

¡Bienvenido!



Visitar tambien nuestra boutique de Jimmy's Secret

BESUCHEN SIE UNSERE JIMMY'S SECRET BOUTIQUE

VISIT ALSO OUR JIMMY'S SECRET BOUTIQUE



BEACH MENU 2018

BOCADILLOS Y MÁS...

APERITIVO PARA UNA PERSONA

Brot, Alioli, Thunfischcreme

Bread, alioli, tuna cream

5 €

PALLITOS DE ZANAHORIAS, APIO, COLINABO, PIMIENTOS CON QUARK DE CEBOLLETA

Sticks von Karotten, Staudensellerie, Kohlrabi, Paprika mit Schnittlauchquark

Sticks of carrots, celery, kohlrabi, peppers with chive quark

12 €

BOCADILLO CON POLLO A LA PLANCHA

Bocadillo mit gegrillter Hähnchenbrust

Sandwich with grilled chicken breast

12 €

BOCADILLO CON ESCALOPE A LA VIENESA

Bocadillo mit Wiener Schnitzel

Sandwich with Viennese escalope

15 €

BOCADILLO CON JAMÓN YORK Y QUESO

Bocadillo mit gekochtem Schinken und Käse

Sandwich with ham and cheese

12 €

BOCADILLO CON ATÚN, TOMATES Y CEBOLLA

Bocadillo mit Thunfisch, Tomaten und Zwiebeln

Sandwich with tuna, tomatoes and onions

12 €

BOCADILLO CON JAMÓN IBERICO

Bocadillo mit Iberico Schinken

Sandwich with iberico ham

15 €



HAMBURGER

HAMBURGUESA "COCO BEACH" CON QUESO, TOMATE, CEBOLLA,
LECHUGA Y SALSA DE COCKTAIL Y PATATAS FRITAS

Hamburger "Coco Beach" mit Käse, Tomate, Zwiebel, Blattsalat,
Cocktailsauce und Pommes frites

*Hamburger "Coco Beach" with cheese, tomato,
onion, lettuce, cocktail sauce and chips*

15 €

HAMBURGUESA DE SOLOMILLO CON QUESO, TOMATE, CEBOLLA,
LECHUGA Y SALSA DE COCKTAIL Y PATATAS FRITAS

Filetburger mit Käse, Tomate, Zwiebel, Blattsalat,
Cocktailsauce und Pommes frites

*Filet burger with cheese, tomato, onion, lettuce,
cocktail sauce and chips*

24 €

SOPAS DE LA CASA

SOPA DE TOMATE CON ALBAHACA

Schaumsuppe von Fleischtomaten mit Basilikum

Tomato soup with basil

12 €

SOPA DE CALABAZA „COCO BEACH“

Kürbiscremesuppe "Coco Beach"

Pumpkin soup

12 €

SOPA DE BOGAVANTE

Feine Schaumsuppe vom Hummer

Lobster soup

18 €

GAZPACHO ANDALUZ

Gazpacho (kalte Tomatensuppe)

Gazpacho (cold tomato soup)

15 €

TOM KA GAI CON POLLO (PICANTE)

Tom Ka Gai mit Hühnchen (scharf)

Tom Ka Gai soup (spicy)

14 €



SPECIALS

“FRIKADELLE“ GRANDE CON ENSALADA DE PATATA Y MOSTAZA
Große Frikadelle (Fleischpflanzerl) mit Kartoffelsalat & Senf
Big “Frikadelle” with potato salad & mustard
15 €

**ALITAS DE POLLO CRUJIENTES CON SALSA DULCE DE CHILE Y
PAPAS FRITAS O ENSALADA DE PAPA**
Crispy Chicken Wings mit Sweet Chilli Sauce” und Pommes oder
Kartoffelsalat
Crispy Chicken Wings with Sweet Chilli Sauce and Chips or Potato Salad
18 €

**PAR DE SALCHICHAS BLANCAS DE MUNICH
CON MOSTAZA DULCE Y LAUGENSEMMEL**
Paar Münchner Weißwürste mit Händlmayer-Senf & Laugensemmel
A pair of Munich white sausages with sweet mustard & Laugensemmel
normal 9,50 € / with potatoe salad 15 €

**SALCHICHAS FRANKFURT CON MOSTAZA Y ENSALADA DE PATATAS
O PATATAS FRITAS**
Frankfurter Würstchen mit Senf, Kartoffelsalat oder Pommes
Frankfurters with mustard and potato salad or French fries
15 €

SALCHICHA CURRY GRANDE CON PATATAS FRITAS
Große Currywurst mit Pommes Frites
Curry sausage with French fries
18 €

ENTREMESES DE CERVELAS CON PAN MORENO
Wurstsalat mit Zwiebeln, Paprika, Käse, Ei und Bauernbrot
Salad made of strips of sausage with onions, paprika, cheese, eggs and bread
18 €

10 ALBONDIGAS CON ENSALADA DE PATATAS
10 Hackis mit Kartoffelsalat
10 meatballs with potato salad
15 €



SPECIALS

MELÓN CON JAMÓN IBERICO

Melone mit Iberiko-Schinken

Melon with Iberico ham

28 €

MELÓN CON JAMÓN DE PARMA

Melone mit original Parma-Schinken

Melon with original ham from Parma

24 €

YAMON YORK DE IBERICO CON RABANO PICANTE & RABANITO

Gekochter Iberico-Schinken mit frischem Meerrettich & Radieschen

Iberico ham (cooked) with fresh horseradish & radish

28 €

JAMON DE TRUFA DE ITALIA

Italienischer Trüffelschinken

Truffeled Ham from Italy

28 €

BOQUERONES EN VINAGRE CON CEBOLLAS Y AJO

Boquerones mit Zwiebeln und Knoblauch

Boquerones with onions and garlic

13 €

PATATAS FRITAS

Pommes frites

French fries

8 €

PIMIENTOS DE PADRON

Gebackene scharfe Mini-Paprika

Roasted small green peppers

13 €



DESAYUNO / BREAKFAST (11:00-13:00)

DESAYUNO "COCO BEACH"

**SELECCIÓN DE EMBUTIDOS Y QUESOS, MERMELADA, FRUTA,
YOGUR, MANTEQUILLA Y PAN FRESCO**

**Auswahl an Wurst & Käse, Marmelade, Obst, Joghurt,
Butter und frischem Brot**

Selection of cold cuts & cheese, marmalade, fruits, yoghurt, butter and bread

19 €

HUEVOS REVUELTOS CON JAMÓN YORK Y PAN

Rühreier mit Schinken, Butter und Brot

Scrambled eggs with ham and bread

12 €

DOS HUEVOS A LA PLANCHA CON TRUFA Y PAN

Zwei Spiegeleier mit frischem Trüffel und Brot

Two fried eggs with fresh truffles and bread

15 €

YOGUR CON FRUTAS Y CEREALES

Joghurt mit frischen Früchten und Müsli

Yoghurt with fresh fruits and cereals

12 €

PLATO DE FRUTAS MIXTAS

Gemischter Obstteller aus frischen Früchten

Fruit platter

klein/small 18 €

groß/big 36 €

BRAZILIAN BOWL CON PLATANO, FRESAS Y CEREALES

Organic Blend mit acai, Banane, Erdbeeren und Cerealien

Organic blend with acai, banana, strawberries and cereals

12 €



PASTA

RIGATONI AL HORNO CON SALSA BOLOÑESA Y QUESO
Rigatoni mit Bolognese und Käse überbacken
Rigatoni-Pasta with sauce "Bolognese" topped with melted cheese
18 €

SPAGHETTINI A LA BOLOÑESA
Spaghetti auf Bologneser Art
Spaghetti with "Bolognese" sauce
18 €

SPAGHETTINI CON GAMBAS (PICANTE)
Spaghettoni mit Scampis und Tomatensauce (scharf)
Spaghetti with scampis and tomato sauce (spicy)
28 €

**SPAGHETTINI CON POLLO EN SALSA DE TOMATE Y VERDURAS
(PICANTE)**
Spaghettoni mit Hühnchenbrust und Tomaten-Gemüsesauce (scharf)
Spaghetti with chicken and tomato sauce (spicy)
26 €

TAGLIERINI CON TRUFAS FRESCAS
Taglierini mit frischem schwarzen Trüffeln
Pasta with fresh truffles
24 €



ENTRANTES / STARTERS

CARPACCIO DE SOLOMILLO DE BUEY CON PARMESANO Y RÚCULA

Carpaccio vom Rinderfilet mit Parmesan und Rucola

Veal carpaccio with Parmesan cheese and rocket

22 €

BISTEC A LA TÁRTARA CON SALSAS PICANTES

Fein angemachter Tartar vom Angus-Rind mit

verschiedenen scharfen Saucen

Steak tartare with spicy sauces

26 €

TARTAR DE ATÚN CON AGUACATE Y SALSAS PICANTES

Tartar vom Thunfisch mit scharfen Saucen und Avocado

Tuna tartare with avocado and spicy sauces

25 €

CARPACCIO SALMÓN "BAWYKOV"

CON SALSA DE MOSTAZA, MIEL, ENELDO

Carpaccio vom Bawykov-Lachs mit Honig-Dill-Senfsauce,
frischem Meerrettich

*Carpaccio from "Bawykov" salmon with a honey-mustard-dill sauce
& horseradish*

22 €

CARPACCIO DE ATÚN CON SALSA VINAGRETA DE WASABI Y RÁBANO PICANTE

Carpaccio vom Thunfisch mit Wasabi-Vinaigrette und frischem Meerrettich

Tuna carpaccio with Wasabi vinaigrette and horseradish

22 €

CÓCTEL DE BOGAVANTE CON PIÑA Y SALSA AMERICANA

Hummercocktail mit Ananas und Sauce „American“

Lobster cocktail with pineapple and "American" sauce

25 €



ENTRANTES / STARTERS

CÓCTEL DE CANGREJO DEL RÍO CON PIÑA Y SALSA AMERICANA

Flusskrebsscocktail mit Ananas und Sauce „American“

Crayfish cocktail with pineapple and "American" sauce

25 €

TERRINA DE FOIE GRAS CON CONFIT DE FRUTAS

Gänseleberpastete mit verschiedenem Confit von Früchten

Foie gras with different jams

22 €

MOZZARELLA DE BURRATA CON TOMATE Y ABAHACA

Fleischtomaten mit Burrata-Mozzarella und Basilikum

Tomatoes with burrata mozzarella and basil

pequeño / small

19 €

GAMBAS AL AJILLO

Scampis mit Knoblauch und Kräuterbutter überbacken

Scampis au gratin with garlic and herb butter

24 €

SOUFFLÉ DE QUESO DE CABRA CON UVAS Y PAN

Soufflé vom Ziegenkäse

(im Ofen gebackener Ziegenkäse mit Trauben und Weißbrot)

Goat cheese soufflé with grapes and bread

24 €



ENSALADAS

ENSALADA DE TOMATE Y CEBOLLA

Tomatensalat mit Zwiebeln

Tomato salad with onions

15 €

ENSALADA DE PEPINO CON ENELDO Y CREME FRAICHE

Gurkensalat mit Dill und Sauerrahmdressing

Cucumber salad with dill and sour cream dressing

15 €

ENSALADA "COCO BEACH" CON PECHUGA DE POLLO Y BACON

Gemischte Salate „Coco Beach“ mit Hähnchenbrust und Speck

Mixed salad with grilled chicken breast and bacon

21 €

ENSALADA "SANT JOSEP" CON SOLOMILLO Y CEBOLLAS FRITAS

Gemischte Salate mit Rinderfilet und gebackenen Zwiebeln

Mixed salad with beef fillet and fried onions

28 €

ENSALADA „GASTRÓNOMA“ CON LANGOSTINOS A LA PLANCHA

Gourmet-Salat mit Salaten der Saison und Scampis vom Grill

Mixed salad with grilled scampis

28 €

ENSALADA "ALASKA" CON KING CRAB (CANGREJO), ENSALADA DE HOJAS, AGUACATE Y HUEVO

Salat „Alaska“ mit King Crab auf Gartensalat, Avokado und Ei

Leaf salad with King Crab leg, avocado and egg

35 €

ENSALADA "IBIZA" CON QUESO DE CABRA AL MIEL, NUECES Y VINAGRETA DE PATATAS

Gemischte Salate „Ibiza“ mit Ziegenkäse, Honig und Nüssen an Kartoffeldressing

Ibiza salad with goat cheese, honey, nuts and potato dressing

19 €



ENSALADAS

ENSALADA "ITALIA" CON ATÚN EN ACEITE, CEBOLLAS Y ACEITUNAS VERDES

Italienischer Salat mit Thunfisch, Zwiebeln und Oliven
Italian salad with tuna, onions and olives

21 €

ENSALADA "CÉSAR" CON PARMESANO Y CRUTONES

Caesar's Salat mit frischem Parmesan und Croutons
Caesar's salad with Parmesan cheese and croutons

15 €

con pollo o gambas / mit Hühnchen oder Gambas / *with chicken or scampis*

19 €

LECHUGA ENTERA CON SALSA DE YOGUR CON CRUTONES Y BACON (2 PERSONAS)

Ganzer Kopfsalat mit Yoghurt-Dressing mit Croutons & Speck
(2 Personen)

*Whole lettuce with yoghurt dressing with croutons and bacon
(2 persons)*

28 €

ENSALADA VERDE CON BOGAVANTE, AGUACATE Y VINAGRETA DE TOMATE

Blattsalate mit Hummer auf Avocado und Tomatenvinaigrette
Leaf salad with lobster, avocado and tomato vinaigrette

28 €



TEMPURA

**TEMPURA DE LANGOSTINOS
CON SALSA PICANTE Y ENSALADA DEL TIEMPO**
In Tempura gebackene Scampis an gemischten Salaten
und verschiedenen scharfen Saucen
Tempura prawns with mixed salad and spicy sauces
26 €

**TEMPURA DE POLLO
CON SALSA PICANTE Y ENSALADA DEL TIEMPO**
In Tempura gebackene Hähnchen-Nuggets an gemischten Salaten
und verschiedenen scharfen Saucen
Chicken nuggets with mixed salad and spicy sauces
19 €

**TEMPURA DE ATÚN
CON SALSA PICANTE Y ENSALADA DEL TIEMPO**
In Tempura gebackener Thunfisch im Algenblatt
auf saisonalem grünen Salat
Tempura tuna with mixed salad and spicy sauces
26 €

PLATOS DE CARNE

**ESCALOPE A LA VIENESA CON RÚCULA Y
ENSALADA DE PATATAS**
Wiener Schnitzel mit Rucola und hausgemachtem Kartoffelsalat
Viennese escalope with rocket and potato salad
25 €

**POLLO EN CURRY "MATSAMAN" CON VERDURAS Y ARROZ
(PICANTE)**
Hähnchencurry „Matsaman“ mit frischem Gemüse und Reis (scharf)
Chicken Curry "Matsaman" with vegetables and rice (spicy)
25 €

**FILETE DE TERNERA LECHAL GRATINADO
CON SALSA DE CREMA DE CHAMPIGNONS Y TAGLIARINI**
Gratiniertes Kalbsfilet mit Champignons-Rahmsauce & Tagliarini
Gratinated veal fillet with mushroom sauce & Tagliarini
32 €



PESCADOS

FILETE DE DORADA CON VERDURAS DE ASIA Y SALSA DE MOSTAZA DE POMMERY

Filet von der Goldbrasse auf asiatischem Gemüse an
feiner Pommery-Senfsauce

*Gilthead fillet on a bed of Asian vegetables with a subtle Pommery mustard
sauce*

28 €

LENGUADO A LA MOLINERA (600g) CON PURÉ DE PATATAS Y ESPINACA

Frische Seezunge „Müllerin Art“ (600g) mit Kartoffelpüree und Spinat
Sole "Meunière" with mashed potatoes and spinach

49 €

GAMBAS EN CURRY „MATSAMAN“ CON VERDURAS Y ARROZ (PICANTE)

Matsaman-Curry von Scampis mit frischem Gemüse und Reis (scharf)
Scampis in „Matsaman“ curry with vegetables and rice (spicy)

36 €

RAPE EN CURRY „MATSAMAN“ CON VERDURAS Y ARROZ (PICANTE)

„Matsaman“- Curry vom Seeteufel mit frischem Gemüse und Reis (scharf)
Monkfish Curry "Matsaman" with fresh vegetables and rice (spicy)

32 €



POSTRES

SORBETES VARIADOS

Variation von Sorbets

Selection of sorbets

15 €

TARTA DE CHOCOLATE CON SALSA DE VAINILLA Y HELADO DE VAINILLA

Schokoladenkuchen aus dem Ofen auf Vanillesauce und Vanilleeis

Hot chocolate cake with vanilla sauce and vanilla ice cream

15 €

MOUSSE DE CHOCOLATE CON FRUTAS DEL BOSQUE Y CREMA DE FRAMBUESA

Mousse au Chocolat mit Himbeerpüree und frischen Beeren

Chocolate mousse with fresh wild berry and raspberry purée

15 €

FRESAS CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Erdbeeren auf Erdbeerpüree, Vanilleeis und Sahne

Fresh strawberries with vanilla ice cream and whipped cream

15 €

FRAMBUESAS CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Himbeeren auf Himbeerpüree, Vanilleeis und Sahne

Fresh raspberries with vanilla ice cream and whipped cream

16 €

ARÁNDANOS CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Blaubeeren auf Vanilleeis und Sahne

Fresh blueberries with vanilla ice cream and whipped cream

16 €

MANGO FRESCO CON HELADO DE VAINILLA Y NATA

Frische Mango mit Mangopüree auf Vanilleeis und Sahne

Fresh mango with vanilla ice cream and whipped cream

15 €



POSTRES

COPA DE YOGUR CON FRUTAS DEL BOSQUE Y HELADO DE MASCARPONE

Yoghurtbecher mit Waldbeeren und Mascarponeeis
Yoghurt cup with wild berries and yoghurt ice cream

15 €

FRAMBUESAS CALIENTES CON HELADO DE VAINILLA

Heiße Himbeeren mit Vanilleeis
Hot raspberries with vanilla ice cream

15 €

CHURROS RELLENOS CON MANZANA, SALSA DE VAINILLA Y HELADO DE VAINILLA

Hausgemachte Apfelkrapfen auf Vanillesauce und Vanilleeis
Homemade apple beignet with vanilla sauce and vanilla ice cream

16 €

FRUTAS FRESCAS VARIADAS

Variation von frischen Früchten

Fresh fruit platter

klein/small 18 €

groß/big 28 €

PIÑA FRESCA

Portion frische Ananas

Fresh pineapple

14 €

TARTAS CASERAS HAUSGEMACHTE KUCHEN HOMEMADE CAKES





POSTRES

TORTILLA A LA VIENESA CON COMPOTES (2-4 PERSONAS, 40 MINUTOS)

Kaiserschmarrn mit verschiedenen Kompotts
für 2-4 Personen (ca. 40 Minuten)

Kaiserschmarrn with various compotes (approx. 40 minutes)

45 €

POSTRE SORPRESA "COCO BEACH"

(2-4 personas)

Dessertteller „Coco Beach“ (2-4 Pers.)

Selection of desserts "Coco Beach" (2-4 persons)

65 €

POSTRE SORPRESA "COCO BEACH"

(6-8 personas)

CON TORTILLA A LA VIENESA

Dessertteller „Coco Beach“ mit Kaiserschmarrn (6-8 Pers.)

Selection of desserts "Coco Beach" with Kaiserschmarrn (6-8 persons)

150 €

QUESOS

SELECCIÓN DE QUESOS CON UVAS Y MOSTAZA DE HIGOS

Käseauswahl von Rohmilchkäse mit Feigensenf, Weißbrot und Trauben

Cheese selection with grapes and fig mustard

21 €

QUESO DE TRUFA ITALIANA CON TRUFA FRESCA, UVAS Y MOSTAZA DE HIGO

Italienischer Trüffelkäse mit frischem Trüffel, Trauben und Feigensenf

Truffle cheese from Italy with fresh truffle, grapes and fig mustard

24 €