



MENÚ

APEROL SPRITZ con prosecco 7,50

CAMPARI SPRITZ 8

CRODINO SPRITZ (sin alcohol) 4

CINZANO BITTER SODA 5

VERMUT CINZANO 6

NEGRONI ginebra, vermut y campari 8,5

AMERICANO campari, vermut rojo y soda 8,5

VERMUT PETRONI ROJO 6

VERMUT PETRONI BLANCO 6

CHANDON GARDEN 8/39

ENTRANTES

PARA COMPARTIR

Crema de hummus acompañado de higos confitados, tapenade de aceitunas negras y pipas de calabaza con pan de pita 11,50

Nachos con queso fundido, guacamole, picada de tomate, cebolla, crema agria y jalapeños 13,50 (Con ternera tex mex +1,75)

Gyozas rellenas de pollo y verduras en salsa picante thai con alga nori 12

Rollitos vietnamitas de verdura y gambas con lechuga romana, menta y chili dulce 13,50

Vieiras canadienses gratinadas con queso parmesano, salsa de cava y chalotas 18,50

Patatas trufa con cebolla caramelizada, queso parmesano y mayonesa de trufa 12,50

Patatas bravas LaPlaya con mayonesa de kimchi, 7 especias japonesas y alga nori crujiente 11,50

Tacos mejicanos de atún rojo confitado, crema de nata, aguacate y pico de gallo 15,95

Huevo roto con atún rojo picante marinado con miso japonés 18,95

BOCATAS DELUXE

Chicken Thai: pollo marinado a la mostaza y tomillo con tomate seco, gratinado con queso brie, mayonesa yuzu, con salsa de curry rojo en pan cristal acompañado de patatas fritas 13,50

Bocata Surfhouse: deliciosa ternera asada de lomo alto, bacon, gratinado de queso cheddar rojo con salsa "Gravy" en pan cristal acompañado de patatas fritas 13,95

Focaccia Tikka delight Pollo Tikka masala hindú con cebolla encurtida, pepino, acompañada de patatas fritas y salsa de yogurt picante 13,50

*Servicio de pan 0,60/unidad
Aceitunas 1€

*Take Away 0,30 (por envase)



ENSALADAS

Tricolor: Ensalada de tomates tricolor con queso burrata, albahaca fresca y polvo de pistacho 16,50

César: lechuga, huevo, pechuga asada, pan crujiente, escamas de parmesano, bacon crujiente y salsa césar casera 16

Tabulé: cuscús, pimientos y calabacín salteados con pasas, tomate cherry, lechuga y queso feta con salsa de yogurt 13,50 (con pollo asado +2)

Thai Salad: Ensalada templada con salsa de cacahuets, arroz de sushi, pak choi encurtido, brotes de soja, churrasco de pollo al chili, bimi, mango y cacahuete 16,80

Ensalada power: espinacas, arroz integral, hummus, aguacates, cebolla encurtida, tomate seco, batatas, edamame, frutos secos y aliño de mostaza antigua 17,95



CARNES

Burger Entrecot 200gr. Ternera, lechuga, pepino, cebolla caramelizada, bacon crujiente y salsa de mostaza antigua. 16

Smashburger Harley. 300gr. Doble hamburguesa de ternera al más puro estilo neoyorkino con lechuga, cheddar, mix de pimientos, bacon crujiente con salsa barbacoa al Jack Daniels. 17,50

Corte de lomo bajo argentino de Angus 350gr. braseado con mantequilla, romero verduras deluxe acompañado de patatas fritas 33,90

Brocheta de pollo con mostaza de dijon a la miel con patatas y verduras salteadas 17,95

Fingers de pollo caseros súper crujientes con salsa barbacoa acompañado de patatas fritas 13,50

Churrasco de pollo a la brasa, con salsa de mango y chile, acompañado de tabulé 17,95

Pincho de kefta turca de cordero y ternera, salsa de yogurt con base de queso feta y polvo de pistachos acompañado de pan de pita 16,90

Beyond Meat Burger: exitosa hamburguesa 100% vegetariana con salsa de yogurt, queso brie, lechuga mix y tomate 14,50



PESCADO

Tataki de atún rojo de Almadraba con marinado japonés, sésamo tostado y pimienta rosa 18,95

Salmón al grill con crema de queso, eneldo y pimienta rosa, acompañado de puré de patatas y batatas con verduras salteadas 22,50

Lubina a la brasa acompañado de salsa holandesa con escamas de almendras crujientes y puré de patatas y batatas 24,50

ASIÁTICA



Wok de pollo a la brasa con noodles al estilo Thai, col china y anacardos tostados con salsa asiática 14,95

Khao Soi; típico plato thai, cremoso de curry rojo, noodles, pollo, cebolla roja, wantón frito y cebolleta 14,50

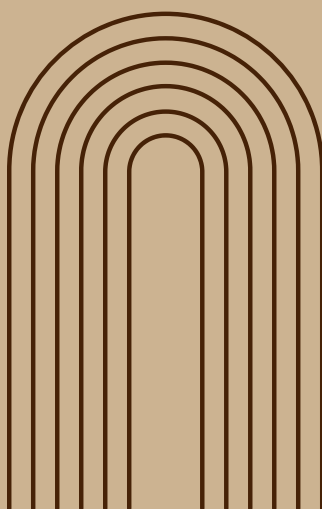
Bimbimbap coreano; arroz de sushi, verduras, carne picada especiada, salsa yakiniku acompañado de huevo frito 14,95

Risotto estilo japonés con vieiras canadienses y setas variadas 22

PARA LOS ^{más} PEQUES

Macarrones boloñesa con ternera y queso rallado parmesano. 12,50

Hamburguesa Infantil: 150gr de ternera con tomate y lechuga, acompañado de patatas fritas. 12,50



Tarta de queso gorgonzola cremosa casera acompañada de frutos rojos y pistachos 8

Snickers Brownie con cacahuetes acompañado de helado de kinder, crema de dulce de leche y palomitas caramelizadas, al más puro estilo snickers 8,50

Torrija SurfHouse dulce brioche con caramelo, crema de chocolate blanco y mascarpone 8

Crepe casero Nutella, plátano y virutas de chocolate 8,50

Crunchy Violet Coulis de frutos rojos, helado de violeta y de yogurt con cobertura de petaZ 7,50

Helados de tarrina: chocolate, vainilla, fresa, limón y straciatella 4,95

Tentación Vegana de mouse de chocolate con frutos rojos, base de bizcocho de dátiles, plátano, manzana y leche vegetal 8,50

Helado Almendrado 3

AÇAÍ BOWLS

Frutos rojos procedentes de la Amazonia que neutraliza radicales libres, quema grasas, ayuda a la digestión, es rico en fibras, acelera el sistema inmunológico y actúa como antioxidante.

Original: Açaí, plátano, muesli, frutos rojos y mango 9,50

Uluwatu: Açaí, plátano, láminas de coco, piña y avena 9,50

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ by Lavazza

Espresso 2,20€

Con leche 2,50€

+2€ suplemento de licor

TÉ MORUNO 3€

INFUSIONES 2,50€

MATCHA LATTE 3,75€

TÉ MATCHA 3,25€

IRISH COFFEE 6€

REFRESCOS

AGUA 0,50cl / 2,60€

REFRESCO 3€

NESTEA 3,20€

AQUARIUS 3,20€

REDBULL 4,20€

PERRIER 3€

ORGANICS SABORES 4€

CERVEZAS

Caña Cruzcampo Origen 3€

Caña Aguila Dorada 3€

PINTA 4,40€

Cruzcampo Radler 4€

Cruzcampo Especial 4€

Águila Dorada 3,50€

Heineken 4€

Heineken 00 4€

Amstel Oro 00 4€

Alcázar 1928 4€

Águila sin filtrar 4€

Sol 4€

Desperados 4€

Latino 3€

BATIDOS

DE HELADO: chocolate, vainilla, limón o frambuesa 6,50€

BAILEYS: helado de vainilla, canela, leche y Baileys 7€

FRAPPÉ de café 6,80€

*extras de nata o alcohol +1€

ZUMOS NATURALES

fresh made

Con base de zumo de naranja o manzana



GREEN TONIC

Aguacate, manzana, kiwi, pera y menta. 7



DETOX

Brócoli, espinacas, apio, plátano y piña. 7



EXTRA ENERGY

Fresa y plátano 7



TROPICAL TWIST

Piña, mango y papaya 7



ATARDECER

Piña, fresa y coco. 7



ACID SURF

Mora, fresa y grosella negra 7



SUNRISE

Mango, melón y fresa. 7



MORNING GLORY

Piña, plátano, mango y espinacas 7



ZUMO DE NARANJA NATURAL 5,50

SUPER SMOOTHIE



TROPICAL

Fresa, plátano, mango y bebida vegetal de soja, con topping de chia y láminas de coco 7

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 9

Vodka, licor de café, vainilla y notas de caramelo

PORN STAR BY LA PLAYA 9

Vodka, vainilla, fruta de la pasión y un toque de lima

PINK LADY 9

Cinebra, frambuesa, limón y frutos rojos

BLACK MOJITO 8,50

Mojito con vodka negro

FROZEN BEEFEATER STRAWBERRY 8,50

Beefeater pink&dry, fresa y sprite

MARGARITA LA PLAYA FROZEN 8,50

Tequila, lima, cointreau, helado de limón y curaçao azul

DAIQUIRI DE FRESA 9

Ron, fresa, lima y azúcar

MOJITO SURF HOUSE 8,50

Ron, hierbabuena, azúcar y lima

PIÑA COLADA 8,50

Ron Malibú, mangaroca, coco, piña y nata

FAVORITOS

MOSCOW MULE 9

Vodka, ginger beer y lima

KRAKEN STORMI 8,50

Ron, jengibre y lima

MARGARITA CLASIC 9,50

Con tequila Volcan 100% ágave azul

BLOODY MARY 8,50

Vodka y zumo de tomate

MOJITO ESPECIAL by organics 9

Ginger ale, ron, azúcar, hierbabuena y lima



MOCKTAILS

ESPUMA DE COCO 7,50

Coco, piña y leche

SAN FRANCISCO 7,50

Zumo de naranja, zumo de piña, zumo de melocotón y granadina

MOJITO SIN 7,50

Hierbabuena, azúcar, lima, sprite y ginger ale



COMBINADOS PREMIUMS

GINEBRAS

- Beefeater 24. 12
- Larios12 8,50
- Roku 12
- Bombay Sapphire 11
- Bulldog 12
- G Vine 12
- London Gin 12
- Martin Miller´s 12
- Monkey47 10,50
- Nordes 11,50
- Hendricks 12
- Brockmans 12,50

TÓNICAS a elegir :

- Schweppes
- Bliss
- Le tribute

WHISKY

- Cardhú. 12
- Chivas. 12
- Johnie Walker BlackLabel. 12
- Green Label 15
- Macallan 12 double cask. 18
- Macallan 15. 35
- Macallan 18. 45
- The glentoes 12. 16
- Jack Daniels. 9
- Hibiki. 20

TEQUILA

- Patrón 16
- Don Julio 18
- Maestro Dobel 18
- 1800 Cristalino 18
- Volcan 16

- Chupitos
- Patrón 7
- Maestro Dobel 8
- Don Julio 8
- 1800Cristalino 8
- Volcan 7

RON

- Brugal Extraviejo 10
- Ron Brugal 1888 15
- Kraken 10
- Zacapa 14
- Matusalem 12
- Cacique 500 11

VODKA

- Belvedere 14

Combinados 8.50
Con redbull +2

CAVAS Y ESPUMOSOS --- COPA ●

FRANCIA

Lanson Le Black Label Brut. Uva Pinot Noir, Chardonnay y Petit Meunier A.O.C. Champagne. 90

Lanson Le Rosé Label Brut. Uva Pinot Noir, Chardonnay y Petit Meunier A.O.C. Champagne. 95

Moët Chandon Brut Imperial. Uva Pinot Noir, Meunier y Chardonnay A.O.C. Champagne. 95

Moët Chandon Ice. Uva Pinot Noir y Meunier A.O.C. Champagne. 120

Moët Chandon Brut Rosé. Uva Pinot Noir, Meunier y Chardonnay A.O.C. Champagne. 125

Dom Perignon. Uva Pinot Noir, Meunier y Chardonnay. A.O.C. Champagne. 360

ANDALUCIA

Cloé Brut Nature. Uva Sauvignon Blanc. Vino espumoso de Calidad. Ronda-Málaga. 31

CATALUÑA

Viña Esmeralda. Uva Moscatel. IGP Cataluña. Vino espumoso de calidad. 25

- **Terrer de la Creu Brut Nature.** Uvas pinot Noir y Chardonnay. D.O. Cava. 5,5/22

Cava Agustí Torelló Mata Brut Reserva. Uvas pinot Noir y Chardonnay. D.O. Cava. 29

Cava Agustí Torelló Mata Brut Rosé. Uva Trepát. D.O. Cava. 30

Vardon Kennet Rosé de Mar. Uva Pinot Noir. 55

COMUNIDAD VALENCIANA

Cava la vie en Rose. Uvas Pinot Noir y Garnacha D.O. Cava. 34

ITALIA

Da Luca. Uva Glera. Prosecco. 25

AUSTRALIA

- **Pete's Pure Moscato.** Uva Moscatel Espumoso Frizzante. 5/26

VINO GENEROSO

ANDALUCIA

- **Fino Capataz.** Uva Pedro Ximenez. D.O. Montilla Moriles 5/28

BLANCOS

COPA ●

ANDALUCIA

- **Festival.** Uva Pedro Ximénez. D.O. Montilla Moriles. 4/19
- **Cloe.** Chardonnay. D.O. Sierras de Málaga. 25

CASTILLA LEON

- **Verdeo** Verdejo. D.O. Rueda. 4/20
- **Acontia Mar de Seda.** Verdejo D.O.Toro . 23
- **Dominio de Tares Fermentado Barrica.** Godello. D.O.Bierzo. 35

LA RIOJA

- **La Mateo Fermentado Barrica.** Uva tempranillo blanco.D.O.ca Rioja. 39
- **Azpilcueta.**Uva Miura. D.O.ca Rioja. 26

GALICIA

- **Pazo das Bruxas.** Albariño.D.O. Rias Baixas.. 5,50/28
- **Paco&Lola.** Albariño. D.O. Rias Baixas. 29
- **Torre Penelas Granito.** UvaAlbariño. D.O.Rías Baixas. 49
- **Godeval.** Uva Godello. D.O. Valdeorras. 28

CATALUÑA

- **Waltraud. Riesling.** D.O.Pedenés. 38
- **Fransola.** Sauvignon Blanc. D.O.Pedenés. 45
- **Milmanda.** Uva Chardonnay. D.O.Conca de Barberá. 90

CHILE

- **Santa Digna.** Uva Sauvignon Blanc. D.O. Valle Central 4,20/22

FRANCIA

- **Chablis Premier Cru Fourchaume.**Uva Chardonnay. A.O.C. Chablis Premier Cru. 49

¡TODOS NUESTROS VINOS ESTÁN DISPONIBLES PARA LLEVAR!

TINTOS

COPA ●

ANDALUCÍA

Doña Felisa 6+6. Roble. Petit Verdot, Syrah y Tintilla de Rota.
D.O.O.O.Málaga y Sierras de Málaga. 29€

COMUNIDAD MURCIANA

- **Hecula Orgánico.** Uva Monastrell.
D.O.Yecla. 4/21€

LA RIOJA

- **Azpilcueta Crianza.** 100%Tempranillo. D.O.Ca Rioja. 4,20 /23
- **Malpastor Crianza.** Uva Tempranillo. D.O.ca.Rioja. 4/21
- Baigorri de Garage.**Tempranillo. D.O.Ca Rioja. 59
- La Mateo Vendimia.** Tempranillo, Garnacha y Graciano.
D.O. Ca Rioja. 38

CASTILLA Y LEON

- **Celeste Roble.** Tempranillo. D.O.Ribera del Duero. 4/24
- **Acontia Flor y Nata.** Tinta del país. D.O.Ribera del Duero. 6/35
- Valduero dos Cotas.** Tinta del País. D.O.Ribera del Duero. 53
- Cepas Viejas.** Uva Mencía. D.O.Bierzo. 34
- Pago de Carraovejas.** Tinta del País. D.O.Ribera del Duero. 63
- Alión.** Tinta del País. D.O.Ribera del Duero. 155

CATALUÑA

- Senat del Montsant.** Uva Garnacha, Cariñena y Syrah.
D.O.Montsant. 28
- Secret del Priorat.** Uva Garnacha,Cariñena, Cabernet Sauvignon,
Merlot y Syrah. D.O.Q.priorat. 36
- Purgatori.** Uvas Garnacha Tinta, Cariñena y Syrah. D.O.Costers
del Segre. 51
- Mas La Plana.** Uva Cabernet Sauvignon. D.O. Penedés. 125

CHILE

- **Santa Digna Merlot.** Uva Merlot. D.O. Valle Central. 4/23

FRANCIA

Clarendelle. Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.
A.O.C. Bodeaux. 36

¡TODOS NUESTROS VINOS ESTÁN DISPONIBLES PARA LLEVAR!

ROSADOS COPA ●

ANDALUCIA

Cloe. Uva Tinta. D.O.Sierras de Málaga. 26

LA RIOJA

Insaciable Rosé. Uva Tempranillo. D.O.ca.Rioja. 21

CHILE

- **Santa Digna.** Uva Cabernet Sauvignon. D.O.Valle Central. 4/22

CATALUÑA

Jean Leon 3055 Uva Pinot Noir. D.O.Pedenés. 28

FRANCIA

- **Studio de Miraval.** Uvas Cinsault, Garnacha, Syrah y Rolle. I.G.P.Mediterranée. 6/31
- La Vie en Rose.** Uvas Garnacha y syrah. A.O.C. Côte de Provence. 30
- Miraval.** Uvas Cinsault, Garnacha, Syrah y Rolle. A.O.C. Côtes de Provence. 41

VINO DULCE COPA ●

ANDALUCIA

Doña Felisa Vino Maestro. 50cl. D.O. Sierras de Málaga. 23

- **P.X. 1927.** D.O.Montilla Moriles. 4,5/28

PORTUGAL

- **Dow 'S Late Bottled Vintage.** Oporto. 4,5/29

SANGRIAS *Recetas refrescantes con fruta natural ideadas para compartir*

De tinto	25
La blanca	25
Con cava	28
De Chandon Garden.	35

¡TODOS NUESTROS VINOS ESTÁN DISPONIBLES PARA LLEVAR!



MENU

APEROL SPRITZ with Cinzano to spritz 7.50

CAMPARI SPRITZ 8

CRODINO SPRITZ (non alcohol) 4

CINZANO BITTER SODA 5

CINZANO VERMOUTH 6

NEGRONI gin, vermouth and Campari 8.5

AMERICAN Campari, red vermouth and soda 8.5

PETRONI RED VERMOUTH 6

PETRONI WHITE VERMOUTH 6

CHANDON GARDEN 8/ 39

STARTERS

TO SHARE

Hummus cream accompanied by candied figs, black olive tapenade and pumpkin seeds with pita bread 11.50

Nachos with melted cheese, guacamole, chopped tomato, onion, sour cream and jalapenos 13.50 (With Tex Mex beef +1.75)

Gyozas stuffed with chicken and vegetables in spicy Thai sauce with nori seaweed 12

Vietnamese vegetable and shrimp rolls with romaine lettuce, mint and sweet chili 13.50

Canadian scallops au gratin with parmesan cheese, cava sauce and shallots 18.50

Truffle potatoes with caramelized onion, parmesan cheese and truffle mayonnaise 12.50

LaPlaya bravas potatoes with kimchi mayonnaise, 7 Japanese spices and crispy nori seaweed 11.50

Mexican tacos with candied red tuna, cream, avocado and pico de gallo 15.95

Cracked egg with spicy red tuna marinated with Japanese miso 18.95

DELUXE SNACKS

Chicken Thai: chicken marinated in mustard and thyme with dried tomato, gratin with brie cheese, yuzu mayonnaise, with red curry sauce on glass bread accompanied by French fries 13.50

Surfhouse Sandwich: delicious roast beef with top sirloin, bacon, red cheddar cheese gratin with "Gravy" sauce on glass bread accompanied by French fries 13.95

Focaccia Tikka delight Chicken Indian tikka masala with pickled onion, cucumber, accompanied by French fries and spicy yogurt sauce 13.50

**Bread service 0,60/un
Olives 1€

*Take Away 0,30 (per packaging)



SALADS

Tricolor: Tricolor tomato salad with burrata cheese, fresh basil and pistachio powder 16.50

Caesar: lettuce, egg, roasted breast, crusty bread, Parmesan flakes, crispy bacon and homemade Caesar sauce 16

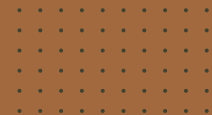
Tabbouleh: couscous, peppers and zucchini sautéed with raisins, cherry tomatoes, lettuce and feta cheese with yogurt sauce 13.50 (with roast chicken +2)

Thai Salad: Warm salad with peanut sauce, sushi rice, pickled pak choi, bean sprouts, chili chicken steak, bimi, mango and peanuts 16.80

Power salad: spinach, brown rice, hummus, avocados, pickled onion, dried tomatoes, sweet potatoes, edamame, nuts and old mustard dressing 17.95



MEAT



Burger Entrecôte 200gr. Beef, lettuce, cucumber, caramelized onion, crispy bacon and old mustard sauce. 16

Smashburger Harley. 300gr. Double beef burger in the purest New York style with lettuce, cheddar, pepper mix, crispy bacon with Jack Daniels barbecue sauce. 17.50

Angus Argentine low loin cut 350gr. braised with butter, rosemary deluxe vegetables accompanied by French fries 33.90

Chicken skewer with honey Dijon mustard with potatoes and sautéed vegetables 17.95

Super crispy homemade chicken fingers with barbecue sauce accompanied by fries 13.50

Grilled chicken steak, with mango and chili sauce, accompanied by tabbouleh 17.95

Turkish lamb and beef kefta skewer, yogurt sauce with feta cheese base and pistachio powder accompanied by pita bread 16.90

Beyond Meat Burger: successful 100% vegetarian burger with yogurt sauce, brie cheese, mixed lettuce and tomato 14.50



FISH

Almadraba red tuna tataki with Japanese marinade, toasted sesame and pink pepper 18.95

Grilled salmon with cream cheese, dill and pink pepper, accompanied by mashed potatoes and sweet potatoes with sautéed vegetables 22.50

Grilled sea bass accompanied by hollandaise sauce with crunchy almond flakes and mashed potatoes and sweet potatoes 24.50



ASIAN

Grilled chicken wok with Thai style noodles, bok choy and toasted cashews with Asian sauce 14.95

Khao Soi; typical Thai dish, creamy red curry, noodles, chicken, red onion, fried wonton and spring onion 14.50

Korean bimbimbap; sushi rice, vegetables, spiced minced meat, yakiniku sauce accompanied by fried egg 14.95

Japanese style risotto with Canadian scallops and assorted mushrooms 22

FOR THE ^{littles} KIDS

Bolognese macaroni with beef and grated Parmesan cheese. 12.50

Children's Burger: 150g of beef with tomato and lettuce, accompanied by fries. 12.50

Homemade creamy gorgonzola cheesecake accompanied by red berries and pistachios 8

Snickers Brownie with peanuts accompanied by kinder ice cream, dulce de leche cream and caramelized popcorn, in true Snickers style 8.50

Torrija SurfHouse sweet brioche with caramel, white chocolate cream and mascarpone 8

Homemade crepe Nutella, banana and chocolate shavings 8.50

Crunchy Violet Coulis with red fruits, violet and yogurt ice cream with petaZ topping 7.50

Tub ice cream: chocolate, vanilla, strawberry, lemon and stracciatella 4.95

Vegan temptation with chocolate mouse, red fruits, date sponge cake base, banana, apple and vegetable milk 8.50

Almond Ice Cream 3

AÇAÍ BOWLS

Red fruits from the Amazon that neutralize free radicals, burn fat, help digestion, are rich in fiber, accelerate the immune system and act as an antioxidant.

Original: Açai, banana, muesli, red fruits and mango 9.50

Uluwatu: Açai, banana, coconut sheets, pineapple and oats 9,50

COFFEE AND INFUSIONS

COFFEE by Lavazza

Espresso €2.20

With milk 2.50€

+2€ liquor supplement

MORUNO TEA 3€

INFUSIONS 2.50€

MATCHA LATTE 3.75€

MATCHA TEA 3.25€

IRISH COFFEE 6€

REFRESHMENTS

WATER 0.50cl / 2.60€

SOFT DRINK 3€

NESTEA 3.20€

AQUARIUS 3.20€

REDBULL 4.20€

PERRIER 3€

ORGANICS FLAVORS 4€

BEERS

Cruzcampo Draft Beer 3€

Aguila Dorada Draft Beer 3€

PINTA 4.40€

Cruzcampo Radler 4€

Cruzcampo Especial 4€

Águila Dorada 3.50€

Heineken 4€

Heineken 00 4€

Amstel Oro 00 4€

Alcázar 1928 4€

Unfiltered Águila 4€

Sol 4€

Desperados 4€

Tinto de verano 3€

SMOOTHIES

ICE CREAM: chocolate, vanilla, lemon or raspberry 6.50€

BAILEYS: vanilla ice cream, cinnamon, milk and Baileys 7€

Coffee FRAPPÉ 6.80€

*extras of cream or alcohol +1€

NATURAL JUICES

fresh made

Based on orange or apple juice



GREEN TONIC

Avocado, apple, kiwi, pear and mint. 7



DETOX

Broccoli, spinach, celery, banana and pineapple. 7



EXTRA ENERGY

Strawberry and banana 7



TROPICAL TWIST

Pineapple, mango and papaya 7



ATARDECER

Pineapple, strawberry and coconut 7



ACID SURF

Blackberry, strawberry and black currant 7



SUNRISE

Mango, melon and strawberry. 7



MORNING GLORY

Pineapple, banana, mango and spinach 7



ZUMO DE NARANJA NATURAL 5,50

SUPER SMOOTHIE



TROPICAL

Strawberry, banana, mango and soy vegetable drink, with chia topping and coconut flakes 7

COCKTAILS

ESPRESSO MARTINI 9

Vodka, coffee liqueur, vanilla and caramel notes

PORN STAR BY LA PLAYA 9

Vodka, vanilla, passion fruit and a touch of lime

PINK LADY 9

Pink gin, raspberry, lemon and red berries

BLACK MOJITO 8.50

Mojito with black vodka

FROZEN BEEFEATER STRAWBERRY 8,50

Beefeater pink&dry, fresa,y sprite

MARGARITA THE FROZEN

BEACH 8.50

Tequila, lime, cointreau, lemon ice cream and blue curaçao

STRAWBERRY DAIQUIRI 9

Rum, strawberry, lime and sugar

MOJITO SURF HOUSE 8,50

Rum, mint, sugar and lime

PIÑA COLADA 8.50

Malibú rum, mangaroca, coconut, pineapple and cream

FAVORITES

MOSCOW MULE 9

Vodka, ginger beer and lime

KRAKEN STORMI 8.50

Rum, ginger and lime

MARGARITA CLASSIC 9.50

With 100% blue agave Volcan tequila

BLOODY MARY 8,50

Vodka and tomato juice

MOJITO ESPECIAL by organics 9

Ginger ale, rum, sugar, mint and lime



MOCKTAILS

COCONUT FOAM 7.50

Coconut, pineapple and milk

SAN FRANCISCO 7,50

Orange juice, pineapple juice, peach juice and grenadine

MOJITO SIN 7.50

Peppermint, sugar, lime, sprite and ginger ale



PREMIUM COMBINED

GIN

Beefeater 24. 12

Larios 12 8,50

Roku 12

Bombay Sapphire 11

Bulldog 12

G Vine 12

London Gin 12

Martin Miller´s 12

Monkey 47 10,50

Nordes 11,50

Hendricks 12

Brockmans 12,50

TONICS to choose

from:

Schweppes

Bliss

Le Tribute

WHISKY

Cardhú. 12

Chivas. 12

Johnie Walker BlackLabel. 12

Green Label 15

Macallan 12 double cask. 18

Macallan 15. 35

Macallan 18. 45

The glenthes 12. 16

Jack Daniels. 9

Hibiki. 20

TEQUILA

Patron 16

Don Julio 18

Maestro Dobel 18

1800 Cristalino 18

Volcan 16

Shots

Patron 7

Don Julio 8

Maestro Dobel 8

1800 Cristalino 8

Volcan 7

RUM

Brugal Extraviejo 10

Rum Brugal 1888 15

Kraken 10

Zacapa 14

Matusalem 12

Cacique 500 11

VODKA

Belvedere 14

Spirit Drinks 8.50

With redbull +2

CAVAS AND SPARKLING WINES

CUP ●

FRANCE

Lanson The Black Label Brut. Uva Pinot Noir, Chardonnay and Petit Meunier A.O.C. Champagne. 90

Lanson Le Rosé Label Brut. Uva Pinot Noir, Chardonnay and Petit Meunier A.O.C.Champagne. 95

Moët Chandon Brut Imperial. Uva Pinot Noir, Meunier y Chardonnay A.O.C.Champagne.95

Moët Chandon Ice. Uva Pinot Noir and Meunier A.O.C.Champagne. 120

Moët Chandon Brut Rosé. Uva Pinot Noir, Meunier and Chardonnay A.O.C.Champagne. 125

Dom Pérignon. Uva Pinot Noir, Meunier and Chardonnay. A.O.C. Champagne. 360

ANDALUCIA

Chloe Brut Nature. Sauvignon Blanc grape. Quality sparkling wine. Ronda-Málaga. 31

CATALUÑA

Viña Esmeralda Sparkling. Muscat Grape. IGP Catalonia. Quality sparkling wine. 25

- **Terrer de la Creu Brut Nature.** Pinot Noir and Chardonnay grapes. D.O.Cava. 5.5/22

Cava Agustí Torelló Mata Brut Reserva. Pinot Noir and Chardonnay grapes. DO. Cava. 29

Cava Agustí Torelló Mata Brut Rosé. Grape Trepat DO. Cava. 30

Vardon Kennet Rosé de Mar. Uva Pinot Noir. 55

VALENCIAN COMMUNITY

Cava la vie en Rose. Pinot Noir and Grenache Grapes D.O.Cava. 3. 4

ITALY

Da Luca. Glera grapes. Prosecco. 25

AUSTRALIA

Pete's Pure Moscato. Muscat grapes

- Sparkling sparkling wine. 5/26

GENEROUS WINE

ANDALUCIA

- **Fino Capataz.** Pedro Ximenez grape. D.O. Montilla Moriles 5/28

WHITES

CUP ●

ANDALUCIA

- **Festival.** Pedro Ximénez grape. DO. Montilla Moriles. 4/19
- **Cloe.** Chardonnay. DO. Sierras of Malaga. 25

CASTILLA LEON

- **Verdeo.** Verdejo. DO. Wheel. 4/20
- **Acontia Mar de Seda.** Verdejo D.O.Toro. 23
- **Dominio de Tares Fermentado Barrica.** Godello. D.O. Bierzo. 35

LA RIOJA

- **La Mateo Fermentado Barrica.** White Tempranillo grape.D.O.ca Rioja. 39
- **Azpilicueta.**Miura grape. D.O.ca Rioja. 26

GALICIA

- **Pazo das Bruxas. Albariño.D.O. Rias Baixas. 5.50/28**
- **Paco&Lola.** Albariño D.O. Low rivers. 29
- **Torre Penelas Granito.** Albariño grape D.O. Rías Baixas 49
- **Godeval.** Godello grape D.O. Valdeorras. 28

CATALUÑA

- **Waltraud.** Riesling. D.O. Pedenés. 38
- **Fransola.** Sauvignon Blanc. D.O.Pedenés. 45
- **Milmanda.** Chardonnay grape. D.O.Conca de Barberá. 90

CHILE

- **Santa Digna.**Sauvignon Blanc grapes. D.O. Central Valley 4,20/22

FRANCE

- **Chablis Premier Cru Fourchaume.**Uva Chardonnay. A.O.C. Chablis Premier Cru. 49

ALL OUR WINES ARE AVAILABLE FOR TAKEOUT!

RED WINES --- CUP ●

ANDALUCIA

Doña Felisa 6+6. Petit Verdot, Syrah and Tintilla de Rota.
D.O.O.O.Málaga and Sierras de Málaga. €29

COMUNIDAD MURCIANA

- **Hecula Organic** Monastrell grape.
D.O.Yecla. 4/21€

LA RIOJA

- **Azpilcueta Crianza.** 100% Tempranillo. D.O.Ca Rioja. 4.20 /23
- **Malpastor Crianza.** Tempranillo Grape. D.O.ca.Rioja. 4/21
- Baigorri de garage.** Tempranillo. D.O.Ca Rioja. 59
- La Mateo Vendimia.** Tempranillo, Grenache and Graciano.
- Pago de Carraovejas.** Tinta del país D.O.Ribera del Duero. 63
- Alion.** Tinta del país. D.O.Ribera del Duero. 155

CASTILLA Y LEON

- **Celeste Roble.** Tempranillo. D.O.Ribera del Duero. 4/24
- **Acontia Flor y Nata.** Tinta del País D.O.Ribera del Duero. 6/35 **Valduero**
- dos Cotas.** Tinta del País. D.O.Ribera del Duero. 53
- Cepas Viejas.** Mencia grape. D.O. Bierzo. 34
- Pago de Carroviejas.** Tinta del País D.O.Ribera del Duero. 58
- Alion.** Tinta del País. D.O.Ribera del Duero. 155

CATALUÑA

Senat del Montsant. Garnacha, Cariñena and Syrah grapes. D.O. Montsant. 28

Secret del Piorat. Garnacha, Cariñena, Cabernet Sauvignon, Merlot and Syrah grapes. D.O.Q. priority. 36

Purgatory. Garnacha Tinta, Cariñena and Syrah grapes. D.O. Costers del Segre. 51

Mas La Plana. Cabernet Sauvignon grape. D.O. repent 125

CHILE

- **Santa Digna Merlot.** Merlot grape. DO. Central Valley. 4/23

FRANCIA

Clarendelle. Uvas Merlot, Cabernet Sauvignon y Cabernet Franc.
A.O.C. Bodeaux. 36

ALL OUR WINES ARE AVAILABLE FOR TAKEOUT!

ROSÉ WINES

CUP ●

ANDALUCIA

Cloe. Uva Garnacha. D.O.Sierras de Málaga. 26

LA RIOJA

Insaciable Rosé. Tempranillo. D.O.ca.Rioja. twenty-one

CHILE

- **Saint Digna.** Cabernet Sauvignon grape. D.O.Valle Central. 4/22

CATALUÑA

Jean Leon 3055 Uva Pinot Noir. D.O.Pedenés. 28

FRANCE

- **Studio de Miraval.** Cinsault, Grenache, Syrah and Rollé. I.G.P.Mediterranée. 6/31

La Vie en Rose. Grenache and syrah. A.O.C. Côte de Provence. 30

Miraval. Cinsault, Grenache, Syrah and Rollé. A.O.C. Côtes de Provence. 41

SWEET WINE

CUP ●

ANDALUCIA

Mrs. Felisa Vino Maestro. 50cl. DO. Sierras de Malaga. 23

- **P.X. 1927.** D.O.Montilla Moriles. 4.5/28

PORTUGAL

- **Dow ́S Late Bottled Vintage.** Oporto. 4,5/29

SANGRIAS

Refreshing recipes with natural fruit designed to share

red 25

white 25

cava 28

Chandon Garden 35

ALL OUR WINES ARE AVAILABLE FOR TAKEOUT!