

## ENSALADAS / SALADS

<b>Cesar / Caesar</b> con pollo o gambas, parmesano, crutones y tomates cherrys <i>with chicken or prawns, parmesan and croutons</i>	17€
<b>Tomate del huerto / Tomato from the garden</b> tomates ecológicos de nuestro huerto con pimientos italianos <i>organic tomatoes from our garden with Italian peppers</i>	14€
<b>Judías de kenya / Kenyan green beans</b> echalotas, vinagreta de mostaza y aceite de nuez <i>shallots mustard vinaigrette and walnut oil</i>	15€
<b>Ensalada La Plage / La Plage salad</b> noodles de arroz, kale, zanahoria, mango, calabacín, anacardos, hierbas, vinagreta thai <i>rice noodles, kale, carrot, zucchini, cashew nuts, mango, herbs, thai vinaigrette</i>	15€
<b>Ensalada de Quinoa / Quinoa salad</b> dátiles, hinojo, tomate, manzana y yogourt <i>dates, fennel, tomatoes, apple and yogourt</i>	15€
<b>Burrata</b> tomates kumatos, hojas de albahaca, y aceite de oliva extra virgen <i>kumatos tomatoes, basil leaves, and extra virgin olive oil</i>	15€

## ENTRADAS / STARTERS

<b>Caviar Oscietra Kaviari</b> con blinis y crème fraîche <i>with blinis and crème fraîche</i>	50 grs. 100€ / 100 grs. 190€
<b>Ostras / Oysters - 6<sup>und</sup></b> fine de claire n2 con salsa mignonette <i>fine de claire n2 with mignonette</i>	21€
<b>Ceviche Peruano / Peruvian Ceviche</b> con leche de tigre, boniato asado y maíz <i>with "leche de Tigre", roasted sweet potato and corn</i>	18€
<b>Tartare de atún de barbate / Barbate Tuna tartare</b> estilo asiático con chips de boniato <i>Asian style and sweet potato chips</i>	18€
<b>Tartare de salmón / Salmon tartare</b> con aguacate, piñones y tostadas de pan de nuez <i>with avocado, pine nuts and walnut bread toast</i>	16€
<b>Carpaccio de ternera / Beef carpaccio</b> rucula, escamas de parmesano, tomates secos y pesto <i>rocket, parmesan flakes, dry tomatoes and pesto sauce</i>	17€
<b>Gazpacho andaluz / Andalusian gazpacho</b> sopa fría de tomate, aceite de oliva y vinagre <i>cold soup of tomatoes, olive oil and vinegar</i>	11€
<b>Plato mediterráneo / Mediterranean dish (2pers.)</b> hummus, tzatziki, crudite de verduras, pan pita, babaganoush y olivas marinadas <i>hummus, tzatziki, veggie crudite, pita bread, babaganoush and marinated olives</i>	25€
<b>Cecina</b> Jamón de ternera ahumado <i>smoked beef ham</i>	15€

## ENTRADAS CALIENTES / HOT STARTERS

<b>Coliflor Asada / Rosted Coliflower</b> con salsa de zanahoria asada, especias y pistachos <i>roasted carrot sauce and spices souce and pistachios</i>	12€
<b>Nems</b> rollitos primavera al estilo vietnamita <i>vietnamese style spring rolls</i>	15€
<b>Calamares fritos / Fried squids</b> con salsa tártara <i>with tartar sauce</i>	15€
<b>Gambas pil pil / Pil-Pil Prawn</b> al estilo andaluz, con manzanilla y pimentón de la vera <i>andalusian style, with sherry and Vera's roasted red pepper</i>	15€
<b>Gyozas</b> empanadillas de pollo y verdura a la plancha <i>chicken and vegetables dumplings</i>	14€
<b>Almejas / Clams</b> salteadas con ajo, perejil y vino blanco <i>sautéed with garlic, parsley and white wine</i>	14€
<b>Croquetas Belga / Belgian croquettes</b> de camarones con perejil frito y limón <i>shrimp with fried parsley and lemon</i>	14€
<b>Croquetas de Cecina y queso comté / Cecina and comté cheese croquettes</b> con salsa de tomate <i>with tomato sauce</i>	14€
<b>Espeto de sardinas</b> estilo andaluz <i>sardines on the spit Andalusian style</i>	14€
<b>CARNES A LA PARRILLA / GRILLED MEATS</b>	
Las carnes a la parrilla vienen acompañadas de patatas fritas y ensalada <i>The grilled meats are served with french fries and salad</i>	
<b>Pollo asado / Grilled chicken</b> deshuesado y marinado con salsa barbacoa hawaiana <i>boneless and marinated with a Hawaiian barbecue sauce</i>	25€
<b>Solomillo de ternera / Beef tenderloin</b> 200grs de carne gallega (con salsa a elegir: bearnesa, pimienta, chimichurri) <i>medallion of 200g of galician meat (Sauce option: bearnaise, pepper sauce, chimichurri)</i>	28€
<b>Entrecôte</b> lomo alto argentino 280gr (con salsa a elegir: bearnesa, pimienta, chimichurri) <i>Argentinean sirloin (Sauce option: bearnaise, pepper sauce, chimichurri)</i>	28€
<b>Hamburguesa Casanis / Casanis Hamburger</b> 180gr de carne de wagyu, queso cheddar, lechuga, tomate y pan brioche <i>180g of wagyu meat, lettuce, tomato, cheddar cheese and brioche bread</i>	24€
<b>Hamburguesa Vegetariana / Vegetarian Burger</b> Hamburguesa de soja, aguacate, tomate, lechuga, berenjena, queso cheddar, pan brioche <i>Soy burger, tomato, lettuce, avocado, eggplant, cheddar cheese and brioche bread</i>	21€

## NUESTROS PESCADOS DEL DIA A LA PARRILLA / GRILLED FISH

Todos nuestros pescados vienen acompañados de verduras y patatas asadas  
*All our grilled fishes are served with vegetables and roasted potatoes*

<b>Nuestros Pescados del día a la Parrilla / Grilled Fish</b> (preguntar por nuestras opciones del día) <i>(ask for our options of the day)</i>	
<b>Lubina a la sal / Salt crust Sea bass (2 pers.)</b> cocinada al horno con hierbas y sal marina <i>cooked in the oven with herbs and sea salt</i>	60€
<b>Carabineros a la brasa / Grilled Scarlet shrimps (2 un.)</b> con patatas asadas y ensalada <i>with roasted potatoes and salad</i>	45€
<b>Pulpo a la parrilla / Grilled Octopus</b> con aderezo balsámico y orégano, acompañado de patatas asadas <i>with balsamic dressing, oregano and roasted potatoes</i>	28€

## NUESTROS PLATOS PRINCIPALES / OUR MAIN COURSES

<b>Steak Tartar Casanis Style</b> patatas fritas y ensalada - <i>french fries and salad</i>	25€
<b>Salmón al curry / Salmon Curry</b> cous cous, de verdura y salsa de curry - <i>vegetable cous cous with curry sauce</i>	25€
<b>Paella de pollo / Chicken paella</b> con shitake y vegetales - <i>shitake mushrooms and vegetables</i>	18€ p/p
<b>Paella vegetariana / Vegetarian Paella</b> verduras de temporada y azafrán - <i>seasonal vegetables and saffron</i>	16€ p/p
<b>Paella La Plage</b> pescados y mariscos - <i>fish and seafood</i>	20€ p/p
<b>Paella Negra / Black Paella</b> langostinos y calamar - <i>prawns and squid</i>	19€ p/p
<b>Arroz caldoso de carabineros / Scarlet shrimps broth rice</b> jugoso arroz con carabineros y almejas - <i>juicy rice with scarlet shrimps and clams</i>	33€ p/p
<b>Linguini frutti di mare</b> con salsa de tomate fresca y frutos de mar - <i>Fresh tomato sauce and seafood</i>	24€
<b>Sandwich La Plage</b> pan cristal, pollo de campo y mozzarella ahumada - <i>crystal bread, free range chicken and smoked mozzarella</i>	22€
<b>Wok Tailandes / Wok Thai</b> Salteado de gambas y verduras con salsa thai y noodles - <i>prawns sautéed and vegetables with thai sauce and noodles</i>	20€

### Acompañamientos / Sides 5€

Patatas Fritas / French fries
Arroz basmati / Basmati rice
Ensalada verde / Green salad
Judías de Kenia / Kenian green beans
Verduras / Vegetables
Maíz a la Parrilla / Grilled corn

### Para los niños / Kids Menu

<b>Chicken nuggets</b> con patatas fritas / <i>with chips</i>	12€
<b>Pescadito andaluz / Fish and Chips</b> Merluza empanada con patatas fritas <i>fish fillets breaded with chips</i>	12€
<b>Pasta</b> con tomate del huerto y albahaca <i>with tomato sauce and basil.</i>	12€