

ENTRANTES

Starters to share Entrées à partager

Berenjenas fritas con miel de caña 10.00€
Fried eggplants with honey
Aubergines frites au miel

Ensaladilla rusa 12.00€
Potato salade with carrots, eggs, tuna and mayo
Salade pommes aux carottes, œufs, thon et mayo

Tabla de ibéricos 16.50€
Plate of serrano ham, iberian sausages and cheese
Assiette de jambon, saucisses ibériques et fromage

Tabla de jamón y/o queso 16.50€
Serrano ham and cheese
Jambon Serrano et fromage

Jamón asado 13.00€
Roast ham
Jambon rôti

Croquetas acompañadas con nuestra salsa smokey..... 10.00€
Croquettes accompanied with our smokey sauce
Croquettes accompagnées de notre sauce fumée

Lagrimitas de pollo acompañadas de patatas y salsa de la casa..... 10.00€
Chicken tears accompanied by potatoes and house sauce
Larmes de poulet accompagnées de pommes de terre et de sauce maison

Patatas locas San Cristóbal 10.00€
Cama de patatas fritas bañadas en cheddar, mayonesa chipotle y lluvia de bacon crujiente
Crazy potatoes San Cristóbal
A litte of frites napped with cheddar, chipotle mayonnaise and a pluie of bacon croustillant.
Pommes de terre folles San Cristóbal
Un lit de frites nappées de cheddar, de mayonnaise chipotle et d'une pluie de bacon croustillant.

Morcillas de la abuela picantonas 12.00€
Cuatro morcillas de la abuela picantonas, acompañadas de patata frita y salsa de la casa
Grandma's spicy black pudding
Four spicy black puddings from Grandma, served with fried potatoes and house sauce
Le boudin noir épicé de grand-mère
Quatre boudins noirs épicés de grand-mère, servis avec des pommes de terre frites et une sauce maison

Empanadas colombianas 12.00€
Cuatro empanadas fritas, de carne desmechada en cocción lenta y acompañada de mayonesa chipotle
Colombian empanadas
Four fried empanadas filled with slow-cooked shredded beef and served with chipotle mayonnaise
empanadas colombiennes
Quatre empanadas frites farcies de bœuf effiloché mijoté et servies avec une mayonnaise au chipotle

Nachos mexicanos 15.00€
Cubiertos de carne, cheddar, mayonesa chipotle, pico de gallo, guacamole, soum cream y perejil fresco
Mexican nachos
Topped with meat, cheddar, chipotle mayonnaise, vegetables, guacamole, sour cream, and fresh parsley
Nachos mexicains
Garnie de viande, cheddar, mayonnaise chipotle, pico de gallo, guacamole, crème sure et de persil frais

DE LA HUERTA

Salads Salades

Ensalada San Cristóbal	15.00€
San Cristóbal salad Salade San Cristóbal	
Tomate con aguacate de la Costa Tropical y pesto de almendra	13.00€
Tomato and avocado from the Tropical Coast and almond pesto Tomate et avocat et pesto d'amandes	
Cogollos con anchoas del Cantábrico	12.00€
Letucce head with anchovies from the Cantabrian Sea Coeurs de laitue aux anchois de la mer Cantabrique	
Guacamole mexicano con chips de plátano macho	12.00€
Mexican guacamole with banana chips Guacamole mexicain aux chips de plantain	
Salmorejo cordobés (o marinero)	7.00€ (9.00€)
Tomato and bread cold soup (optional with seafood) Soupe froide tomates et pain (facultatif avec fruits de mer)	
Gazpacho andaluz guarnecido	6.00€
Cold tomato soup Soupe froide tomates	

PAELLAS

Mixta / marisco / vegetal - 16€/persona (Mínimo 2 personas)
Mixed / seafood / vegetable - 16€/person (Minimum 2 people)
Mixte / fruits de mer / légumes - 16€/personne (Minimum 2 personnes)

HUEVOS PARA ROMPER

Eggs to break Œufs à casser

Huevos rotos con lomo a la brasa	16.00€
Fried eggs and fries with grilled pork steak Œufs au plat et frites avec steak de porc	
Huevos rotos con jamón cortado a mano	15.00€
Fried eggs and fries with serrano ham Oeufs au plat et frites au jambon Serrano	
Huevos rotos con gulas	15.00€
Fried eggs and fries with baby eels Œufs au plat et frites aux anguilles	
Huevos rotos con pechuga de pollo a la brasa	14.00€
Fried eggs and fries with grilled chicken breast Oeufs au plat et frites au blanc de poulet	

DEL MAR

Fish and seafood Poisson et fruits de mer

Gamba blanca sobre cama de sal a la barbacoa 22.00€

White shrimp on a bed of barbecue salt

Crevettes blanches sur un lit de sel barbecue

Langostinos al pil-pil 15.00€

Garlic and slightly spicy prawns

Gambas à l'ail

Boquerones fritos 12.00€

Fried anchovies

Anchois poêlés

Calamaritos fritos 12.00€

Fried squids

Calamars frits

Calamar nacional frito 22.00€

Fried spanish squid

Calamars frits du sud de l'Espagne

Lomo de bacalao en salsa de pisto 15.00€

Cod with ratatouille sauce

Morue avec sauce ratatouille

Lomo de bacalao al pil-pil 15.00€

Garlic and slightly spicy cod

Morue à la sauce pil pil

Rosada frita..... 18.00€

Fried rose fish

Poisson rose frit

Rosada a la crema 18.00€

Rose fish with cream sauce

Poisson rose frit avec crème

Fritura de pescado y verduras 17.00€

Fried assorted fish and vegetables

Assortiment de poissons frits et légumes

Dorada al ajillo o a la crema 18.00€

Gilthead with garlic or cream

Dorade royale à l'ail ou à la crème

A LA BRASA GRILLED GRILLÉ

Dorada 18.00€

Gilthead

Dorade royale

Brocheta de gambón y piña 16.00€

King prawns and ananas skewe

Brochette de gambas et ananas

Pulpo a la brasa 22.00€

Grilled octopus

Poulpe grillé

Calamar nacional 22.00€

Grilled spanish squid

Calmar grillé du sud de l'Espagne

CARNES A LA BRASA

Grilled meats Viandes grillées

Entrecot de ternera	20.00€
Beef entrecote Entrecôte de bœuf	
Solomillo de ternera	24.00€
Beef tenderloin Filet de bœuf	
Pechuga de pollo	14.00€
Grilled chicken breast Blanc de poulet grillé	
Secreto Ibérico	19.00€
Grilled Iberian secret pork Porc secret ibérique grillé	
Brocheta de ternera	18.00€
Beef skewer Brochette de veau	
Brocheta de pollo	14.00€
Chicken skewer Brochette de poulet	
Chicharrón carnudo con de puré cremoso y ensalada de la casa	14.00€
Meaty chicharrón with creamy puree and house salad Chicharrón charnu avec purée crémeuse et salade maison	
Chuleta de cerdo ibérico	14.00€
Grilled pork chop Côtelette de porc ibérique grillée	
Chuletón de retinto	28.00€
Veal steak Steak de veau	
Rabo de toro acompañado de chips de plátano macho crujiente	19.00€
Oxtail accompanied by crispy plantain chips Queue de bœuf accompagnée de chips de plantain croustillantes	

PASTAS

Pasta Pâtes

Spaguettis carbonara	14.00€
Spaguetti carbonara Spaghetti à la carbonara	
Spaguettis marinera	16.00€
Spaguetti with seafood Spaghetti aux fruits de mer	
Spahuettis boloñesa	14.00€
Spaguetti bolognese Spaghetti à la bolognaise	

BURGERS

Clásica (200gr. de ternera, cheddar, tomate, lechuga, cebolla y bacon)..... 12.00€

Clasic (200gr. of beef, cheddar, tomato, lettuce, onion and bacon)

Classique (200gr. de bœuf, cheddar, tomate, laitue, oignon et bacon)

Especial (200gr. de ternera, queso de cabra, cebolla roja y lechuga)..... 12.00€

Special (200gr. of beef, goat cheese, red onion and lettuce)

Spécial (200gr. de boeuf, fromage de chèvre, oignon rouge et laitue)

Super burger San Cristóbal (con carne mechada y cebolla caramelizada)..... 15.00€

Super burger San Cristóbal (with shredded beef and caramelized onion)

Super burger San Cristóbal (avec du bœuf effiloché et des oignons caramélisés)

Smash burger (burger americana)..... 12.00€

Pan brioche doble de carne smash (fina) de 100gr, queso cheddar, mayonesa de chipotle, pepinillo, cebolla crispy y bacon crocante.

Smash burger (american burger)

Double brioche bun with 100g of thinly sliced smash beef, cheddar cheese, chipotle mayonnaise, pickle, crispy onions and crunchy bacon.

Smash burger (hamburger américain)

Double pain brioché garni de 100 g de bœuf haché finement tranché, de fromage cheddar, de mayonnaise chipotle, de cornichons, d'oignons croustillants et de bacon croustillant.

Chicken crispy..... 12.00€

Pan brioche, trozos de pollo empanado fritos y crujientes, mix de col en salsa Alabama americana, pepinillos y terminada con salsa agridulce.

Chicken crispy

Brioche bun, crispy fried breaded chicken pieces, mixed cabbage in American Alabama dressing, pickles and finished with sweet and sour sauce.

Chicken crispy

Pain brioché, morceaux de poulet panés et frites croustillants, chou mélangé à la vinaigrette américaine de l'Alabama, cornichons et sauce aigre-douce en finition.

Super Hot Dog..... 12.00€

Pan brioche, salchicha, pulled pork tierno y jugoso, queso fundido, pepinillos con nuestra salsa de la casa y bits de bacon crujiente.

Super Hot Dog

Brioche bun, crispy fried breaded chicken pieces, mixed cabbage in American Alabama dressing, pickles and finished with sweet and sour sauce.

Super Hot Dog

Pain brioché, morceaux de poulet panés et frites croustillants, chou mélangé à la vinaigrette américaine de l'Alabama, cornichons et sauce aigre-douce en finition.

Todas las hamburguesas van acompañadas de patatas fritas caseras cortadas al día

All burgers come with homemade fries cut daily

Tous les hamburgers sont accompagnés de frites maison coupées quotidiennement

Menú del día **Daily menu** Menu du jour

Lunes a Viernes de 12.00 a 16.00h

Monday to Friday from 12.00 to 16.00h

Du lundi au vendredi de 12h00 à 16h00

Primer plato + segundo plato + postre + bebida

First course + second course + dessert + drink

Entrée + plat principal + dessert + boisson

ROSCAS

Typical big bagels Gros bagels typiques

Jamón y queso	12.00€
Serrano ham and cheese Jambon et fromage	
Atún y pimientos morrones	12.00€
Tuna and red peppers Thon et poivrons rouges	
Guacamole, anchoas y queso	14.00€
Avocado, anchovies and cheese Avocat, anchois et fromage	
Lomo a la brasa y queso	14.00€
Pork steak and cheese Steak de porc et fromage	
Pollo a la brasa y queso	14.00€
Chicken breast and cheese Poulet et fromage	

Todas las roscas llevan base de tomate rallado y patatas chips

All the roscas have a base of grated tomato and potato chips.

Toutes les roscas ont une base de tomate râpée et de chips de pommes de terre.

PIZZAS

Margarita	12.00€
Margherita Marguerite	
Prosciutto	12.00€
Prosciutto Prosciutto	
Cuatro quesos	12.00€
Four cheeses Quatre fromages	
Atún	12.00€
Tuna Thon	
Pollo BBQ	13.00€
Chicken bbq Poulet barbecue	
Salami	12.00€
Salami Salami	
Vegetal	12.00€
Vegetable Légume	

SUGERENCIAS Y NOVEDADES DEL CHEF

CHEF'S SUGGESTIONS AND NEWS SUGGESTIONS ET NOUVELLES DU CHEF

- Caracoles con salsa de almendras** 14.00€
Snails with almond sauce
Escargots à la sauce aux amandes
- Pulpo a la cazuela**..... 16.00€
Octopus in a casserole
Poulpe en cocotte
- Filet mignon con bacon crocanti y reducción de vino tinto**..... 26.00€
Filet mignon with crispy bacon and red wine reduction
Filet mignon avec bacon croustillant et réduction de vin rouge
- Chuletas de cordero** 17.00€
Lamb chops
Côtelettes d'agneau
- Parrillada de carne a la brasa para 2 personas** 34.00€
Grilled meat for 2 people
Viande grillée pour 2 personnes

MARISCOS Y PESCADOS GOURMET

SPECIAL FISH AND SEAFOOD POISSONS ET FRUITS DE MER SPÉCIAUX

- Chirlas españolas al ajillo** 14.00€
Spanish clams in garlic
Palourdes espagnoles à l'ail
- Mejillones (a la crema / napolipatana / vapor de Jerez)** 12.00€
Mussels (with cream / napolipatana / sherry steam)
Moules (à la crème / napolitaine / vapeur de sherry)
- Quisquillas de Motril**..... 24.00€
Motril Shrimps
Crevettes de Motril
- Salmón a la brasa acompañado de puré cremoso**..... 26.00€
Grilled salmon accompanied by creamy puree
Saumon grillé accompagné d'une purée crémeuse
- Lubina a la brasa en salsa Mery** 20.00€
Grilled sea bass in Mery sauce
Bar grillé à la sauce Mery
- Rodaballo a la crema de almendras** 20.00€
Turbot with almond cream
Turbot à la crème d'amandes

GOURMET POR ENCARGO

GOURMET ON DEMAND GOURMET Á LA DEMANDE

- Paella de arroz meloso con Bogavante (mínimo 2 personas)**..... 25.00€/p.
Creamy rice paella with lobster (minimum 2 people)
Paella de riz crémeuse au homard (minimum 2 personnes)
- Paaletilla de cordero / Cochinillo asado / Choto al ajillo / Mero al horno / Langosta Termide**
Lamb shoulder / Roasted suckling pig / Garlic-flavoured kid / Baked grouper / Termide lobster
Épaule d'agneau / Cochon de lait rôti / Chevreau à l'ail / Mérou cuit au four / Homard Termide

POSTRES

Desserts Desserts

Tarta de queso La Viña cubierta de mermelada de frutos rojos 6.50€

La Viña cheesecake covered with red fruit jam

Cheesecake La Viña recouvert de confiture de fruits rouges

Tarta muerta por chocolate 6.50€

Death by Chocolate Cake

Gâteau au chocolat mort

Mousse de mango de la Costa Tropical 6.50€

Mango mousse from the Costa Tropical

Mousse de mangue de la Costa Tropical

Tarta de helado al Whisky 6.50€

Whiskey Ice Cream Cake

Gâteau glacé au whisky

Tarta del cheff (preguntar)..... 7.00€

Chef's cake (ask about it)

Gâteau du chef (demander)

Tabla de quesos aderezados con confitura de mango, nueces, pasas y adornado con lascas de chocolate negro..... 17.00€

Cheese board garnished with mango jam, nuts, raisins and decorated with dark chocolate shavings.

Plateau de fromages assaisonné de confiture de mangue, noix, raisins secs et décoré de pépites de chocolat noir.

Helados y otros postres Consultar disponibilidad

Ice creams and other desserts Check availability

Glaces et autres desserts Consulter la disponibilité

Consulte a nuestros camareros si tiene alguna alergia.

Please consult our waiters if you have any allergies.

Veuillez consulter nos serveurs si vous avez des allergies.



CONTIENE
GLUTEN



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LÁCTEOS



FRUTOS
DE CÁSCARA



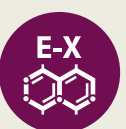
APIO



MOSTAZA



GRANOS
DE SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE
Y SULFITOS



MOLUSCOS

I.V.A incluido en todos nuestros precios



HOTEL PLAYA
SAN CRISTÓBAL
Food & Drinks

Plaza San Cristóbal, 5 - Almuñécar

(+34) 606 44 00 40

www.playasancristobal.com

Instagram: [@playasancristobal](https://www.instagram.com/playasancristobal)