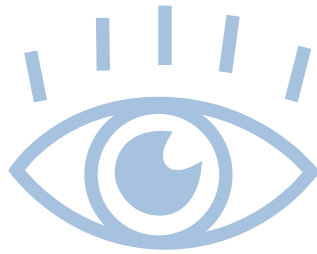


véneta **BEACH**  
*Club* **MENU**

ICE

ME

*Baby*



# 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*

**SUPLEMENTO TOMATE** 0.50 €

*Extra tomato*

# 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

<b>TABLA JAMÓN “CEBO IBÉRICO 75%”</b>	<b>18€</b>	<b>TORTILLA DE PATATA</b>	<b>Pincho tortilla 6 €</b>
<i>Serrano ham</i>		<i>Spanish potato omelette</i>	
<b>CATA DE QUESOS ARTESANOS ‘LA LOCURA’</b>	<b>12€</b>	<b>ALMENDRAS, ANACARDOS Y CACAHUETES</b>	<b>3€</b>
<i>Artisan cheese tasting ‘La Locura’</i>		<i>Mixed almonds, cashews and peanuts</i>	
<b>TABLA JAMÓN “CEBO IBÉRICO 75%” Y CATA DE QUESOS ARTESANOS ‘LA LOCURA’</b>	<b>22 €</b>	<b>ACEITUNAS RELLENAS DE ANCHOA</b>	<b>2.80€</b>
<i>Serrano ham and artisan cheese tasting ‘La Locura’</i>		<i>Anchovies stuffed olives</i>	
		<b>ENSALADILLA RUSA</b>	<b>6 €</b>
		<i>Russian salad</i>	



# BOLLERÍA

## **CROISSANT**

2€

*Croissant*

## **CROISSANT CON MANTEQUILLA Y MERMELADA**

3.20 €

*Croissant with butter and jam*

## **CROISSANT RELLENO DE PISTACHO**

3.50 €

*Pistachio filled croissant*

## **CROISSANT RELLENO DE NUTELLA**

3.50 €

*Chocolate filled croissant*

## **CROISSANT RELLENO DE AVELLANA**

3.50 €

*Hazelnut filled croissant*

## **BOLLERIA VITRINA**

*Typical spanish pastry. Check the case for availability*



# 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 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 de chocolates blanco, negro y con leche

*Three layers chocolate cake. Fondant, milk and white  
chocolate*

## TARTA DE QUESO HORNEADA 6.50 €

Cremosa por dentro, tostada por fuera

*Baked cheesecake. Creamy and toasted*

## TARTA RED VELVET 6.50 €

Jugoso bizcocho rojo con cremoso glaseado

*Juicy red sponge cake with creamy glaze*

## CARROT CAKE 6.50 €

Bizcocho de zanahoria con cremoso glaseado

*Carrot cake with creamy glaze*

## TARTA DULCE DE LECHE 6.50 €

Tarta de queso con capa de chocolate  
blanco y dulce de leche

*Milk Caramel Cheesecake*

## TARTA COLIBRÍ 6.50 €

Bizcocho de banana con piña y coco

*Banana cake with pineapple and coconut*

## TÍA BETTY 4 €

Fabulosas capas de cremoso chocolate  
con galletas

*Fabulous chocolate and cookie layers cake, super  
creamy!*

## TIRAMISÚ CLÁSICO 5.50 €

Auténtica receta italiana

*Authentic Italian recipe*

## TIRAMISÚ NUTELLA 6.50 €

## TIRAMISÚ PISTACHO 6.50 €

## TIRAMISÚ CAMELO 6.50 €

## TIRAMISÚ AVELLANA (hazelnut) 6.50 €



# CREPES

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

<b>AZÚCAR</b> <i>Sugar</i>	<b>4.90 €</b>	<b>BOLA DE HELADO</b> <i>One scoop extra of gelato (choose your flavor)</i>	<b>7.50 €</b>
<b>MERMELADA DE FRUTOS ROJOS</b> <i>Seasonal berry jam</i>	<b>5.50 €</b>	<b>SUPLEMENTO NATA MONTADA</b> <i>Whipped cream add on</i>	<b>0.50 €</b>
<b>NUTELLA</b> <i>Nutella</i>	<b>5.50 €</b>	<b>CREPE SALADO JAMÓN COCIDO Y QUESO</b> <i>Ham and cheese</i>	<b>7 €</b>
<b>CHOCOLATE BLANCO</b> <i>White chocolate sauce</i>	<b>5.50 €</b>		
<b>NUTELLA Y CHOCOLATE BLANCO</b> <i>Dark and white chocolate sauce</i>	<b>7 €</b>		
<b>NUTELLA Y NATA</b> <i>Nutella and whipped cream</i>	<b>6.50 €</b>		



# GOFRE BEACH Club

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



<b>NUTELLA</b> <i>Chocolate sauce</i>	<b>5.50 €</b>
<b>NUTELLA Y NATA</b> <i>Chocolate sauce and whipped cream</i>	<b>6.50 €</b>
<b>BOLA DE HELADO</b> <i>One scoop extra of gelato (choose your flavor)</i>	<b>7.50 €</b>

# GRANIZADOS, BATIDOS Y HORCHATA

\*CONSULTAR DISPONIBILIDAD  
CHECK FOR AVAILABILITY

## HORCHATA

*Horchata*

pequeño 4 €

grande 6 €

## HORCHATA CON CAFÉ

*Horchata with coffee*

pequeño 4.50 €

grande 6.50 €

## GRANIZADO MANGO Ó LIMÓN

*Blended iced slushie*

pequeño 4 €

grande 6 €

## BATIDOS DE HELADO CON LECHE

7 €

*Gelato milkshake*

## SUPLEMENTO NATA MONTADA

0.50 €

*Whipped cream add on*





# 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** 14 € / para compartir 22 €

**Helado de Galleta de la abuela, helado de Impresionante, nutella y nata montada (1º premio Mejor Helado de España)**

*Galleta de la abuela and Impresionante gelato with Nutella and whipped cream (1st place of the Best Gelato of Spain)*

**TRICAMPEONA** 16 €

**Helado de Galleta de la abuela, Pistacchio Paradise y Nocciola Gourmet**

*Galleta de la abuela, Pistacchio Paradise and Nocciola Gourmet gelato*

**LECHE MERENGADA** 12€

**Helado de leche merengada**

*Leche merengada gelato*

**CREMA DE CHUFA** 12€

**Helado de chufa, cremoso y ¡sin leche!**

*Creamy horchata gelato. Dairy free!*

**VALENCIA** 14€

**Helado de Turrón de Jijona, de Vainilla y licor**

*Jijona nougat gelato, Vanilla gelato and liqueur*

**COPA MIXTA** 10€

**Tres bolas de helado de fruta a elegir**

*Three mixed fruit gelato scoops*

**AVELLANA** 14 €

**Helado de Nocciola Gourmet, producto Top Quality, y helado de Vainilla**

*Nocciola Gourmet gelato, Top Quality hazelnuts, and Vanilla gelato*

**ESPECIAL VÉNETA** 14 €

**Helado de Banana Gourmet, de Chocolate y de Fresa**

*Banana Gourmet, Chocolate and Strawberry gelato*

**GIN FRUIT** 14€

**Tres bolas de helado de fruta a elegir, ginebra y fruta fresca**

*Two mixed fruit gelato scoops, gin and fresh fruit*

**SUPLEMENTO NATA MONTADA** 0.50€

*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*




# COCKTAILS

SI ERES DE LOS TRADICIONALES, PIDE TU COCKTAIL CLÁSICO. ¡TE ENCANTARÁ!  
 IF YOU ARE ONE OF THE TRADITIONAL ONES, ASK FOR YOUR CLASSIC COCKTAIL. YOU WILL LOVE IT!

<b>MOJITO</b> Ron, lima y hierbabuena <i>Rom, lime, mint</i>	<b>10 €</b>	<b>MIDORI MARTINI</b> Midori, vodka, limón y soda <i>Midori, vodka, lemon juice and soda</i>	<b>10 €</b>
<b>MOJITO FRAMBUESA</b> Ron, lima y frambuesa <i>Rom, lime and raspberries</i>	<b>10 €</b>	<b>SEX ON THE BEACH</b> Vodka, licor melocotón, naranja y arándanos <i>Vodka, peach liqueur, orange juice and raspberries juice</i>	<b>10 €</b>
<b>CAIPIROSKA</b> Vodka y lima <i>Vodka and lime</i>	<b>10 €</b>	<b>LAGUNA AZUL</b> Vodka, piña, curaçao azul y sprite <i>Vodka, pineapple, blue Curaçao and sprite</i>	<b>10 €</b>
<b>CAIPIRIHA</b> Cachaza y lima <i>Cachaça and lime</i>	<b>10 €</b>	<b>BLUE HAWAII</b> Vodka, ron blanco, curaçao azul, piña y sweet and sour <i>Vodka, white ron, blue Curaçao, pineapple, sweet and sour</i>	<b>10 €</b>
<b>PIÑA COLADA</b> Ron, piña y leche de coco <i>Ron, pineapple and coconut milk</i>	<b>10 €</b>	<b>DAIKIRI</b> Ron, limón y fruta <i>Ron, lemon juice and fruit</i>	<b>10 €</b>

## SIN ALCOHOL

**MOJITO, MOJITO FRAMBUESA Ó PIÑA COLADA 7 €**  
*Virgin mojito, raspberry's mojito or piña colada*



<b>AGUA DE VALENCIA</b> <i>Champagne, orange juice, vodka and gin</i>	<b>10€</b> <b>litro 22€</b>
<b>SANGRIA</b> <i>Red wine, lemonade, spirits and fruit</i>	<b>10€</b> <b>litro 22€</b>
<b>TINTO DE VERANO</b> <i>Red wine and lemonade</i>	<b>6€</b> <b>litro 18€</b>

# APERITIVOS

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



# REFRESCOS

<b>COCA-COLA 33cl</b> <i>Coca-Cola</i>	<b>2.90€</b>	<b>SPRITE 33cl</b> <i>Sprite</i>	<b>2.90€</b>
<b>FANTA NARANJA 33cl</b> <i>Orange Fanta</i>	<b>2.90€</b>	<b>BITTER 33cl</b> <i>Bitter</i>	<b>2.90€</b>
<b>FANTA LIMÓN 33cl</b> <i>Lemon Fanta</i>	<b>2.90€</b>	<b>GINGER ALE (Le Tribute) 33cl</b> <i>Ginger</i>	<b>3.50€</b>
<b>AQUARIUS 33cl</b> <i>Aquarius</i>	<b>2.90€</b>	<b>GINGER BEER (Le Tribute) 33cl</b> <i>Ginger</i>	<b>3.50€</b>
		<b>ZUMO DE PIÑA, MELOCOTÓN O MANZANA</b> <i>Pineapple, peach or apple juice</i>	<b>3€</b>
		<b>ZUMO DE NARANJA NATURAL</b> <i>Natural orange juice</i>	<b>5€</b>



# CERVEZAS

Amstel Oro	3.50€	Turia	4 €
Estrella Galicia	4€	Corona	4€
Estrella Galicia sin gluten	4€	Heineken	4€
Estrella Galicia 0% Tostada	4€	Alhambra verde 1906 reserva	4.50 €
Radler	4€	Paulaner 500 ml	5.50 €

# 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 3.50 €*

**Brut Excellence**

*Sparkling White Wine*

## LOUIS PERDRIER

19 €

*Cinsault, Syrah y Garnacha*

*copa / glass 3.50 €*

**Rose Excellence**

*Sparkling Rose Wine*

# CHAMPAGNE

**MOËT & CHANDON BRUT IMPÉRIAL**  
*Pinot Noir, Pinot Meunier y Chardonnay*

60 €

**LAURENT-PERRIER BRUT**  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Maunier*

60 €

**VEUVE CLICQUOT BRUT**  
*Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier*

90 €

**DOM PÉRIGNON VINTAGE**  
*Chardonnay y Pinot Noir*

220 €

**LOUIS ROEDERER CRISTAL**  
*Chardonnay y Pinot Noir*

260 €

# CHAMPAGNE ROSÉ

**MOËT & CHANDON ROSÉ**  
*Chardonnay, Pinot Noir*

90 €

**LAURENT-PERRIER ROSÉ**  
*Pinot Noir*

110 €

**MOËT & CHANDON ICE IMPÉRIAL**  
*Pinot Noir, Pinot Meunier, Chardonnay*

120 €

# 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

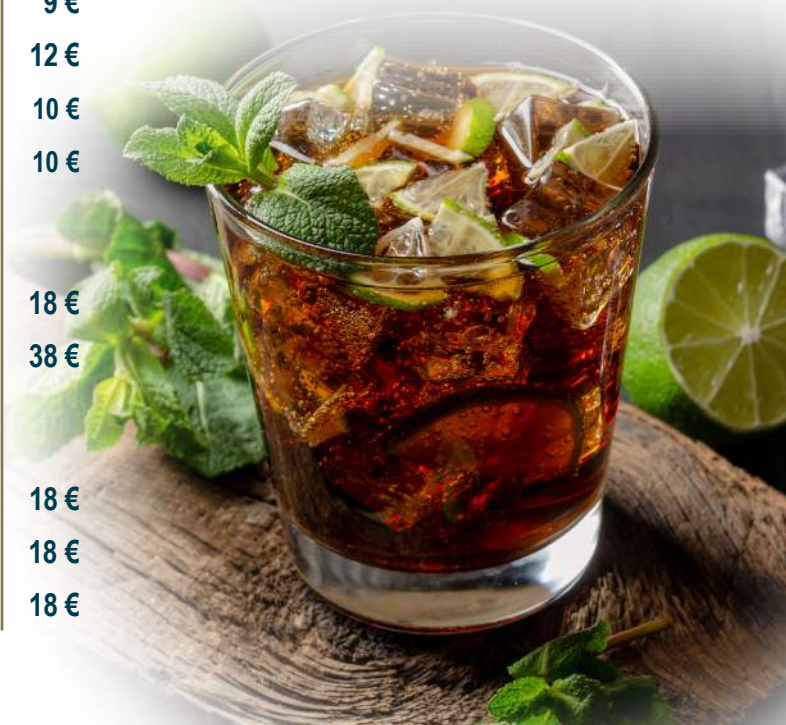
Bacardí Blanco / Santa Teresa	100 €	9 €
Habana 7	120 €	12 €
Barceló	100 €	10 €
Brugal	100 €	10 €

#### 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

	BOTELLA <i>bottle</i>	COPA <i>glass</i>
JB	100 €	9 €
Dyc 8	100 €	9 €
White Label	100 €	10 €
Black Label	120 €	12 €
Chivas 12	120 €	12 €
Macallan 12	150 €	15 €
Johnnie Walker Blue Label	300 €	38 €

# VODKA

	BOTELLA <i>bottle</i>	COPA <i>glass</i>
Eristoff	100 €	9 €
Absolut	110 €	10 €
Belvedere	120 €	12 €
Belvedere 1.75L	300 €	
Belvedere 3L	600 €	



# LICORES Y BRANDY

DISARONNO, LICOR 43, PACHARAN, LICOR DE HIERBAS, GRAPPA,  
TIA MARIA, BAILEYS, VETERANO, TERRY, MAGNO, MARIE BRIZARD

BOTELLA *bottle* / COPA

## BRANDY

Cardenal Mendoza 9 €

## TEQUILA

José Cuervo Silver 100 € 4 €

José Cuervo Reposado 100 € 4 €

Patrón Silver 160 € 6 €

Patrón Reposado 180 € 8 €

Cardenal Mendoza 9 €

# GIN

## IMPORTACIÓN

Bombay Dry	100 €	9 €
Beefeater	100 €	9 €
Tanqueray	100 €	9 €
Bombay Sapphire	120 €	12 €
Seagrams	120 €	12 €
Hendrick's	120 €	12 €
Star of Bombay	130 €	13 €
Roku	130 €	13 €

## NACIONAL

Puerto de Indias Strawberry	100 €	10 €
Ginself	120 €	12 €
N Gin Vlc	120 €	12 €
Nordés	120 €	12 €
Gin Mare	120 €	12 €

## AFRUTADOS

Brockmans	120 €	12 €
G'Vine June	120 €	12 €
G'Vine Nouaison	120 €	12 €
G'Vine Floraison	120 €	12 €

BOTELLA *bottle* / COPA *glass*



# BOURBON & RYE

Bulleit Bourbon	120 €	12 €
Bulleit Rye	120 €	12 €

BOTELLA *bottle* / COPA *glass*

# CAFÉS

## CAFÉ SOLO

*One shot espresso*

1.80€

## AMERICANO

*Americano*

2.50€

## BOMBÓN

*Coffee, condensed milk, cream and cacao*

2.50€

## CORTADO

*Espresso shot with shot of milk*

2€

## CAFÉ CON LECHE

*Spanish latte*

2.50€

## DOBLE ESPRESSO

*Double shot of espresso*

2.50€

## CARAJILLO

*Coffee, sugar and liquor*

3.50€

## CAPPUCCINO

*Cappuccino*

3€

## CAFÉ IRLANDÉS

*Nata, Whisky*

*Irish coffee*

8€

## ICE CAFÉ

*Iced coffee*

10€

## \*TOCADO DE LICOR

1€

## AVELLANITO

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

3.50€

## SWEET & COFFEE

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

5€

## CAFÉ SHAKERATO

*Coffee shaken*

3.50€

## CHOCOLATE

*Hot chocolate*

4€

## CHOCOLATE CON NATA

*Hot chocolate with whipped cream*

4.50€



# TÉS / INFUSIONES

## ROOIBOS RELAX

2.80€

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

2.80€

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

2.80€

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

2.80€

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

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

## TÉ NEGRO SUEÑOS DE CANELA

2.80€

Fusión de sabores cálidos y exóticos, una mezcla de té negro con aromática canela

*Fusion of warm and exotic flavors, black tea mixed with aromatic cinnamon*

## FRUTAS DEL BOSQUE

2.80€

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

2.80€

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

2.80€

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*



