



OYSTERS

(2, 4 OR 6 PIECES) 15 / 28 / 39
Served with 3 different sauces.

OUR SELECTION OF «CAVIAR DEL TIBET»

Caviar of fine fish eggs with firm texture and intense creamy flavor.

30g	77
50g	110
100g	176

TARTAR

KING CRAB TARTAR 30

King crab tartar mixed with creamy wasabi sauce and Japanese cucumber. Accompanied by avocado, tobiko roe and blinis or toasts.

NORWEGIAN SALMON TARTAR 28

Norwegian salmon tartar, seasoned with red onion, chives and spices, accompanied with avocado sauce, sour cream and blinis or toasts.

SPICY TUNA 32

Tuna dices marinated in spicy sauce, served with creamy avocado, sour cream and blinis or toasts.

MUSSELS

CHALACA MUSSELS 23

Topped with chalaca sauce:
Tradicional Peruvian sauce from the Callao port, prepared with onion, tomato and coriander. Served with lemon dressing and Peruvian chilies.

FRESH FISH

TORCHED SALMON 22

Slices of fresh salmon, marinated in passion fruit and mango sauce.

CEVICHE - CALA TARIDA 30

Home made ceviche prepared with "Tiger Milk" - Cotton Beach Club with sweet potatoes, red onion and corns of the Andes.

PERUVIAN CEVICHE 30

Freshly diced catch of the day, marinated in Peruvian spicy "Tiger Milk" with sweet potato, red onion, coriander and corns of the Andes.

SASHIMI (6, 12 OR 25 PIECES)

Norwegian salmon	22 / 40 / 82
Tuna	24 / 44 / 86
Mix - Norwegian salmon, Tuna, White fish	23 / 42 / 82

Served with a tangy Japanese ponzu sauce (soy, lemon and mirin)

APHRODITE

(MIN. 2 PERSONS) 50 P/P

A selection of oysters, mussels and tartars.

Allergen information available on request. Please advise your waiter, if you have any known allergies or food intolerances.

10% VAT included in all prices.

A 15% service charge will be added to beach consumption.



OSTRAS

(2, 4 O 6 PIEZAS) 15 / 28 / 39
Servidas con 3 salsas diferentes.

NUESTRA SELECCIÓN DE «CAVIAR DEL TÍBET»

Caviar de hueva fina con textura firme e intenso sabor cremoso.

30g	77
50g	110
100g	176

TARTAR

TARTAR DE KING CRAB 30

Tartar de king crab con crema de wasabi y pepino japonés. Acompañado de aguacate, huevas de tobiko y blinis o tostadas.

TARTAR DE SALMÓN NORUEGO 28

Tartar de salmón noruego, condimentado con cebolla roja, cebollino y especias. Acompañado de salsa de aguacate, crema agria y blinis o tostadas.

ATÚN PICANTE 32

Dados de atún marinado en salsa picante, servido con cremoso de aguacate, crema agria y blinis o tostadas.

MEJILLONES

MEJILLONES A LA CHALACA 23

Cubiertos en salsa Chalaca, típica salsa peruana del Puerto del Callao, preparados con cebolla, tomate y cilantro y servidos con un aderezo de limón y ajíes peruanos.

PESCADOS FRESCOS

SALMÓN FLAMBEADO 22

Láminas de salmón flambeado, con salsa de maracuyá y mango.

CEVICHE - CALA TARIDA 30

Ceviche de la casa preparado con "Leche de Tigre" - Cotton Beach Club, servido con boniato, cebolla roja y maíces de los Andes.

CEVICHE PERUANO 30

Dados de pescado fresco del día, marinados en "Leche de Tigre" Peruana picante. Acompañado de boniato, cebolla roja, cilantro y maíces de los Andes.

SASHIMI (6, 12 O 25 PIEZAS)

Salmón Noruego	22 / 40 / 82
Atún	24 / 44 / 86
Mix - Salmón noruego, Atún,	
Pescado blanco	23 / 42 / 82

Servido con una salsa japonesa ponzu (soja, limón y mirin)

AFRODITA

(MIN. 2 PERSONAS) 50 P/P

Selección de ostras, mejillones y tartares.

Información sobre alérgenos a su disposición. Si tiene alguna alergia o intolerancia alimentaria, dígaselo al camarero.

Todos los precios incluyen el 10% de IVA.

Un 15% por servicio se añadirá a las consumiciones en la playa.