



# laplaya

*menu*

# APÉRITIVES

**APEROL SPRITZ** 7.50

**CAMPARI SPRITZ** 8

**LIMONCELLO RAMAZZOTTI SPRITZ** 7,50

**CRODINO SPRITZ** (sans alcool) 4

**CINZANO BITTER SODA** 4

**NEGRONI** gin, vermouth et Campari 8.5

**AMERICANO** Campari, vermouth rouge et soda 8.5

**VERMOUTH CINZANO** 6

**VERMOUTH PETRONI BLANC / ROUGE** 6

**MICHELADA:** bière, tomate, citron et sauce secrète épicée 9

**BLOODY MARY SURFHOUSE :** vodka, jus de tomate, citron et sauce secrète 9.50

# ENTRÉES

## **THON ROUGE SUPRÊME & AJOBLANCO À LA MANGUE**

Ajoblanco traditionnel avec une touche tropicale de mangue, surmonté de thon rouge mariné, caviar d'huile et œuf mariné 22.50

## **HUMMUS IMPÉRIAL**

Hummus de pois chiches doux et épicé, tapenade d'olive, caviar d'huile et graines de courge, servi avec pain pita artisanal 12.80

## **HUMMUS DELUXE AVEC BŒUF**

Avec viande hachée de bœuf façon asiatique, figues confites, poudre de pistaches et pain pita artisanal 13.75

## **GYOZAS THAÏ FUSION**

Raviolis farcis au poulet et légumes, servis avec sauce thaï épicée intense et algue nori 12.95

## **NACHOS SURFHOUSE**

Chips de maïs croustillants, fromage fondu, guacamole maison, pico de gallo, oignon, crème aigre et jalapeños  
(Ajoutez viande hachée tex-mex +2,50) 13.80

## **ROULEAUX VIÊTNASMIENS**

Farçis aux crevettes et légumes, enveloppés dans de la laitue romaine avec menthe et sauce chili douce 13.95

## **POMMES DE TERRE À LA TRUFFE**

Avec oignons caramélisés, fromage parmesan et mayonnaise à la truffe 12,95

## **PATATAS BRAVAS LA PLAYA**

Avec mayonnaise au kimchi, sept épices japonaises et algue nori croustillante 12,50

## **ANTICUCHO PÉRUVIEN**

Brochettes de crevettes marinées, avec frites, mayonnaise au chili, coriandre, oignon nouveau, citron vert et épi de maïs grillé 12,50

## **MOUSSAKA MÉDITERRANÉENNE**

Aubergine grillée avec pousses d'épinard, béchamel maison, sauce bolognaise maison et touche de pesto aux noix 13,45

## **TACOS MEXICAINS**

Au thon rouge confit, crème fraîche, avocat, jeunes pousses et pico de gallo 16.95

\*Pain : 0,75 € / unité

Olives : 1 €

Take away : 0,30 € (par récipient)

Supplément sauce : 0,90

# DELUXE BOCATAS

## **POULET THAI**

Poulet mariné à la moutarde et au thym avec tomates séchées, grillé avec fromage brie, mayonnaise au yuzu, sauce au curry rouge sur pain de verre servi avec guacamole et nachos 13,95

## **SURF HOUSE BOCATA**

Délicieux filet de bœuf rôti, bacon, fromage cheddar rouge gratiné avec sauce « Gravy » sur pain de verre, servi avec guacamole et nachos 14,50

## **FOCACCIA AU ROSBIF**

Rôti de veau à basse température mariné au vin rouge, avec moutarde à la pistache, roquette et fromage burrata 18,50

# SALADES

## **TRICOLOR**

Salade de tomates tricolores et burrata avec pesto maison aux noix, poudre de pistaches et figues confites 16,95

## **POWER**

Épinards, riz brun, houmous, avocat, oignon mariné, tomate séchée au soleil, petite carotte, edamame, mélange de graines et vinaigrette à la moutarde ancienne 17,95

## **CESAR**

Laitue, œuf, blanc de poulet rôti, croûtons, copeaux de parmesan, bacon croustillant et sauce César maison 17

## **TABULÉ**

Base de couscous avec poivrons et courgettes sautés, raisins secs, laitue, tomates cerises, fromage feta et sauce au yaourt (avec poulet rôti +2,50) 14,50

## **SALADE THAI**

Salade tiède sur base de riz à sushi, poulet grillé au piment, cacahuètes, bimi, germes de soja, pak choï mariné, mangue et sauce aux cacahuètes épicée 17,50

# POISSONS

## **SAUMON GRILLÉ NORDIQUE**

Saumon grillé avec crème de fromage, aneth frais et une touche de poivre rose, accompagné de purée de pommes de terre et patates douces, avec légumes premium sautés 22,95

## **LOUP DE MER ROYAL**

Filet de bar grillé, accompagné de sauce hollandaise, éclats d'amandes croquantes, purée de pommes de terre et patates douces, avec légumes premium sautés 24,50

\*Pain : 0,75 € / unité

Olives : 1 €

Take away : 0,30 € (par récipient)

Supplément sauce : 0,90

# VIANDES

## **ENTRECÔTE ARGENTINE**

350g de bœuf Angus grillé au beurre et au romarin, servi avec légumes sautés deluxe et frites 33,90

## **SMASHBURGER HARLEY**

300g de double burger de bœuf à la new-yorkaise, avec laitue, cheddar, mélange de poivrons, bacon croustillant et sauce barbecue au Jack Daniels 19,50

## **BURGER ENTRECÔTE**

200g de bœuf, laitue, concombre, oignons caramélisés, bacon croustillant et sauce à la moutarde à l'ancienne 17,50

## **BURGER DE POULET**

Braisé au beurre, légumes de luxe au romarin servis avec des frites 33,90

## **BROCHETTE DE POULET**

Assaisonnée à la moutarde de Dijon et miel, servie avec légumes sautés et frites 17,95

## **FINGERS DE POULET**

Bâtonnets de poulet maison ultra croustillants, servis avec frites et sauce barbecue – 13,90

## **CHURRASCO DE POULET**

Poulet grillé à la coréenne, légèrement épicé, avec noix de cajou et noix caramélisées au sirop d'érable et citron vert, servi avec taboulé et bimi 17,95

## **BROCHETTE DE KEFTA**

Viande d'agneau et de bœuf façon turque, sauce au yaourt, fromage feta, poudre de pistaches et pain pita 16,90

## **BURGER BEYOND MEAT**

Burger 100% végétarien avec sauce au yaourt, fromage brie, mélange de salades et tomate 14,95

# PLATS ASIATIQUES

## **RISOTTO VERT IMPÉRIAL**

Risotto crémeux aux asperges vertes, parmesan façon japonaise au saké, magret de canard et wonton croustillant 22,50

## **POKÉ WAILELE**

Poké de saumon mariné à la sauce soja wasabi, riz à sushi parfumé, edamame, mangue, avocat, wakame et mayonnaise au kimchi 16,95

## **POKÉ KA LÄ**

Poké de thon rouge mariné au tonkatsu et yuzu, riz à sushi parfumé, concombre, edamame, oignon doux, pois mange-tout, wakame, épices japonaises piquantes et mayonnaise au wasabi 17,50

## **WOK DE POULET**

Nouilles thaïlandaises avec poulet grillé, pak choï, noix de cajou grillées et sauce asiatique 15,45

## **KHAO SOI**

Curry rouge thaï crémeux avec nouilles, poulet, oignon rouge, wonton croustillant et oignon nouveau 14,95

## **BIBIMBAP CORÉEN**

Avec pétoncles canadiens et champignons assortis 22,95

## **RISOTTO AUX ASPERGES VERTES**

Riz à sushi avec viande hachée épicée, carottes, pois mange-tout, edamame, concombre, sauce yakiniku et œuf mariné au soja et citron vert 14,95

\*Service de pain 0,75/unité  
Olives 1€ 1

\*Emporte-pièce 0,30 (par paquet)

*desserts*

DESSERTS

# DESSERTS

## **CHEESECAKE MAISON**

Cheesecake crémeux à la pistache 8,50

## **BROWNIE SNICKERS**

Brownie avec crème de dulce de leche, cacahuètes, servi avec glace Kinder et pop-corn caramélisé 9

## **PAIN PERDU SURFHOUSE**

Brioche sucrée au caramel, crème au chocolat blanc et mascarpone 8,50

## **CRÊPE MAISON**

Nutella, banane et copeaux de chocolat 8,50

## **GLACES EN COUPELLES**

Chocolat, vanille, fraise, citron et stracciatella 4,95

## **BANANA BREAD**

Cake à la banane et aux noix avec crème de cacahuète, granola au chocolat et glace vanille 8,50

## **GLACE AUX AMANDES** 3,00

# POUR LES PETITS

## **PÂTES À LA BOLOGNAISE**

Avec bœuf et sauce bolognaise maison 12,95

## **BURGER ENFANT**

150g de bœuf, tomate et laitue, accompagné de frites 14

## **NUGGETS DE POULET**

Avec frites 12

# SHAKES

## **CRÈME GLACÉE**

Chocolat, vanille, citron ou framboise 6.50

## **BAILEYS**

Glace à la vanille, cannelle, lait et Baileys 7.00

## **COFFEE FRAPPÉ**

6.80 \*Suppléments de crème ou d'alcool +1€

# JUICES NATURELS

## **TONIQUE VERT**

Avocat, pomme, kiwi, poire et menthe 7.00

## **DETOX**

Brocoli, épinards, céleri, banane et ananas 7.00

## **ÉNERGIE SUPPLÉMENTAIRE**

Fraise et banane 7.00

## **TROPICAL TWIST**

Ananas, mangue et papaye 7.00

## **COUCHER DE SOLEIL**

Ananas, fraise et noix de coco 7.00

## **ACID SURF**

Mûre, fraise et cassis 7.00

## **SUNRISE**

Mangue, melon et fraise 7.00

## **GLOIRE DU MATIN**

Ananas, banane, mangue et épinards 7.00

## **SUPER SMOOTHIE TROPICAL**

Boisson de soja aux fraises, bananes, mangues et légumes, avec nappage de chia et tranches de noix de coco 9.00

## **JUS D'ORANGE NATUREL 5.50**



*boissons*

BOISSONS



## RÉFRIGÉRATIONS

*EAU* 0,50cl 2.90  
*RAFRAÎCHISSEMENT* 3.20  
*NESTEA* 3.50  
*AQUARIUS* 3.50  
*REDBULL* 4.20  
*PERRIER* 3.50

## SANGRÍAS

Recettes fraîches à base de fruits naturels, idéales à partager

*SANGRIA ROUGE* 32  
*SANGRIA BLANCHE* 32  
*SANGRIA AU CAVA* – 35

## BIÈRES

*CAÑA (bière) CRUZCAMPO ORIGEN* 3.00  
*CAÑA (bière) ÁGUILA DORADA* 3.00  
*PINT* 4.40  
*CRUZCAMPO 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 NON FILTRÉE* 4.00  
*SOL* 4.00  
*DESPERADOS* 4.00  
*LATINO* 3.00

## CAFÉ ET INFUSIONS

*CAFÉ* by Lavazza  
*ESPRESSO* 2.30  
*AU LAIT* (alcool en supplément +2) 2,60  
*INFUSIONS* 2,50  
*INFUSION DÉLUXE* (consulter) 3,00  
*MATCHA LATTE* 4,00  
*THÉ MATCHA* 3,50  
*IRISH COFFEE* 7,50

laplanya

*cocktails*

# SIGNATURE COCKTAILS by LA PLAYA SURF HOUSE

## **MARGARITA LA PLAYA**

Tequila Olmeca, triple sec, glace au citron vert et curaçao bleu 12  
Agrumes, très froid et bleu

## **MARGARITA CHILI&MANGO**

Tequila Olmeca, triple sec, citron vert et mangue épicée 12  
Margarita fruitée et épicée avec glaçons

## **GIN FIZZ FRAIS**

Malfy Gin, citron, concombre, gingembre et club soda 12  
Rafraîchissant et aromatique avec une touche épicée d'agrumes

## **BERRY NAKED**

Mezcal, Aperol, citron et framboise 12  
Agrumes et amertume avec des fruits et un léger goût de fumée

## **JUNGLE BIRD**

Havana 7 Rhum, jus d'ananas, citron et Campari 12  
Tropical avec une touche d'amertume

## **AÇAIRINHA**

Cachaça, açaí, citron vert et cannelle 12  
Exotique, équilibré et aphrodisiaque

## **WHITE KISS**

Vodka Absolut, fraise, chocolat blanc et citron 12  
Doux et séduisant

## **GOLDEN KRAKEN**

Rhum épicé, pomme golden, citron et Angostura 12  
Aigre aromatique de rhum épicé et de pomme

## **COMBE TROPICALE**

Rhum Brugal Double Reserve, fruit de la passion, liqueur d'orange, ananas,  
Angostura et pamplemousse 12  
Tropical, complexe et long

## **SOUTH SLIDE**

Gin Roku, citron et sisho 12  
Agrumes, aromatique et herbacé

## **MALAGA SOUR**

Bourbon Jim Beam, mangue, citron et vin rouge 12  
Citrique, mielleux, astringent et fruité

## NOS GRANDS CLASSIQUES

**PISCO SOUR** 10.50

**MARGARITA** 9.50

**MOSCOW MULE** 9.50

**MOJITO** 9.50

**DARK & STORMY** 10.50

**LONG ISLAND ICED TEA** 9.50

**DAIQUIRI FRAISE GLACÉ** 10,50

**PIÑA COLADA** 9.50

**CAIPIRINHA** 9.50

**GIN FIZZ** 9.50

**PORN STAR MARTINI** 12

**PALOMA**

**ESPRESSO MARTINI** 12

(avec tequila Olmeca Altos) 10.50

# MOCKTAILS

**VIRGIN MOJITO** Citron, sucre, menthe et soda 9,50

**VIRGIN PALOMA** Citron, miel d'agave et soda au pamplemousse 9,50

**VIRGIN WHITE FRESA** Fraise, sirop de chocolat blanc, ananas et citron 9,50

**SAN FRANCISCO** Jus de pêche, d'ananas, d'orange et de grenadine 9.50

## SPIRITUEUX PREMIUM

### 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

### TONIQUES AU CHOIX

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

### RON

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

### SHOTS

Patrón Reposado - 7.00

Don Julio Reposado - 8.00

Maestro Dobel Diamante - 8.00

1800 Cristalino - 8.00

Volcán blanco - 7.00

**COMBINÉ** 9.00

**SHOTS** 4.00

AVEC REDBULL +3

AVEC DU JUS D'ORANGE NATUREL +3