



laplalya

menü

APERITIVEN

APEROL SPRITZ 7,50

CAMPARI SPRITZ 8

LIMONCELLO RAMAZZOTTI SPRITZ 7,50

CRODINO SPRITZ (alkoholfrei) 4

CINZANO BITTER SODA 4

NEGRONI ginebra, wermut
y campari 8,5

AMERICANO campari, roter wermut y soda 8,5

VERMUT CINZANO 6

VERMUT PETRONI BLANCO/ROJO 6

MICHELADA: Bier, Tomate, Zitrone und geheime scharfe Soßenmischung 9

BLOODY MARY SURFHOUSE: Wodka, Tomatensaft, Zitrone und geheime Soße 9,5

VORSÄTZE

ROTER THUNFISCH SUPREME & AJOBLANCO MIT MANGO

Traditionelle Ajoblanco mit tropischem Mangotwist, mariniertem roten Thunfisch, Ölkaviar und eingelegtem Eigelb 22,50

HUMMUS IMPERIAL

Sanft gewürzter Kichererbsen-Hummus, Oliventapenade, Ölkaviar und Kürbiskerne, serviert mit handgemachtem Pitabrot 12,80

HUMMUS DELUXE MIT RIND

Mit asiatisch gewürztem Rinderhack, kandierten Feigen, Pistazienpulver und handgemachtem Pitabrot 13,75

THAI-FUSION GYOZAS

Gefüllt mit Hähnchen und Gemüse, serviert mit intensiver scharfer Thai-Soße und Nori-Alge 12,95

SURFHOUSE NACHOS

Knusprige Maistortilla-Chips mit geschmolzenem Käse, hausgemachtem Guacamole, frischem Tomatensalsa, Zwiebeln, Sauerrahm und Jalapeños (mit Tex-Mex-Rindfleisch +2,50 €) 13,80

VIETNAMESISCHE ROLLEN

Mit Garnelen und Gemüse gefüllt, umhüllt mit Römersalat, Minze und süßer Chili-Soße – 13,95

TRÜFFELKARTOFFELN

Mit karamellisierten Zwiebeln, Parmesan und Trüffelmayonnaise 12,95

PATATAS BRAVAS LA PLAYA

Mit Kimchi-Mayonnaise, sieben japanischen Gewürzen und knusprigem Nori 12,50

PERUANISCHER ANTICUCHO

Marinierte Garnelenspieße mit Pommes, Chilimayo, Koriander, Frühlingszwiebeln, Limette und geröstetem Maiskolben 12,50

MEDITERRANE MOUSSAKA

Gebackene Aubergine mit Babyspinat, hausgemachter Béchamel, Bolognesesoße und einem Hauch Walnusspesto 13,45

MEXIKANISCHE TACOS

Mit confiertem rotem Thunfisch, Sauerrahm, Avocado, Microgreens und Pico de Gallo 16,95

*Brötchenservice 0,75/Einheit
Oliven 1 €*Zum

Mitnehmen 0,30 (pro Behälter)
Zusätzliche Soße – 0,90

DELUXE BOCATAS

CHICKEN THAI

Mit Senf und Thymian mariniertes Hähnchen, Yuzu-Mayonnaise, getrocknete Tomate, überbacken mit Brie in Cristal-Brot, serviert mit knuspriger, würziger Aubergine und roter Currysauce 13,95

SURFHOUSE SANDWICH

Zartes, geröstetes Roastbeef vom Hochrücken, Bacon, Cheddar überbacken und Bratensoße im Cristal-Brot, serviert mit würziger knuspriger Aubergine 14,50

FOCACCIA MIT ROASTBEEF

Schonend gegartes Roastbeef in Rotwein mariniert, mit Pistazien-Senf, Rucola und Burrata, serviert mit würziger knuspriger Aubergine 18,50

SALATE

TRICOLOR

Salat aus dreifarbigen Tomaten und Burrata mit hausgemachtem Walnusspesto, Pistazienpulver und kandierten Feigen 16,95

GREEN POWER BOWL

Babyspinat, Vollkornreis, Hummus, Avocado, eingelegte Zwiebel, halbgetrocknete Cherrytomaten, Babykarotten, Edamame, Samenmix und Senf-Vinaigrette 17,95

CÉSAR

Römersalat, Ei, gegrillte Hähnchenbrust, Croutons, Parmesanspäne, knuspriger Bacon und hausgemachte Caesar-Soße 17

TABOULÉ

Couscous-Basis mit sautierten Paprika und Zucchini, Rosinen, Salat, Cherrytomaten, Feta und Joghurtsoße
(mit gegrilltem Hähnchen +2,50 €) 14,50

THAI SALAD

Lauwarmer Salat mit Sushi-Reis, gegrilltem Chili-Hähnchen, Erdnüssen, Bimi, Sojasprossen, eingelegtem Pak Choi, Mango und scharfer Erdnusssoße 17,50

FISCH

NORDISCH GEGRILLTER LACHS

Gegrillter Lachs mit Frischkäsecreme, frischem Dill und rosa Pfeffer, serviert mit Kartoffel-Süßkartoffelpüree und sautiertem Premium-Gemüse 22,95

KÖNIGS-WOLFSBARSCH

Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Sauce Hollandaise, knusprigen Mandelblättchen, Kartoffel-Süßkartoffelpüree und sautiertem Premium-Gemüse 24,50

*Brötchenservice 0,75/Einheit
Oliven 1 €*Zum
Mitnehmen 0,30 (pro Behälter)
Zusätzliche Soße – 0,90

FLEISCH

ARGENTINISCHES RUMPSTEAK

350g Angus-Rind gegrillt mit Butter und Rosmarin, mit deluxe sautiertem Gemüse und Pommes 33,90

SMASHBURGER HARLEY

300g doppelter Rindfleischburger im New-York-Stil, mit Salat, Cheddar, Paprikamix, knusprigem Bacon und Jack-Daniels-Barbecuesoße 19,50

ENTRECÔTE BURGER

200g Rindfleisch, Salat, Gurke, karamellierte Zwiebeln, knuspriger Bacon und grobe Senfsoße 17,50

HÄHNCHENBURGER

180g Hähnchen-Spinat-Patty mit Brie, karamellisierten Zwiebeln, Salat, Tomate und Tartarsoße 16,50

HÄHNCHENSPIEB

Mit Honig-Dijon-Senf gewürzt, serviert mit sautiertem Gemüse und Pommes 17,95

CHICKEN FINGERS

Hausgemachte knusprige Hähnchensticks mit Pommes und Barbecuesoße 13,90

KOREANISCHES HÄHNCHEN (CHURRASCO)

Gegrilltes Hähnchen koreanischer Art, leicht scharf, mit Karamellnüssen, Ahornsirup und Limette, serviert mit Taboulé und Bimi 17,95

KEFTA-SPIEB

Lamm- und Rindfleisch im türkischen Stil, mit Joghurtsoße, Feta, Pistazienpulver und Pita-brot 16,90

BEYOND MEAT BURGER (vegetarisch)

100% pflanzlicher Burger mit Joghurtsoße, Brie, Salatmischung und Tomate 14,95

ASIATISCH

GRÜNES IMPERIAL-RISOTTO

Cremiges Risotto mit grünem Spargel und Parmesan im japanischen Stil mit Sake, Entenbrust und knusprigem Wonton 22,50

POKÉ WAILELE

Poké mit mariniertem Lachs in Wasabi-Sojasoße, duftendem Sushi-Reis, Edamame, Mango, Avocado, Wakame und Kimchi-Mayonnaise 16,95

POKÉ KA LÄ

Poké mit rotem Thunfisch mariniert in Tonkatsu und Yuzu, Sushi-Reis, Gurke, Edamame, süße Frühlingszwiebel, Zuckerschoten, Wakame, würzige japanische Gewürzmischung und Wasabi-Mayonnaise 17,50

HÄHNCHEN-WOK

Thai-Nudeln mit gegrilltem Hähnchen, Pak Choi, gerösteten Cashews und asiatischer Soße 15,45

KHAO SOI

Cremiges rotes Thai-Curry mit Nudeln, Hähnchen, roter Zwiebel, knusprigem Wonton und Frühlingszwiebel 14,95

KOREANISCHES BIBIMBAP

Sushi-Reis mit würzigem Hackfleisch, Karotten, Zuckerschoten, Edamame, Gurke, Yakiniku-Soße und Ei eingelegt in Soja und Limette 14,95

*Brötchenservice 0,75/Einheit

Oliven 1 €*Zum

Mitnehmen 0,30 (pro Behälter)

Zusätzliche Soße – 0,90

SÜSSE

DESSERTS

HAUSGEMACHTER KÄSEKUCHEN

Cremiger Käsekuchen mit Pistazien 8,50

SNICKERS-BROWNIE

Brownie mit Dulce-de-Leche-Creme, Erdnüssen, serviert mit Kindereis und karamellisierten Popcorn 9,00

FRENCH TOAST SURFHOUSE

Süßer Brioche mit Karamell, weißer Schokoladencreme und Mascarpone 8,50

HAUSGEMACHTER CRÊPE

Mit Nutella, Banane und Schokoraspeln 8,50

EISBECHER

Schokolade, Vanille, Erdbeere, Zitrone, Stracciatella 4,95

BANANENBROT

Bananen-Nuss-Kuchen mit Erdnusscreme, Schoko-Granola und Vanilleeis 8,50

MANDEL-EIS AM STIEL 3,00

FÜR DIE KLEINEN

MAKKARONI BOLOGNESE

Mit Rindfleisch und hausgemachter Bolognese 12,95

KINDERHAMBURGER

150g Rindfleisch mit Tomate und Salat, serviert mit Pommes 14,00

CHICKEN NUGGETS

Mit Pommes 12,00

SCHÜTTELT

EIS-SHAKES

Schokolade, Vanille, Zitrone oder Himbeere 6,50

BAILEYS-SHAKE

Vanilleeis, Zimt, Milch und Baileys 7,00

KAFFEE-FRAPPÉ 6,80 €

Extras: Sahne oder Alkohol +1

ZUMOS NATURALES

DETOX

Brokkoli, Spinat, Sellerie, Banane, Ananas 7,00 €

EXTRA ENERGY

Erdbeere und Banane 7,00 €

TROPICAL TWIST

Ananas, Mango und Papaya 7,00 €

SONNENUNTERGANG (ATARDECER)

Ananas, Erdbeere und Kokos 7,00 €

SUNRISE

Mango, Melone und Erdbeere 7,00 €

SUPER TROPICAL SMOOTHIE

Erdbeere, Banane, Mango und Sojadrink, getoppt mit Chia-Samen und Kokoschips 9,00 €

FRISCHGEPRESSTER ORANGENSAFT 5,50



getränk

GETRÄNKE

ALKOHOLFREIE GETRÄNKE

WASSER 0,5L 2,90
SOFTDRINKS 3,20
NESTEA 3,50
AQUARIUS 3,50
REDBULL 4,20
PERRIER 3,50

SANGRÍAS

Erfrischende fruktanatürliche
Rezepte zum Teilen

ROTWEIN 32
WEISSWEIN 32
MIT CAVA 35

KAFFEE UND AUFGÜSSE

ESPRESSO 2,30 €
KAFFEE MIT MILCH (Likör +2) 2,60
TEE / KRÄUTERTEE 2,50
DELUXE TEE (auf Anfrage) 3,00
MATCHA LATTE 4,00
MATCHA TEE 3,50
IRISH COFFEE 7,50

BIER

CAÑA (BIER) CRUZCAMPO ORIGEN 3.00
CAÑA (BIER) ÁGUILA DORADA 3.00
PINTA 4.40
CRUZCAMPPPO RADLER 4.00
CRUZCAMPO ESPECIAL 4.00
ÁGUILA DORADA 3.50
HEINEKEN 4.00
HEINEKEN 00 4.00
AMSTEL ORO 00 4.00
ALCÁZAR 1928 4.00
ÁGUILA SIN FILTRAR 4.00
SOL 4.00
DESPERADOS 4.00
LATINO 3.00

laplanya

cocktails

SIGNATURE COCKTAILS by LA PLAYA SURF HOUSE

MARGARITA LA PLAYA

Olmecca-Tequila, Triple Sec, Limetteneis und blauer Curaçao 12
Zitrusfrüchte, sehr kalt und blau

MARGARITA CHILI&MANGO

Tequila Olmecca, Triple Sec, Limette und pikante Mango 12
Fruchtig-würzige Margarita on the rocks

FRISCHER GIN FIZZ

Malfy Gin, Zitrone, Gurke, Ingwer und Soda 12
Erfrischend und aromatisch mit einem würzigen Zitrus-Twist

NAKED BERRY

Mezcal, Aperol, Zitrone und Himbeere 12
Zitrus und bitter mit Frucht und leichter Rauchigkeit

JUNGLE BIRD

Havana 7 Rum, Ananassaft, Zitrone und Campari 12
Tropisch mit einem Hauch von Bitterkeit

AÇAIRINHA

Cachaça, Açaí, Limette und Zimt 12
Exotisch, ausgewogen und aphrodisierend

WHITE KISS

Absolut Wodka, Erdbeere, weiße Schokolade und Zitrone 12
Süß und verführerisch

GOLDEN KRAKEN

Gewürzter Rum, goldener Apfel, Zitrone und Angostura 12
Gewürzter Rum und aromatischer Apfel Sour

TROPISCHE KÄMME

Brugal Doble Reserva Rum, Passionsfrucht, Orangenlikör, Ananas,
Angostura und Grapefruit 12
Tropisch, komplex und lang

SÜDLICHER SCHLAG

Roku Gin, Zitrone und Siso 12
Zitrus, aromatisch und krautig

MÁLAGA SOUR

Jim Beam Bourbon, Mango, Zitrone und Rotwein 12
Zitrusfrüchte, honigartig, herb und fruchtig

UNSERE BELIEBTESTEN KLASSIKER

PISCO SOUR 10.50

MOSCOW MULE 9.50

DARK & STORMY 10.50

DAIQUIRI ERDBEERE GEFROREN 10.50

CAIPIRINHA 9.50

PORN STAR MARTINI 12

ESPRESSO MARTINI 12

MARGARITA 9.50

MOJITO 9.50

LONG ISLAND ICED TEA 9.50

PIÑA COLADA 9.50

GIN FIZZ 9.50

PALOMA
(tequila Olmecca Altos) 10.50

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Zitrone, Zucker, Minze und Soda 9.50

VIRGIN PALOMA Zitrone, Agavenhonig und Grapefruitlimonade 9.50

VIRGIN WHITE FRESA Erdbeere, weißer Schokoladensirup, Ananas und Zitrone 9.50

SAN FRANCISCO Pfirsich, Ananas, Orange und Grenadinesaft 9.50

PREMIUM KOMBINIERT

GIN

Beefeater 24 - 12.00

Roku - 12.00

Bulldog - 12.00

G'Vine - 12

Malfy - 10.00

The London n° 1 - 12.00

Martin Miller's - 12.00

Monkey 47 - 10.50

Nordes - 11.50

Hendrick's - 12.00

Brockmans - 12.50

Beefeater Black - 10.50

TONIKA ZUR AUSWAHL

Schweppes

Bliss

Le Tribute +2€

WHISKY

Cardhu 12 - 12.00

Chivas Regal 12 - 12.00

Johnnie Walker Black Label 12 - 12.00

Johnnie Walker Green Label - 18.00

The Macallan 12 - 18.00

The Macallan 15 - 35.00

The Macallan 18 - 65.00

The Glenrothes 12 - 16.00

Ballantine's 10 - 10.50

Hibiki - 20.00

RUM

Brugal Extraviejo - 10.00

Ron Brugal 1888 - 15.00

Kraken - 10.00

Zacapa 23 - 14.00

Matusalem 15 - 12.00

Cacique 500 - 11.00

Havana Sel. de Maestros - 14.00

VODKA

Belvedere - 14.00

Grey Goose - 14.00

TEQUILA

Patrón Reposado - 16.00

Don Julio Reposado - 18.00

Maestro Dobel Diamante - 18.00

1800 Cristalino - 18.00

Volcán blanco - 16.00

SCHÜSSE

Patrón Reposado - 7.00

Don Julio Reposado - 8.00

Maestro Dobel Diamante - 8.00

1800 Cristalino - 8.00

Volcán blanco - 7.00

KOMBINIERT 9.00

SHOTS 4.00

MIT REDBULL +3

CON ZUMO NARANJA NATURAL +3