 100%, jamón serrano, queso y huevo frito con salsas)	12€



carne8

Pinchitos de ternera o pollo (unidad/docena)	2€/20€
Solomillo <i>(roquefort, boletus, pimienta)</i>	22€
Solomillo con foie al estilo del cheff	23€
“Steak Tartar” de solomillo de ternera	23€
Lomo bajo ternera gallega	24€
Tataki de corazón de chuletón de vaca vieja	24€
Chuletón Vaca 1kg. aprox.	44€
Chuletón Dry Age 1Kg. aprox.	52€
Chuletón T-Bone 1kg	58€
Tomahawk Vaca Rubia 1,700KG/2,0KG	92€

Para peticiones o encargos al horno...
Consulta sin compromiso nuestras variedades y precios.



bebidas

Caña de Estrella Galicia	2,90€
Refrescos	2,90€
Tinto de verno barril	2,90€
Tinto de verano (prep.)	3,00€
Copa de vino D.O.	3,00€
Copón cerveza	4,50€
Copón tinto V. (prep.)	4,50€
Agua grande Lanjarón	2,90€
Agua pequeña	2,00€
Estrella Galicia 0,0	3,20€
Estrella Galicia 0,0 tostada	3,20€
Tercios Estrella Galicia	3,50€
Tercio Alhambra 1925	3,90€
Tercio Estrella Galicia 1906	4,00€
Royal Bliss	3,50€
Monster Energy	4,00€
Monster Mango loco	4,00€
Monster Energy Ultra	4,00€
Coronita	5,00€
Felina Pink	5,50€
Felina Blue	5,50€

CONSULTA NUESTRA CARTA ESPECIAL DE VINOS Y OTROS



postres

CUS-CÚS DULCE	3€
COULANT DE CHOCOLATE	5,50€
TIRAMISÚ	4€
TARTA DE LA ABUELA	5€
TARTA 3 CHOCOLATES	5€
TARTA DE TURRÓN	5€
TARTA DE QUESO	5€
TARTA DE ZANAHORIA	6€
TARTA SELVA NEGRA	6€
TARTA DE LOTUS	6€
TARTA DE RAFFAELLO	6€
TARTA DE KINDER	6€
TARTA DE OREO	6€
TARTA DE FERRERO	6€
HELADOS ARTESANOS	2,50€

**Nuevos sabores cada semana*

repostería

Disponemos de repostería casera por encargo.
Consulta sin compromiso nuestras variedades y precios.





Designed by
EME EFE
ESTUDIO CREATIVO