

An aerial photograph of a beach. The top half of the image shows deep turquoise water with white foam from a wave washing onto the shore. The bottom half shows the golden-brown sand of the beach. The text is overlaid on the water portion.

sea SOUL

BY CATARIA



SEA SOUL

BY CATARIA



SERVICIO DE PAN P.P. 🍞

1,50 €

Bread service P.P. | Brotbeilage pro Person | Portion de pain P.P.

PARA PICOTEAR

FINGER FOOD & NIBBLES / FÜR DEN KLEINEN HUNGER
POUR GRIGNOTER

SARDINAS DE BARBATE AHUMADAS 🐟🌿 CON CONFITURA DE TOMATE (UD)

4,5 €

Smoked Barbate sardines with tomato jam
Geräucherte Sardinen aus Barbate mit Tomatenkonfitüre (Stück)
Sardines de Barbate fumées et confiture de tomate

TORTILLITAS DE CAMARONES FRITAS 🍤🥞 COMO LAS DE SIEMPRE (UD)

3 €

Fried shrimp omelettes
Frittierte Krabben-Omeletts auf traditionelle Art (Stück)
Petites omelettes de crevettes frites

ENSALADILLA CON LANGOSTINOS DE SANLÚCAR 🍷🐞🌿🍷

15 €

Salad with Sanlúcar prawns
Salat mit Garnelen aus Sanlúcar
Salade russe avec langoustines de Sanlúcar

MOLLETE CRUJIENTE IBÉRICO CON TOMATE RALLADO 🍞

10 €

Iberian mollete (traditional Spanish bread) topped
with grated tomato | Knuspriges Brötchen mit geriebenen Tomaten und
iberischem Schinken | Petit pain de jambon ibérique et tomate râpée

JAMÓN Y LOMO DE CERDO IBÉRICO DE BELLOTA

28 €

Platter of ham and Iberian acorn-fed pork loin
Schinken und Lende vom iberischen Eichelmastschwein
Jambon et échine de porc ibérique nourri aux glands



sea soul

BY CATARIA



NUESTRA FREIDURÍA

FRIED FOOD / FRITTIERTES / NOS FRITURES

NUESTRAS CROQUETAS CREMOSAS DE JAMÓN IBÉRICO (4 UD)    **12,5 €**

Creamy Iberian ham croquettes (4 pcs.)
Creamy Iberian ham croquettes (4 pcs.)
Nos croquettes crémeuses de jambon ibérique (4 u.)

NUESTRAS CROQUETAS MELOSAS DE CHOCO EN SU TINTA (4 UD)      **12,5 €**

Cuttlefish croquettes in its ink (4 pcs.)
Cuttlefish croquettes in its ink (4 pcs.)
Nos croquettes onctueuses de seiche dans son encre (4 u.)

CHICHARRONES DE CHICLANA CRUJIENTES CON EMULSIÓN DE PIMENTÓN  **12 €**

Pork rinds sprinkled in paprika
Pork rinds sprinkled in paprika (4 pcs.)
Grattons de Chiclana croustillants avec émulsion de paprika

PIMIENTITOS FRITOS **10 €**

Fried peppers | Gebratene Paprika | Poivrons frits

BOQUERONES FRITOS   **17 €**

Fried anchovies | Fried anchovies | Anchois frits



sea soul

BY CATARIA



RACIONES DEL MAR

FROM THE SEA / SPEISEN AUS DEM MEER / UN PEU DE MER

CORVINA ALIÑÁ, NUESTRO CEVICHE ANDALUZ   **22€**

Seasoned seabass, our Andalusian ceviche
Unsere Ceviche nach andalusischer Art mit mariniertem Adlerfisch
Maigre assaisonné, notre ceviche andalou

COQUINAS SALTEADAS AL FUEGO  **16€**

Sautéed clams cooked over the fire | Über dem Feuer
zubereitete Koffermuscheln | Palourdes sautées

PUNTILLITAS CON HUEVOS ROTOS   **18€**

Baby squid with broken eggs | Frittierte kleine Tintenfische
mit Spiegeleiern | Petites seiches et pommes de terre frites
avec oeuf au plat

DE LA HUERTA

FROM THE GARDEN / AUS DEM GARTEN / DU POTAGER

ENSALADA DE TOMATE DE LA HUERTA  **13,5 €**
DE CONIL Y CEBOLLETA FRESCA

Tomato salad from Conil's orchard with fresh spring onion
Salat mit Gartentomaten aus Conil und frischen Frühlingszwiebeln
Salade de tomates de Conil du potager et ciboulette fraîche

GAZPACHO ANDALUZ CON SUS GUARNICIONES    **10 €**

Andalusian Gazpacho served with garnishes | Andalusische Gazpacho
mit Beilagen | Gazpacho andalou et ses accompagnements

ENSALADA DE QUESO DE CABRA    **15 €**
CON VINAGRETA DE MIEL Y UVAS

Goat's cheese salad with honey vinaigrette and grapes
Salat mit Ziegenkäse und Vinaigrette aus Honig und Trauben
Salade de fromage de chèvre, vinaigrette au miel et raisins



SEA SOUL

BY CATARIA



DEL MAR Y DE LA TIERRA

FROM THE SEA AND LAND

AUS DEM MEER UND VOM LAND / ENTRE MER ET TERRE

ATÚN ENTOMATADO CON HUEVO FRITO 🍷 🌱 24 €

Tuna with tomato sauce and fried egg
Thunfisch-Tomaten-Eintopf mit Spiegelei
Thon à la sauce tomate et oeuf au plat

PULPO ASADO CON CREMOSO DE PATATA Y PIMENTÓN 🌱 🍷 23 €

Grilled octopus with creamy potato and paprika sauce
Gebratener Tintenfisch mit Kartoffelcreme und Paprika
Poulpe grillé accompagné de purée de pommes de terre et de paprika

PESCADO DEL DÍA DE LA LONJA 🌱 48 € DE CONIL A LA ESPALDA (2 PAX)

Fish of the day (from Conil fish market) (2 pax)
Gegrillter Fisch des Tages vom Fischmarkt in Conil (2 Personen)
Poisson de la criée de Conil grillé accompagné d'une sauce (2 pax)

ARROZ CALDOSO DE BOGAVANTE (MIN. 2 PAX. P.P.) 🌱 🍷 🍷 26 €

Rice with lobster | Cremiger Reis mit Hummer
Riz crémeux au homard

PRESA 100 % BELLOTA CON PATATAS Y PIMIENTITOS VERDES 🌱 23 €

100 % acorn-fed pork with potatoes and green peppers
Iberisches Schweinefleisch aus Eichelmast (zu 100 % reinrassiges
Ibérico-Schwein) mit Kartoffeln und kleinen grünen Paprikas
Porc nourri aux glands accompagné de pommes de terre
et de petits poivrons verts

OUR SECRET INGREDIENT?

RESPONSIBLY SOURCED FISH AND SEAFOOD

We prioritise products that help support the ocean and fishing communities

NUESTRO INGREDIENTE SECRETO

PESCADO Y MARISCO DE ORIGEN RESPONSABLE

Priorizamos productos que ayuden a proteger los océanos y las comunidades pesqueras



RESPONSIBLE
SEAFOOD

cataria









SEA SOUL

BY CATARIA



HOMEMADE PASTRIES HOMEMADE PASTRIES SÜSSSPEISEN DES HAUSES / PÂTISSERIE MAISON

- CREMA DE QUESO TEMPLADA CON FRUTOS ROJOS**   **7,5€**
Warm cream cheese with red fruits
Warme Käsecreme mit roten Früchten
Crème tiède au fromage accompagnée de fruits rouges
- COULANT DE CHOCOLATE**     **7,5€**
Chocolate coulant | Schokoladen-Coulant
Coulant au chocolat
- NUESTROS HELADOS CASEROS**   **7,5€**
Our homemade ice creams | Hausgemachtes Eis
Nos glaces maison
- FLAN DE LECHE FRESCA**   **7,5€**
Fresh milk flan | Pudding aus Frischmilch | Flan au lait frais
- SORBETE DE LIMÓN AL CAVA**  **7,5€**
Lemon sorbet with cava | Zitronen-Sekt-Sorbet
Sorbet au citron et au cava
- FRUTA DE TEMPORADA** **7,5€**
Seasonal fruit | Obst der Saison | Fruit de saison



GLUTEN



MILK
LÉCHE



EGG
HUEVO



FISH
PESCADO



PEANUT
CACAHUETE



NUT
FT. CÁSCARA



SHELLFISH
CRUSTÁCEOS



SHELLFISH
MOLUSCOS



SULPHITE
SULFITO



SOY
SOJA



MUSTARD
MOSTAZA



CELERY
APIO



SESAME
SÉSAMO



LUPINS
ALTRAMUCES



Si tienes alguna intolerancia alimentaria consúltalo con nuestro personal. IVA incluido.
Please consult our staff if you have any food intolerances. VAT Included.
Wenn Sie irgendeine Lebensmittelallergie haben, erkundigen
Sie sich bei unseren Personal. Inklusive MwSt.
Si vous souffrez d'une intolérance alimentaire, veuillez l'indiquer à notre personnel. TTC.