

vénetaBEACH

Club MENU



TOSTADAS

PAN ARTESANO. TE OFRECEMOS UN ALIMENTO NUTRITIVO Y SALUDABLE. REALIZADO ARTESANALMENTE EN NUESTRO OBRADOR, CON HARINA ORGÁNICA Y MOLIDA A PIEDRA, CONTIENE UN BAJO ÍNDICE GLICÉMICO APTO PARA AQUELLOS QUE CUIDAN SU SALUD.

HOMEMADE ARTISANAL BREAD. WE OFFER NUTRITIOUS AND HEALTHY FOOD. HANDMADE IN OUR WORKSHOP, WITH STONE GROUND ORGANIC FLOUR, WHICH CONTAINS A LOW GLYCEMIC INDEX SUITABLE FOR A HEALTHY LIFESTYLE.



TOSTADA CON ACEITE Y TOMATE 4,50 €

Toast with spanish tomatoes and olive oil

**TOSTADA CON MANTEQUILLA
Y MERMELADA** 3.50 €

Toast with butter and jam

TOSTADA CON QUESO 6 €

Toast with cheese

TOSTADA CON JAMÓN SERRANO 6 €

Toast with ham

BOCADILLOS

JAMÓN SERRANO “RESERVA 18 MESES” 8 €

18 months Cured Ham

JAMÓN SERRANO CON QUESO 8,50€

Cured ham with cheese

TORTILLA DE PATATA 7,50€

Spanish potatoes omelette



TAPAS

TABLA JAMÓN “DE CEBO IBÉRICO 75%”

22 €

Serrano Ham

TABLA DE QUESOS CURADOS

18 €

Cheese

TABLA JAMÓN “DE CEBO IBÉRICO” Y QUESO 20 €

Serrano Ham and cheese board

TORTILLA DE PATATA

Spanish potato omelette

Pincho tortilla 6 €

BOQUERONES EN VINAGRE

10 €

Anchovies in vinegar

ALMENDRAS, ANACARDOS Y CACAHUETES 3 €

Mixed almonds, cashews and peanuts

ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA

2,80 €

Anchovies stuffed olives



CREPE SALADO



JAMÓN COCIDO Y QUESO

7€

Ham and cheese

CROISSANT MANTEQUILLA Y MERMELADA 3.20 €

Croissant with butter and

BOLLERIA

CROISSANT

2€

Croissant

CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA

3,20€

Croissant with butter and jam

BOLLERIA VITRINA

*Typical Spanish Pastry. Check
the case for availability*

según unidad



TARTAS

* DISPONIBILIDAD SEGÚN VITRINA
CHECK THE CASE FOR AVAILABILITY

TODAS NUESTRAS TARTAS SON CASERAS, LAS ELABORAMOS DIARIAMENTE CON LOS MEJORES INGREDIENTES. ¡PRUEBALAS!
ALL OUR CAKES ARE HOMEMADE, WE MAKE THEM DAILY WITH THE BEST INGREDIENTS. TRY THEM!



TARTA DULCE DE LECHE 6,50 €
Tarta de queso con capa de chocolate blanco y dulce de leche.
Milk Caramel Cheesecake

TIA BETTY 4 €
Fabulosas capas de cremoso chocolate con galletas
Fabulous chocolate and cookie layers cake, super creamy!

TIRAMISÚ CASERO 5,50 €
Auténtica receta italiana.
Authentic Italian recipe.

TARTA DE QUESO 6,50 €
Con mermelada de frutos del bosque
Cheesecake with mixed berry layer

TARTA VÉNETA 6,50 €
Bizcocho de nueces, almendras y avellanas con Nutella
Walnuts, almonds & hazelnut cake with Nutella

TARTA CAPRESE 6,50 €
Brownie italiano, sin harina.
Italian brownie, flourless.

TARTA LIDIA 6,50 €
Naranja y almendras. Fresca y jugosa
Orange and almond cake. Fresh and juicy

TARTA TRES CHOCOLATES 6,50 €
Tarta tres chocolates, blanco, negro y con leche.
Suave y deliciosa!
Three layers chocolate cake. Fondant, milk and white chocolate. Delicious!



CREPES DULCES

ELABORADOS SIGUIENDO LA CLÁSICA RECETA FRANCESA, CON INGREDIENTES NATURALES, SIN ADITIVOS QUÍMICOS.
OUR CLASSIC FRENCH RECIPE WITH ALL NATURAL INGREDIENTS.

AZÚCAR 4,90€

Sugar

MERMELADA DE FRUTOS ROJOS 5,50€

Seasonal berry jam

NUTELLA 5,50€

Nutella

CHOCOLATE BLANCO 5,50€

White chocolate sauce

NUTELLA Y CHOCOLATE BLANCO 7€

Dark and white chocolate sauce

NUTELLA Y NATA 6,50€

Nutella and whipped cream

HELADO (SABOR A ELEGIR) 8.5 €

One scoop of gelato (choose your flavor)



GOFRE BEACH Club

TIERNO POR DENTRO Y LIGERAMENTE CRUJIENTE POR FUERA, ¡DELICIOSO!

CRISPY ON THE OUTSIDE AND SOFT ON THE INSIDE, JUST DELICIOUS!



CHOCOLATE 5,50€

Chocolate sauce

CHOCOLATE Y NATA 6,50€

Chocolate sauce and whipped cream

HELADO (SABOR A ELEGIR) 7€

One scoop of gelato (choose your flavor)

GRANIZADOS, BATIDOS Y HORCHATA

HORCHATA

Horchata

pequeño 4 €

grande 6 €

HORCHATA CON CAFÉ

Horchata with coffee

pequeño 4,50 €

grande 6,50 €

GRANIZADO MANGO/LIMÓN

Blended iced slushie

pequeño 4 €

grande 6 €

BATIDOS DE HELADO CON LECHE

7€

Gelato milkshake

SUPLEMENTO NATA MONTADA

1€

Whipped cream add on



COPAS DE HELADO

PRODUCCIÓN VALENCIANA

COPAS DE HELADOS ARTESANOS ELABORADOS CON LOS MEJORES PRODUCTOS DE LA COMUNIDAD VALENCIANA
VALENCIA'S ARTISIAN GELATO SUNDAES MADE WITH THE BEST LOCALLY SOURCED INGREDIENTS

ABUELA

16 €

**Helado de galleta de la abuela, nutella y nata montada
(1er premio Mejor Helado de España)**

*Grandmother's Cookies gelato with Nutella and
whipped cream (1st place of the Best Gelato of Spain)*

VALENCIA

12€

Helado de turrón y vainilla con licor

Nougat and vanilla gelato with liquor

LECHE MERENGADA

10€

Helado de leche merengada

Leche merengada gelato

CREMA DE CHUFA

10€

Helado de chufa, cremoso y ¡sin leche!

Creamy horchata gelato. Dairy free!



SMOTHIES

PRUEBA NUESTROS BATIDOS CREMOSOS CON BASE DE ZUMOS Y FRUTA. EXPLOSIÓN DE SABORES NATURALES!.

TRY OUT HEALTHY FRUIT AND JUICE BASED SMOOTHIES. HEALTHY AND DELICIOUS!



ENERGÉTICO 6,50 €

Fresa/ Plátano.

Strawberry/Banana

PROTECTOR 6,50 €

Fresa/ Mora/ Frambuesa

Mixed berries

REGENERADOR 6,50 €

Mango/ Piña/ Melón/ Kiwi

Mango / pineapple / melon/kiwi

ANTIOXIDANTE 6,50 €

Papaya/ Mango/ Piña

Papaya / mango / pineapple

DETOX VEGGIE 6,50 €

Espinaca/ Apio/ Manzana/ Col

Spinach,celery, apple, cauliflower

ORANGE VEGGIE 6,50 €

Mandarina/ Zanahoria/ Calabaza

Tangerine, carrot, pumpkin

ENERGÉTICO PLUS 6,50 €

Platano/ Grosella/ Arandano/ Cereza

Banana, berries, blueberries, cherrie

TONIFICANTE 6,50 €

Coco/ Mango/ Platano/ Piña

Coconut, mango, banana,pineapple

GINGER 6,50 €

Remolacha/ Arandano/ Piña/Gengibre

Beets,blueberries, pineapple, ginger

COCKTAILS

SI ERES DE LOS TRADICIONALES, PIDE TU COCKTAIL CLÁSICO. TE ENCANTARÁ!

IF YOU ARE ONE OF THE TRADICIONAL ONES, ASK FOR YOUR CLASSIC COCKTAIL . YOU WILL LOVE IT !

MOJITO

Ron/ Lima/ Hierbabuena.

Rom, lime, mint

10 €

MOJITO FRAMBUESA

Ron/ Lima/ Frambuesa

Rom, lime, raspberries

10 €

CAIPIROSKA

Vodka/ Lima

Vodka ,lime

10 €

CAIPIRIHA

Cachaza/ Lima

Cachaza ,lime

10 €

PIÑA COLADA

Ron// Piña/ Leche de coco

Ron, pineapple, coconut milk

10 €

MIDORI MARTINI

Midori/ Vodka/ Limón/ Soda

Midori, Vodka, lemon juice, soda

10 €

SEX ON THE BEACH

Vodka/ Licor melocotón/ Naranja/ Arandanos

Vodka, peach liqueur, orange juice, raspberries juice

10 €

LAGUNA AZUL

Vodka/ Piña/ Curaçao azul/ Sprite

Vodka ,pineapple, blue Curaçao, sprite

10 €

BLU HAWAII

Vodka/Ron blanco/Curaçao azul/ piña/sweet and sour

Vodka, white ron, blue Curaçao, pineapple, sweet and sour

10 €

DAIKIRI

Ron/ limon/ Fruta

Ron, lemon juice, fruit

10 €

SIN ALCOHOL

MOJITO, MOJITO FRAMBUESA, PIÑA COLADA 7 €

Virgin mojito, raspberry's mojito, piña colada

AGUA DE VALENCIA

Champagne, orange juice, vodka and gin

10€

litro 22€

SANGRIA

Red wine, lemonade, spirits, and fruit

10€

litro 22€

TINTO DE VERANO

Red wine, lemonade.

10€

litro 22€

APERITIVOS

MARTINI	6€
RICARD	6€
VERMOUTH VITTORE VALENCIANO	6€
APEROL SPRITZ	8€



REFRESCOS

COCA-COLA 33cl 2,90€

Coca-Cola

FANTA NARANJA 33cl 2,90€

Orange Fanta

FANTA LIMÓN 33cl 2,90€

Lemon Fanta

AQUARIUS 33cl 2,90€

Aquarius

SPRITE 33cl

2,90€

Sprite

BITTER 33cl

2,90€

Bitter

GINGER ALE (Le Tribute) 33cl

3,50€

Ginger

GINGER BEER (Le Tribute) 33cl

3,50€

Ginger

ZUMO DE PIÑA, MELOCOTÓN O MANZANA

3€

Pineapple, peach or apple juice

ZUMO DE NARANJA NATURAL

5€

Natural orange juice



CERVEZAS

Amstel Oro	3,50€	Corona	4€
Estrella Galicia	4€	Budweiser	4€
Estrella Galicia sin gluten	4€	Heineken	4€
Estrella Galicia 0% Tostada	4€	Alhambra verde 1906 reserva	4,50€
Stella Artois	4€	Paulaner 500 m	5,5€
Radler	4€	Erdinger 500 ml	6€
Turia	4€		

VINOS TINTOS

DEMUERTE ONE 22 €

Monastrell (90%) Cabernet Sauvignon (10 %)

Estilo Mediterráneo, crianza de tierra caliza. copa / glass 4 €

Red Wine

DEMUERTE GOLD 28 €

Monastrell (50%), Syrah (30 %), Garnacha (20%)

Exquisito crianza de fórmula magistral.

Red Wine

DEMUERTE DELUXE 36 €

Monastrell (80%) Petit Verdot (10 %), Syrah (10 %)

Crianza aterciopelado, poco especiado y muy sugerente

Red Wine

DEMUERTE BLACK 150 €

Monastrell (100%) de viñas centenarias.

Nuestro vino más singular con toque de Swarovski

Red Wine



VINO ROSADO

DEMUERTE ROSÉ

22 €

Monastrell (50%), Syrah (50 %).

copa / glass 4 €

**Refrescante elegancia, crianza de
caracter incomparable**

Rosé Wine

VINO BLANCO

DEMUERTE WHITE

22 €

Savuvignon Blanc (80%), Verdejo (20 %).

copa / glass 4 €

Intenso aroma fresco y rompedor.

White Wine



VINO ESPUMOSO



LOUIS PERDRIER

19 €

Chardonnay, Pinot Blanc y Pinot Noir

copa / glass 3.5 €

Brut Excellence

Sparkling White Wine

LOUIS PERDRIER

19 €

Cinsault, Syrah, Garnacha.

copa / glass 3.5 €

Rose Excellence

Sparkling Rose Wine

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL

60 €

Moët Impérial es siempre un mensaje de Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay

LAURENT PERRIER BRUT

60 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Maunier

VEUVE CLICQUOT BRUT

90 €

Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier

DOM PÉRIGNON VINTAGE

220 €

Chardonnay y Pinot Noir.

LOUIS ROEDERER CRISTAL

260 €

Chardonnay y Pinot Noir.

CHAMPAGNE ROSE

MOËT & CHANDON ROSÉ

90 €

Chardonnay, Pinot Noir

LAURENT PERRIER ROSÉ

110 €

Pinot Noir.

MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL

120 €

Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay

CAVA VALENCIANO

DOMINIO DE LA VEGA AUTHENTIQUE BRUT NATURE RESERVA 28 €

Variedades Macabeo y Xarel.lo. San Antonio 2019

CAVA DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL 60 €

Chardonnay, Macabeo. San Antonio 2017

CAVA DOMINIO DE LA VEGA RESERVA ESPECIAL ROSÉ 66 €

100% Pinot Noir. San Antonio 2018

DESTILADOS

RON

BOTELLA *bottle* / COPA *glass*

RON

Bacardí Blanco/ Santa Teresa	100 €	9 €
Habana 7	120 €	12 €

RON PREMIUM

Zacapa 23	180 €	18 €
Zacapa XO	300 €	38 €

RON BODEGUITA

Ron Plantation 69% Vol	180 €	18 €
Ron Diplomático Reserva Exclusiva	180 €	18 €
Ron Dos Maderas	180 €	18 €





WHISKY

JB
Dyc 8
White Label
Black Label
Chivas 12
Macallan 12
Lagavulin 16
Johnnie Blue Label

BOTELLA *bottle* / COPA *glass*

100 €	9 €
100 €	9 €
100 €	10 €
120 €	12 €
120 €	12 €
150 €	15 €
180 €	20 €
300 €	38 €

VODKA

Eristoff
Absolut
Belvedere
Grey Goose
Belvedere 1.75L
Belvedere 3L

BOTELLA *bottle* / COPA *glass*

100 €	9 €
110 €	10 €
120 €	12 €
120 €	12 €
300 €	
600 €	



LICORES Y BRANDY

DIRONNO, LICOR 43, PACHARAN, LICOR DE HIERBAS, GRAPPA, TIA MARIA,
BAILEYS, VETERANO, TERRI, MAGNO, MARIE BRIZARD

BOTELLA *bottle* / COPA

BRANDY

Cardenal Mendoza

5 €
9 €

TEQUILA

Jose Cuervo Silver

100 €	4 €
-------	-----

Jose Cuervo Reposado

100 €	4 €
-------	-----

Patrón Café

130 €	5 €
-------	-----

Rocado

150 €	6 €
-------	-----

Patrón Silver

160 €	6 €
-------	-----

Patrón Reposado

180 €	8 €
-------	-----

Don Julio 1942

300 €	10 €
-------	------

GIN

IMPORTACIÓN

Bombay Dry
 Beefeater
 Tanqueray
 Bombay Sapphire
 Hendrik's
 Martin Miller
 Star of Bombay
 Plymouth Navy
 Cubical Kiss
 Roku
 Botanical Ultra Premium

BOTELLA *bottle* / COPA *glass*

100 € 9 €
 100 € 9 €
 100 € 9 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €
 130 € 13 €
 130 € 13 €
 130 € 13 €
 130 € 13 €
 130 € 13 €

NACIONAL

Xoriguer
 Puerto de Indias Strawberry
 Ginsell
 N Gin Vlc
 Nordés
 Gin Mare

100 € 9 €
 100 € 10 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €

AFRUTADOS

Brockman's
 G'Vine June
 G'Vine Nouaison
 G'Vine Floraison

120 € 12 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €
 120 € 12 €

BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon

120 € copa / glass 12 €

Bulleit Rye

120 € copa / glass 12 €



CAFÉS

CAFÉ SOLO 1,80€

One shot espresso

AMERICANO 2,50€

Americano

BOMBÓN 2,50€

Coffee, condensed milk, cream and cacao

CORTADO 2€

Espresso shot with shot of milk

CAFÉ CON LECHE 2,50€

Spanish latte

DOBLE ESPRESSO 2,50€

Double shot of espresso

CARAJILLO 3,50€

Coffee, sugar and liquor

CAPPUCCINO 3 €

Cappuccino

CAFÉ IRLANDÉS 8€

Nata, Whisky

Irish coffee

ICE CAFÉ 10,00€

Iced coffee

***TOCADO DE LICOR** 1€

AVELLANITO 3,50€

Sweet coffee cream, condensed milk, hazelnut cream with an espresso shot

SWEET & COFFEE 5€

Sw

CAFÉ SHAKERATO 3,50€

Sw

CHOCOLATE 4€

Hot chocolate

CHOCOLATE CON NATA 4,50€

Hot chocolate with whipped cream



TÉS / INFUSIONES

ROIBOS

2.80€

Infusion de roibos, también llamado té rojo de Sudafrica, aromatizada con limón, naranja, rosa y azahar, sin teina

Rooibos infusion, also called South African Red Tea, flavored with lemon, orange, rose, and orange blossom. Decaffeinated

TÉ VERDE

2.80€

Todo un clasico de la cultura china, el té verde y las flores de jazmin se unen armoniosamente

A classic of the Chinese culture. A harmonious blend of Green tea and jasmine blossoms

TÉ ROJO

2.80€

A base de té rojo pu-erh, té verde e hibisco combina un sensual aroma con el ligero toque acido de las diferentes frutas, perfecto para las personas que cuidan su linea

A healthy blended Pu-erh red tea, combined with green tea and hibiscus blossoms, and a variety of fruits provide a slightly sensual acidic aroma, perfect for the health-minded

MENTA

2.80€

Una tisana tradicional. Disfruta de esta deliciosa infusion de refrescante sabor

A refreshing, traditional, herbal tea. Enjoy this delicious infusion of flavor

FRUTAS DEL BOSQUE

2.80€

Dejate sorprender con esta mezcla de hibisco, manzana, mora, frambuesa, fresa, escaramujo y bayas de sauco.

Sin teina

Be amazed by this mix of blackberry, raspberry, strawberry, elderberry, hibiscus, apple, and rosehip. Decaffeinated

MANZANILLA

2.80€

100% pura flor de manzanilla, este corte proporciona aroma y colores mas intensos

100% pure chamomile flower, harvested to provide a more intense aroma and color

EARL GREY

2.80€

La ceremonia del té, la sentiras como nuestro té earl grey. Todo un mito

The traditional British black tea. Flavored with citrus oils from the rind of the bergamot orange. Quite an experience

SUPLEMENTO DE LECHE

0,20€

Milk add on



