

véneta **BEACH**
Club **MENU**

ICE
ME
Baby


DESAYUNOS

* 9:30H - 12:00H

· CLÁSICO

CAFÉ CON LECHE / CAPUCCINO 3 €
CON TOSTADA: - MANTEQUILLA Y MERMELADA

- TOMATE Y ACEITE

Cafè latte or Capuccino with toast with butter and jam or toast with spanish tomatoes and olive oil

· GOURMET

CAFÉ CON TOSTADA: - AGUACATE 4.50 €

- SALMÓN

- ATÚN

- JAMÓN SERRANO

- QUESO

Coffee with toast with avocado / salmon / tuna / cured ham / cheese

INGREDIENTE EXTRA *Extra ingredient* 1 €



ALMUERZOS

* 9:30H - 12:00H

TOSTADA PREMIUM + BEBIDA + CAFÉ 6 €

- HUEVO REVUELTO Y AGUACATE

- HUEVO POCHÉ, BACON, AGUACATE Y RÚCULA

- ALMUSSAFES (SOBRASADA, QUESO Y CEBOLLA CAMELIZADA)

- SALMÓN, QUESO DE UNTAR Y AGUACATE

Premium toast + drink + coffee

Eggs with avocado / poached egg, bacon, avocado and arugula / majorcan sausage, cheese and caramelized onion / salmon, cheese spread and avocado

INGREDIENTE EXTRA *Extra ingredient* 1 €



TOSTADAS



TOSTADA CON ACEITE Y TOMATE 1.80 €

Toast with spanish tomatoes and olive oil

TOSTADA CON MANTEQUILLA Y MERMELADA 1.80 €

Toast with butter and jam

TOSTADA CON QUESO 3 €

Toast with cheese

TOSTADA CON JAMÓN 100% DUROC 3 €

Toast with cured ham 100% Duroc

TOSTADA CON HUEVO REVUELTO Y AGUACATE 4 €

Toast with eggs and avocado

TOSTADA CON HUEVO POCHE, BACON, AGUACATE Y RÚCULA 4.50 €

Toast with poached egg, bacon, avocado and arugula

TOSTADA ALMUSSAFES (SOBRASADA, QUESO Y CEBOLLA CARAMELIZADA) 4 €

Toast with majorcan sausage, cheese and caramelized onion

TOSTADA CON SALMÓN, QUESO DE UNTAR Y AGUACATE 4 €

Toast with salmon, cheese spread and avocado



BOCADILLOS

JAMÓN 100% DUROC	5.50€
<i>Cured ham 100% Duroc</i>	
JAMÓN 100% DUROC CON QUESO	6€
<i>Cured ham 100% Duroc with cheese</i>	
TORTILLA DE PATATA	5€
<i>Spanish potatoes omelette</i>	
SANDWICH MIXTO	3€
<i>Sandwich with ham and cheese</i>	



TAPAS

TABLA JAMÓN 100% DUROC	15€
<i>Cured Ham 100% Duroc board</i>	
CATA DE QUESOS ARTESANOS 'LA LOCURA'	11€
<i>Artisan cheese tasting 'La Locura'</i>	
TABLA JAMÓN 100% DUROC Y CATA DE QUESOS ARTESANOS 'LA LOCURA'	18€
<i>Cured Ham 100% Duroc board and artisan cheese tasting</i>	
TORTILLA DE PATATA	Pincho tortilla 4€
<i>Spanish potato omelette</i>	
ENSALADILLA RUSA	5.50€
<i>Russian salad</i>	



BOLLERÍA

CROISSANT 1.50 €

Croissant

**CROISSANT CON MANTEQUILLA
Y MERMELADA** 1.80 €

Croissant with butter and jam

CROISSANT CON NUTELLA 1.80 €

Croissant with nutella

**CROISSANT RELLENO DE
PISTACHO** 3 €

Pistachio filled croissant

**CROISSANT RELLENO DE
CHOCOLATE** 3 €

Chocolate filled croissant

**CROISSANT RELLENO DE
AVELLANA** 3 €

Hazelnut filled croissant

BOLLERIA VITRINA

Typical spanish pastry. Check the case for availability

• **DONUTS** 1.70€ / mini 0.80€

• **BERLINA RELLENA** 1.70 €

• **MUFFINS** 2 €

• **FARTONS** 1 €

• **COOKIES PISTACHO / AVELLANA** 2.50€

Pistachio or hazelnut



TARTAS

* DISPONIBILIDAD SEGÚN VITRINA
CHECK THE CASE FOR AVAILABILITY

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

TARTA DE QUESO 4.50 €

Con mermelada de frutos del bosque
Cheesecake with mixed berry layer

TARTA VÉNETA 4.50 €

Bizcocho de nueces, almendras y avellanas
con Nutella
Walnuts, almonds & hazelnut cake with Nutella

TARTA CAPRESE 4.50 €

Brownie italiano, sin harina
Italian brownie, flourless

TARTA LIDIA 4.50 €

Naranja y almendras. Fresca y jugosa
Orange and almond cake. Fresh and juicy

TARTA TRES CHOCOLATES 4.50 €

Tarta de chocolates blanco, negro y con leche
Three layers chocolate cake. Fondant, milk and white chocolate

TARTA DE QUESO HORNEADA 4.50 €

Cremosa por dentro, tostada por fuera
Baked cheesecake. Creamy and toasted

TARTA DULCE DE LECHE 4.50 €

Tarta de queso con capa de chocolate
blanco y dulce de leche
Milk Caramel Cheesecake

TARTA COLIBRÍ 4.50 €

Bizcocho de banana con piña y coco
Banana cake with pineapple and coconut

TÍA BETTY 3.20 €

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

TIRAMISÚ CASERO 4.50 €

Auténtica receta italiana
Authentic Italian recipe

TIRAMISÚ NUTELLA 5 €

Tiramisú with nutella

TIRAMISÚ PISTACHO 5.50 €

Tiramisú with pistachio

TIRAMISÚ CARAMELO 5 €

Tiramisú with caramel

TIRAMISÚ AVELLANA 5.50 €

Tiramisú with hazelnuts



CREPES

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

AZÚCAR <i>Sugar</i>	3.50 €	EXTRA BOLA DE HELADO <i>One scoop extra of gelato (choose your flavor)</i>	pequeña 2 € grande 2.50 €
MERMELADA DE FRUTOS ROJOS <i>Seasonal berry jam</i>	3.50 €	SUPLEMENTO NATA MONTADA <i>Whipped cream add on</i>	0.70 €
NUTELLA <i>Nutella</i>	3.50 €	CREPE SALADO JAMÓN COCIDO Y QUESO <i>Ham and cheese</i>	4.50 €
CHOCOLATE BLANCO <i>White chocolate sauce</i>	3.50 €		
NUTELLA Y CHOCOLATE BLANCO <i>Dark and white chocolate sauce</i>	4.50 €		
NUTELLA Y NATA <i>Nutella and whipped cream</i>	4.20 €		



GOFRE BEACH Club

TIERNO POR DENTRO Y LIGERAMENTE CRUJIENTE POR FUERA, ¡DELICIOSO!
CRISPY ON THE OUTSIDE AND SOFT ON THE INSIDE, JUST DELICIOUS!



CHOCOLATE <i>Chocolate sauce</i>	3.50 €
CHOCOLATE Y NATA <i>Chocolate sauce and whipped cream</i>	3.50 €
EXTRA BOLA DE HELADO <i>One scoop extra of gelato (choose your flavor)</i>	pequeña 2 € grande 2.50 €

GRANIZADOS, BATIDOS Y HORCHATA

HORCHATA

Horchata

pequeña 3.50 €
mediana 4.50 €
grande 5.50 €

HORCHATA CON CAFÉ

Horchata with coffee

pequeña 3.50 €
mediana 4.50 €
grande 5.50 €

GRANIZADO MANGO/LIMÓN

Blended iced slushie

pequeño 3.50 €
mediano 4.50 €
grande 5.50 €

BATIDOS DE HELADO CON LECHE

7€

Gelato milkshake

SUPLEMENTO NATA MONTADA

0.70€

Whipped cream add on

VENPUCCINO

7.50€

**Crema de café, helado de avellana,
café, leche y nata montada**

*Coffee cream, hazelnut ice cream, coffee, milk
and whipped cream*



COPAS DE HELADO

PRODUCCIÓN VALENCIANA

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

ABUELA 10 €

Helado de Galleta de la abuela, nutella y nata montada (1º premio Mejor Helado de España)
Grandmother's Cookies gelato with Nutella and whipped cream (1st place of the Best Gelato of Spain)

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!

COPA MIXTA 10€

Tres bolas de helado a elegir
Three mixed gelato scoops

SUPLEMENTO NATA MONTADA 0.70€

Whipped cream add on



SMOOTHIES

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 y plátano

Strawberry and banana

PROTECTOR

6.50 €

Fresa, mora y frambuesa

Mixed berries

REGENERADOR

6.50 €

Mango, piña, melón y kiwi

Mango, pineapple, melon and kiwi

ANTIOXIDANTE

6.50 €

Papaya, mango y piña

Papaya, mango and pineapple

DETOX VEGGIE

6.50 €

Espinaca, apio, manzana y col

Spinach, celery, apple and cauliflower

ORANGE VEGGIE

6.50 €

Mandarina, zanahoria y calabaza

Tangerine, carrot and pumpkin

ENERGÉTICO PLUS

6.50 €

Platano, grosella, arándano y cereza

Banana, berries, blueberries and cherrie

TONIFICANTE

6.50 €

Coco, mango, plátano y piña

Coconut, mango, banana and pineapple

GINGER

6.50 €

Remolacha, arándano, piña y gengibre

Beets, blueberries, pineapple and ginger



REFRESCOS

COCA-COLA 33cl	2.50 €	BITTER 33cl	2.50 €
<i>Coca-Cola</i>		<i>Bitter</i>	
FANTA NARANJA 33cl	2.50 €	ZUMO DE PIÑA, MELOCOTÓN O MANGO	2.50 €
<i>Orange Fanta</i>		<i>Pineapple, peach or mango juice</i>	
FANTA LIMÓN 33cl	2.50 €	ZUMO DE NARANJA NATURAL	pequeño 2.50 €
<i>Lemon Fanta</i>		<i>Natural orange juice</i>	grande 3.50 €
AQUARIUS 33cl	2.50 €	AGUA	sin gas 1.50 €
<i>Aquarius</i>		<i>Still water or sparkling water</i>	con gas 2 €

CERVEZAS

RADLER	2€
<i>Shandy</i>	
STELLA ARTOIS	2€
SAN MIGUEL 0,0	2€
MAHOU 5 ESTRELLAS	2.30€
SAN MIGUEL SELECTA	2.30€
ALHAMBRA VERDE	2.50 €
MAHOU MAESTRA	2.50 €



CAFÉS

CAFÉ SOLO

One shot espresso

1.40€

AMERICANO

Americano

1.80€

BOMBÓN

Coffee, condensed milk, cream and cacao

1.70€

CORTADO

Espresso shot with shot of milk

1.50€

CAFÉ CON LECHE

Spanish latte

2€

DOBLE ESPRESSO

Double shot of espresso

2.40€

CARAJILLO

Coffee, sugar and liquor

1.80€

CAPPUCCINO

Cappuccino

2€

CAFÉ IRLANDÉS

Nata y whisky

Irish coffee

4.50€

ICE CAFÉ

Iced coffee

4.90€

*TOCADO DE LICOR

0.30€

AVELLANITO

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

3€

SWEET & COFFEE

*Coffee, condensed milk, white chocolate,
nutella and cream*

3.50€

CHOCOLATE

Hot chocolate

3.20€

CHOCOLATE CON NATA

Hot chocolate with whipped cream

4€



TÉS / INFUSIONES

ROOIBOS RELAX 2.50€

Infusión de rooibos, también llamado té rojo de Sudáfrica, aromatizada con limón, naranja, rosa y azahar. Sin teína

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

TÉ VERDE JAZMÍN 2.50€

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

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

TÉ ROJO 2.50€

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

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 2.50€

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

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

TÉ MORUNO HIERBABUENA 2.50€

Prueba la leyenda árabe del té verde gunpowder con hierbabuena. Explosión de sabor fresco

Try the Arabic legend of gunpowder green tea with peppermint. Explosion of fresh flavor

FRUTAS DEL BOSQUE 2.50€

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

Sin teína

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

MANZANILLA 2.50€

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

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

EARL GREY 2.50€

La ceremonia del té, la sentirás 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



