

laplanya

menú

SPRITZ

APEROL SPRITZ 8
CRODINO SPRITZ (sin alcohol) 4
CAMPARI SPRITZ 8,50
SARTI SPRITZ 8
LIMONCELLO RAMAZZOTTI SPRITZ 8

CLASICOS DEL APERITIVO

VERMUT PETRONI BLANCO/ROJO 6
NEGRONI: ginebra, vermut
y campari 10,50
AMERICANO: Campari, vermut rojo
y soda 9
GARIBALDI - FLUFFY ORANGE
Campari con zumo de naranja espumado 10,50

APERITIVOS GASTRO

MICHELADA SURFHOUSE: Cerveza, limón, tomate
y mix secreto de salsas picantes 8,5
BLOODY MARY SURFHOUSE: vodka, zumo de tomate,
limón y salsa secreta 10,5

PARA PICAR

GILDA DONOSTIARRA: Anchoa, piparra y aceituna 3,5/unid.
ACEITUNAS ALIÑADAS DE LA CASA 1,50
PATATAS CHIPS CON TAJÍN Y LIMA 4,50

*Consulta nuestra selección completa de aperitivos y spritz.

*Servicio de pan 0,75/unidad
*Take away 0,30 (por envase)
*Extra de salsas 0,90€

ENTRANTES

HUMMUS DELUXE CON TERNERA

Con picada de ternera asiática, higos confitados, polvo de pistachos acompañado de pan de pita artesanal 13,75

HUMMUS LA PLAYA

Hummus de garbanzos suave y especiado, tapenade de aceituna, remolacha, caviar de aceite y pipas de calabaza, servido con pan de pita artesanal 12,95

GYOZAS THAI FUSION

Rellenas de pollo y verduras servidas con una intensa salsa picante thai con alga nori 13,50

ROLLITOS VIETNAMITAS

Rellenos de verduras y gambas envueltos de lechuga con menta, cilantro y chili dulce 14,20

PATATAS TRUFADAS

Con cebolla caramelizada, queso parmesano, cebollino y mayonesa de trufa 13,50

PATATAS CON COCHINITA PIBIL

Patatas asadas con cochinita pibil, microverdes y queso ahumado 13,90

PATATAS BRAVAS LA PLAYA

Con mayonesa de kimchi, siete especias japonesas y alga nori crujiente 13,20

NACHOS SURFHOUSE

Totopos de maíz crujiente, con queso fundido, guacamole casero, pico de tomate fresco, cebolla, crema agria y jalapeños (Añade ternera tex mex +2,50€) 14,50

ANTICUCHO PERUANO

Brochetas de langostinos marinadas con patatas asadas, mayo de chili, cilantro, cebolleta, lima y mazorca de maíz asada 13,50

TACOS SURFHOUSE DE ATÚN ROJO

Atún rojo confitado con micromezclum, pico de gallo, furikake y mayo japo 16,95

CREMA DE RICOTTA CON SETAS Y BERENJENA ASADA

Crema de ricotta con setas salteadas, berenjena china asada, tapenade mediterráneo y soufflé de queso 16,50

BOCATAS DELUXE

CHICKEN THAI

Pollo marinado a la mostaza y tomillo, mayonesa de yuzu, tomate seco y queso brie gratinado en pan cristal, acompañado de berenjena crujiente y salsa curry rojo 13,95

BOCATA SURF HOUSE

Ternera asada de lomo alto con bacon, queso cheddar gratinado y salsa gravy en pan cristal, acompañado de crujiente de berenjena 14,90

FOCACCIAS ARTESANAS

FOCACCIA GREEN CHICKEN

Pollo asado, aguacate, espinacas baby, parmesano y mayo kimuchi en focaccia artesana, acompañado de chips de berenjena 15,90

FOCACCIA MORTADELLA & RICOTTA

Mortadella italiana, rúcula, pesto de nueces, tomate cherry semiseco y crema de ricotta en focaccia artesana, acompañado de chips de berenjena 16,50

*Servicio de pan 0.75/unidad

*Take away 0,30 (por envase)

*Extra de salsas 0,90€

ENSALADAS & BOWLS

TRICOLOR BURRATA & AGUACATE

Tomates tricolores con burrata cremosa, aguacate, pesto casero de nueces, polvo de pistachos e higos confitados 16,95

CÉSAR SURFHOUSE

Lechuga , huevo, pollo asado a baja temperatura, pan crujiente, escamas de parmesano, bacon crujiente y salsa César casera. 17,00

GREEN POWER BOWL

Espinacas baby, arroz integral, hummus, aguacate, cebolla encurtida, tomate cherry semiseco, zanahoria baby, edamame, mix de semillas y aliño de mostaza antigua 17,95

THAI CHICKEN SALAD

Ensalada templada de arroz de sushi con pollo al chile, mango fresco, cacahuets tostados, verduras asiáticas y salsa thai de cacahuete picante 17,50

TABULÉ MEDITERRÁNEO

Base de cuscús con pimienta y calabacín salteados, pasas, lechuga, tomate cherry y queso feta con salsa de yogur 14,95
Añade pollo asado +2,50 €

ASIÁTICA

RISOTTO DE TRIGUEROS, MAGRET DE PATO & WONTON CRUJIENTE

Risotto cremoso de trigueros con parmesano y sake, magret de pato a la plancha y wonton crujiente 22,50

POKÉ WAILELE

Poké de salmón, atún o mix de pescado marinado con soja y wasabi, arroz de sushi, edamame, mango, aguacate, wakame y mayonesa de kimchi.
(+1,20 opción atún rojo) 17,50

WOK DE POLLO THAI

Noodles salteados al wok con pollo asado, pak choi, anacardos tostados, cebolleta, brotes de soja y salsa thai 15,45

NOODLES MAPO SICHUAN

Noodles salteados con ternera especiada estilo Sichuan, cebolleta, pepino fresco y salsa picante de tofu fermentado 16,50

KHAO SOI THAI

Curry rojo thai cremoso con noodles, pollo, cebolla roja encurtida, wonton crujiente y cebolleta fresca 15,50

BIBIMBAP COREANO

Arroz de sushi con carne especiada, zanahoria, edamame, setas salteadas, pepino, salsa yakiniku y huevo curado en soja y lima 16,20

*Servicio de pan 0.75/unidad

*Take away 0,30 (por envase)

*Extra de salsas 0,90€

CARNES

CORTE DE LOMO BAJO ARGENTINO

350g de Angus braseado con mantequilla y romero, con guarnición de verduras salteadas deluxe y patatas fritas 33,90

SMASHBURGER ORLANDO

Smash burger de ternera con cebolla, lechuga, doble queso cheddar y salsa barbacoa ligeramente picante, acompañada de patatas fritas 18,50

BURGER TRUFA & BACON

Burger de ternera con mayonesa de trufa, queso brie, mermelada de bacon y queso ahumado, acompañada de patatas fritas 18,95

BROCHETA DE POLLO MIEL & DIJON

Brocheta de pollo marinada con mostaza de Dijon y miel, servida con verduras salteadas y patatas fritas 18,95

PECHUGA DE POLLO YAKINIKU

Pechuga de pollo a la parrilla con mantequilla de sriracha y salsa yakiniku japonesa, acompañada de tabulé y patata asada 18,50

CHURRASCO DE POLLO A LA PARRILLA

Pollo a la parrilla con setas y verduras salteadas, tapenade casero acompañado de patatas asadas al romero 18,50

POLLO CRUJIENTE KOREAN BBQ

Tiras de pollo crujiente glaseadas con salsa Korean BBQ ligeramente picante, acompañadas de patatas fritas 17,90

PINCHO DE KEFTA

Brocheta de cordero y ternera al estilo turco con salsa de yogur, queso feta y pistacho, servida con pan naan 16,90

PESCADOS

LUBINA ROYAL DEL MEDITERRÁNEO

Lubina fresca a la parrilla con salsa béarnaise, acompañada de patatas salteadas con verduras deluxe 26,90

BACALAO ATLÁNTICO MISO-YUZU

Lomo de bacalao marinado y asado al horno con miso y yuzu, acompañado de arroz perfumado estilo japonés, verduras deluxe y furikake japonés con toque de salsa curry 25,50

SALMÓN NORDIC GRILL

Salmón fresco a la parrilla con crema ligera de queso, eneldo fresco y pimienta rosa, acompañado de puré de patata y boniato con verduras deluxe 24,50

PARA LOS MAS PEQUES

MACARRONES BOLOÑESA

Con ternera y exquisita boloñesa casera 12,95

HAMBURGUESA INFANTIL

150g de ternera con tomate y lechuga, acompañado de patatas fritas 14

NUGGETS DE POLLO

Nuggets de pollo acompañado de patatas fritas 12

*Servicio de pan 0.75/unidad

*Take away 0,30 (por envase)

*Extra de salsas 0,90€



DULCES

POSTRES

TARTA DE QUESO CASERA

Tarta cremosa de queso gorgonzola, sabor intenso 8.50

SNICKERS BROWNIE

Brownie con crema de dulce de leche, cacahuetes, acompañado de helado de kinder y palomitas caramelizadas, al más puro estilo snickers 9

TORRIJA SURFHOUSE

Dulce brioche con caramelo, crema de chocolate blanco y mascarpone 8.50

CREPE CASERO

Nutella, plátano y virutas de chocolate 8.50

HELADOS EN TARRINAS

Chocolate, vainilla, fresa, limón y stracciatella 4.95

PUDDING CASERO

Pudding de pan de brioche con frutos rojos y almendras acompañado de helado de vainilla 8.50

HELADO ALMENDRADO 3.00

BATIDOS

DE HELADO

Chocolate, vainilla, limón o frambuesa 6.50

BAILEYS

Helado de vainilla, canela, leche y Baileys 7.00

FRAPPÉ DE CAFÉ

6.80 *Extras de nata o alcohol +1€

ZUMOS NATURALES

DETOX

Brócoli, espinacas, apio, plátano y piña 7.00

EXTRA ENERGY

Fresa y plátano 7.00

TROPICAL TWIST

Piña, mango y papaya 7.00

ATARDECER

Piña, fresa y coco 7.00

SUNRISE

Mango, melón y fresa 7.00

SUPER SMOOTHIE TROPICAL

Fresa, plátano, mango y bebida vegetal de soja, con topping de chía y láminas de coco 9.00

ZUMO DE NARANJA NATURAL 5.50



bebidas

BEBIDAS

REFRESCOS

AGUA 0,50cl 2.90

REFRESCO 3.20

NESTEA 3.50

AQUARIUS 3.50

REDBULL 4.20

PERRIER 3.50

SANGRÍAS

**Recetas refrescantes con fruta
natural ideadas para compartir**

De tinto 32

La blanca 32

Con cava 35

CERVEZAS

CAÑA CRUZCAMPO ORIGEN 3.30

CAÑA ÁGUILA DORADA 3.30

PINTA 5.20

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 SIN FILTRAR 4.00

SOL 4.00

DESPERADOS 4.00

LATINO 3.30

CAFÉ E INFUSIONES

CAFÉ by Lavazza

ESPRESSO 2.30

CON LECHE (suplemento de licor +2) 2.60

INFUSIONES 2.50

INFUSION DELUXE (consultar) 3.00

MATCHA LATTE 4.00

TÉ MATCHA 3.50

IRISH COFFEE 7.50

laplanya

cocktails

APERITIVO LIQUIDO

AMERICANO

Vermú rojo, Campari y soda
Amargo suave, ligero y muy bebible
Red vermouth, Campari and soda
Light bitterness, easy and refreshing 9

NEGRONI

Ginebra, vermú rojo y Campari
Clásico, intenso y equilibrado
Gin, red vermouth and Campari
Classic, bold and perfectly balanced 10,5

MICHELADA

Cerveza, limón, salsas y especias
Refrescante, picante y muy gastronómica
Beer, lime, sauces and spices
Refreshing, spicy and food-friendly 8,5

BLOODY MARY LA PLAYA

Vodka, tomate, limón, especias y salsas
Sabroso, especiado y revitalizante
Vodka, tomato juice, lemon, spices and sauces
Savory, spiced and revitalizing 10,50

GARIBALDI - FLUFFY ORANGE

Campari y zumo de naranja espumado
Amargo, cítrico y sedoso
Campari and fluffy orange juice
Bitter, citrusy and silky 10,50

APERITIVO LIQUIDO Sin Alcohol

VIRGIN AMERICANO

Bitter y vermú sin alcohol y soda
Dulce, amargo y refrescante
Alcohol free bitter and vermouth, soda
Bitter, sweet and refreshing 9,5

VIRGIN NEGRONI

Seagram´s 0,0, bitter y vermu sin alcohol
Dulce, amargo y herbal
Seagram's 0,0 and alcohol free bitter and vermouth
Sweet, bitter and herbal 9,5

VIRGIN MARY

Tomate, limón, especias y salsas
Sabroso, especiado y revitalizante
Tomato juice, lemon, spices and sauces
Savory, spiced and revitalizing 9,5

VIRGIN MICHELADA

Cerveza tostada 0,0, limón, salsas y especias
Refrescante, picante y muy gastronómica
Amber 0,0 beer, lime, sauces and spices
Refreshing, spicy and food-friendly 8,5

SIGNATURE COCKTAILS by LA PLAYA SURF HOUSE

Fresh Gin Fizz

Ginebra Malfy, limón, pepino, jengibre y soda.
Refrescante y aromático con un toque cítrico y picante. · 12

Cosmoplayita

Vodka Absolut, zumo de arándano, triple sec y cordial de lavanda.
Fresco, floral y equilibrado. · 12

Margarita La Playa

Tequila, triple sec, helado de limón y blue curaçao.
Clásica, fresca y muy calmada. · 12

Margarita Chilimango

Tequila, triple sec, lima y mango picante.
Afrutada y picante, servida en las rocas. · 12

My Lie

Ron Brugal Doble Reserva, Amaretto blanco, triple sec, lima.
Una fiesta de sabores. · 12

Matcha Sour

Gin Roku infusionado en té matcha, chocolate blanco y limón.
Herbal, cítrico y envolvente. · 12

Málaga Sour

Bourbon Maker's Mark, mango, limón y vino tinto.
Cítrico, meloso, astringente y afrutado. · 12

Tropical Comber

Ron Brugal Doble Reserva, fruta de la pasión, licor de naranja, piña, Angostura y pomelo.
Tropical, complejo y largo. · 12

M&M Surf House

Sarti Rosa, mezcal y espuma cremosa de limón y mandarina.
Dulce, afrutado, ahumado y sedoso. · 12

White Kiss

Vodka Absolut, fresa, chocolate blanco y limón.
Dulce y atractivo. · 12

Mr. Black n' White

Jameson's, licor de café terminado con nata y licor de avellana.
Cremoso, intenso y elegante. · 12

Japanese God Father

Hibiki Harmony, Amaretto blanco, Angostura de cacao.
Sedoso, goloso y elegante. · 21

CÓCTELES CLÁSICOS 10,50

Caipirinha · Mojito · Margarita · Piña Colada · Long Island Iced Tea · Bloody Mary ·
Whisky Sour · Pisco Sour · Moscow Mule · Pornstar Martini · Gin Fizz · Paloma ·
Daiquiri Frozen de Fresa · Espresso Martini · Cosmopolitan, Grass hopper.

*preguntanos por nuestros clásicos sin alcohol.

MOCKTAILS

VIRGIN MOJITO Limón, azúcar, menta y soda 9.50

VIRGIN PALOMA Limón, miel de agave y soda de pomelo 9.50

VIRGIN WHITE FRESA Fresa, sirope de chocolate blanco, piña y limón 9.50

SAN FRANCISCO Zumos de melocotón, piña, naranja y granadina 9.50

COMBINADOS PREMIUM

GINEBRA

Beefeater 24 - 12.00

Roku - 12.00

Bulldog - 12.00

G'Vine - 12

Malfy - 12.00

The London nº 1 - 12.00

Martin Miller's - 12.00

Monkey 47 - 15.00

Nordes - 11.50

Hendrick's - 12.00

Brockmans - 12.50

Beefeater Black - 10.50

TÓNICAS A ELEGIR

Schweppes

Bliss

Le Tribute +2€

WHISKY

The Macallan 12 - 18.00

The Macallan 15 - 35.00

The Macallan 18 - 65.00

Hibiki - 22.00

Cardhu 12 - 16.00

Chivas Regal 12 - 12.00

Johnnie Walker Black Label 12 - 12.00

Johnnie Walker Green Label - 19.50

The Glenrothes 12 - 16.00

Ballantine's 10 - 10.50

RON

Brugal Extraviejo - 10.00

Ron Brugal 1888 - 15.00

Kraken - 12.50

Zacapa 23 - 18.00

Matusalem 15 - 12.00

Havana Sel. de Maestros - 14.00

VODKA

Belvedere - 15.00

Grey Goose - 15.00

Haku - 15.00

TEQUILA

Patrón Reposado - 18.00

Don Julio Reposado - 18.00

Maestro Dobel Diamante - 18.00

1800 Cristalino - 18.00

Volcán añejo - 18.00

SHOTS

Patrón Reposado - 8.00

Don Julio Reposado - 8.00

Maestro Dobel Diamante - 8.00

1800 Cristalino - 8.00

Volcán añejo - 8.00

COMBINADOS 9.00

SHOTS 4.00

CON REDBULL +3

CON ZUMO NARANJA NATURAL +3