



ALMA

BEACH CLUB



ALMA  
BEACH CLUB

# CAFÉS

# COFFEES

## **Café con Leche - Coffee with Milk**

Café, leche con crema

Coffee, milk and cream

1,70€



## **Café Expresso - Coffee Expresso**

1,50€



## **Café Bombón - Coffee Bombon**

Café, leche condensada

Coffee, condensed milk

1,70€



## **Café Capuccino**

Café, crema de leche y cacao en polvo

Coffee, cream and chocolate powder

1,70€



## **Café Vienés - Viennes Coffee**

Café, nata, canela y virutas de chocolate

Coffee, cream, cinnamon and chocolate powder

2,70€



## **Café París - Paris Coffee**

Café, nata, canela y virutas de chocolate

Coffee, cointreau, cream and cinnamon

4,50€



## **Carajillo**

Café licor (brandy, baleys, etc...)

Coffee with liqueur (brandy, baleys, etc...)

2,50€



## **Café Irlandés - Irish Coffee**

Café, whiskey irlandés flambeado, nata y cacao

Coffee, flambe Irish whiskey, cream and chocolate powder

5,00€



## **Café Frappe Cremespresso - Frappe Coffee**

Café, leche condensada, sirope de chocolate

o caramelo con hielo granizado

Coffee, condensed milk, syrup of chocolate

or caramel with crushed ice

4,00€





ALMA  
BEACH CLUB

# SMOO THIES

## Red Banana

Fresa, Plátano - Strawberry, banana ..... 6,00€



## Tropic Mix

Piña, papaya y mango - Pineapple, papaya and mango ..... 6,00€



## Mango Fresh

Mango y pera - Mango and pear ..... 6,00€



## Apple & Berry

Manzana, frambuesa, arándanos y mango  
Apple, raspberry, blueberries and mango ..... 6,00€



## Piña Colada

Piña y coco - Pineapple and coconut ..... 6,00€



# BATIDOS

## De Oreo

..... 6,00€



## De Kinder Bueno

..... 6,00€



## De Plátano

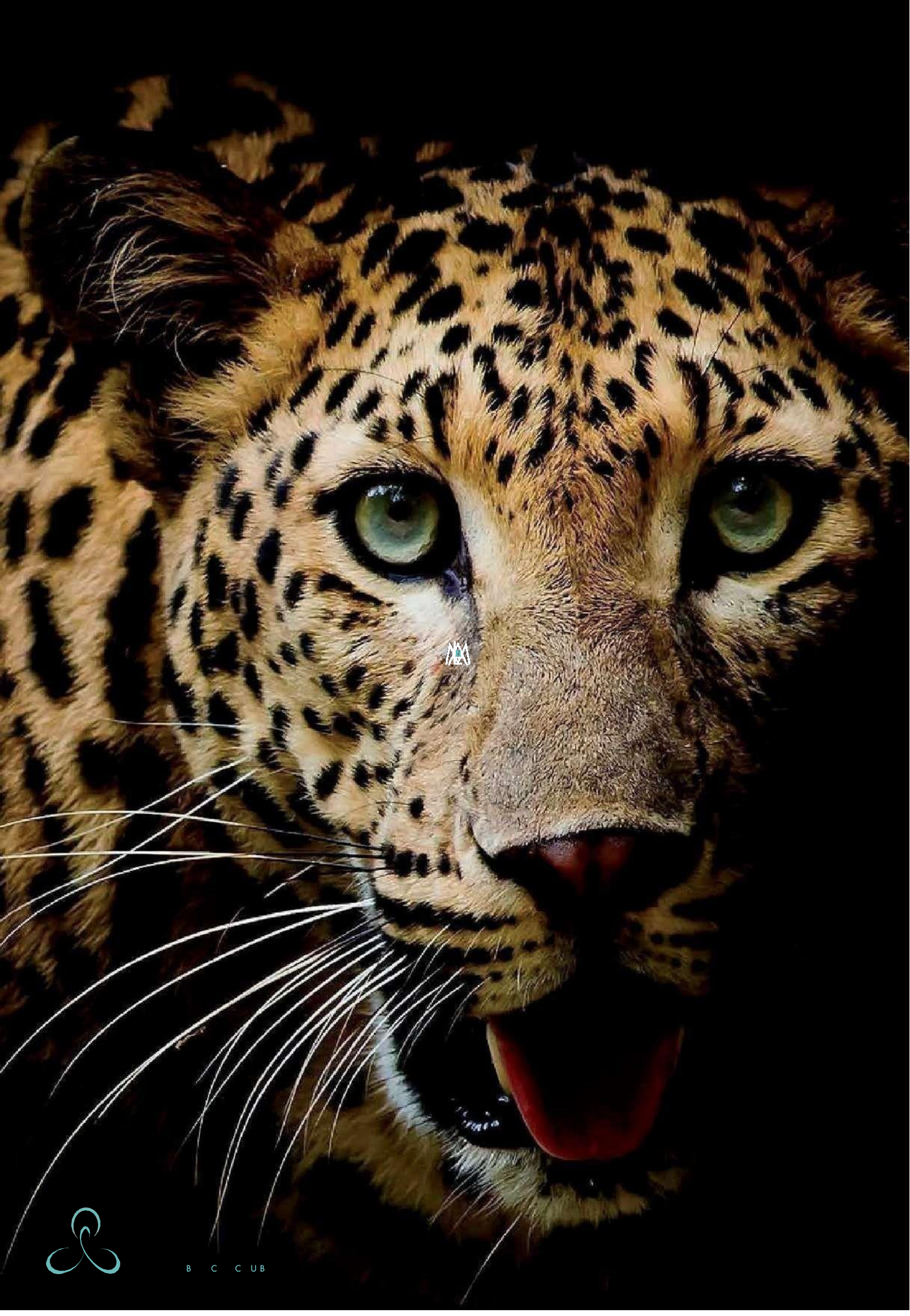
Banana ..... 6,00€



## De Fresa

Strawberry ..... 6,00€





BCUB



B C C U B

# COCK TAILS



## **Caribe Dream - Caribbean Dream**

Maracuyá, piña, lima y zumo de piña

Maracuya, pineapple, lime and pineapple juice..... 7,00€

## **Caipirinha**

Cachaça, lima y hielo picado

Cachaça, lime, and small ice ..... 8,00€

## **Daikiri de Fresa - Strawberry Daikiri**

Ron blanco, azúcar y fresa

White rum, sugar and strawberry ..... 8,00€

## **Daikiri de Limón - Lemon Daikiri**

Ron Blanco, azúcar y limon

White rum, sugar and lemon ..... 8,00€

## **Love on the beach**

Vodka, licor de melon, zumo de naranja y brandy

Vodka, melon liquor, orange juice and brandy ..... 8,00€

## **Caipiroska**

Vodka, lima y hielo picado

Vodka, lime and small ice ..... 8,00€

## **Mojito Clásico - Classic Mojito**

Ron Blanco, hierbabuena, soda y lima

White rum, green mint, sparking water and lime ..... 8,00€

## **Mojito de Fresa - Strawberry Mojito**

Ron Blanco, hierbabuena, soda y fresa

White rum, green mint, sparking water and strawberry ..... 8,00€

## **Mojito de Coco - Coconut Mojito**

Ron Blanco, hierbabuena, soda y lima.

White rum, green mint, sparking water and coconut..... 8,00€

## **Mojito de Mango - Mango Mojito**

Ron Blanco, hierbabuena, soda y mango.

White rum, green mint, sparking water and mango..... 8,00€



ALMA  
BEACH CLUB



# COCK TAILS

**Margarita de Limon:** Tequila, cointreau, lima, sal y limón  
Tequila, cointreau, lima, salt and lemon ..... 8,00€

**Margarita de Fresa:** Tequila, cointreau y zumo de fresa.  
Tequila, cointreau and strawberry juice..... 8,00€

**Piña Colada:** Ron de caña, Malibu,  
batido de coco, zumo de piña y leche  
condensada Rum and Malibu,  
coconut shake,  
pineapple juice and condensed milk ..... 8,00€

**Dry Martini:** Gin, martini seco, aceituna y piel de limón  
Gin, dry martini, olive and lemon peel..... 8,00€

**Negroni:** Gin, bitter, martini rosso, cereza y piel de naranja  
Gin, bitter, martini rosso, cherry and orange peel ..... 8,00€

**Bronx:** Gin, martini rosso, martini  
seco, zumo de naranja y una  
guinda. Gin, martini rosso, dry  
martini,  
orange juice and cherry on top ..... 8,00€

**Free Pasion:** Gruta de la pasión, frambuesa, banana y leche  
Passion fruit, raspberry, banana and milk..... 7,00€

**San Francisco:** Piña, maracuyá, lima, kiwi,  
zumo de naranjay un toque de granadina.  
Pineapple and maracuya, lime and kiwi, orange juice  
and a touch of grenadine..... 7,00€

# GIN

**Bombay Sapphire .....8,50€**

*Es una ginebra Premium, tipo London Dry de 47,0 % alc./vol., obtenida por triple destilación del alcohol de grano, cuyo vapor atraviesa una cesta de cobre perforada, situada en su cuello, extrayendo los aromas y aceites de los botánicos. El alambique es un Carterhead de los pocos que quedan en el mundo. Los botánicos utilizados son enebro, corteza de limón, cilantro, regaliz, raíz de casia, raíz de angélica, raíz de lirio, cubeba, almendra y granos del paraíso. El producto final, es nítido, de aroma a enebro y especias, con predominio de cítricos. En boca, es suave ligera y fresca, y sobre todo muy equilibrada, ligeramente dulce y con final picante.*

**Bulldog ..... 11,00€**

**Nordes ..... 11,00€**

**Citadelle ..... 11,00€**

**Hendricks ..... 11,00€**

**Gin Mare ..... 12,00€**

**London nº1 ..... 12,00€**

**London nº3 ..... 13,00€**

**Martin Miller´s ..... 11,00€**

*Ginebras premium de las más valoradas. Con destilados de alta calidad y una gran variedad de aromas botánicos, centrada evidentemente sobre el enebro como toda buena ginebra. Otros de los botánicos que podemos encontrar en esta sensacional ginebra son: piel de naranja y limón, canela, cilantro, nuez moscada, regaliz, casia, angelica y finalmente, agua del glaciar de Islandia (posiblemente la mas pura del planeta). Este ultimo ingrediente es uno de los que hacen de la ginebra Martin Miller's una ginebra característica.*

• Corteza de limas y bayas de enebro.

**Gin G´vine Floraison ..... 11,00€**

*Ginebra premium francesa muy suave y con un destacable sabor floral que debe a uno de sus ingredientes: la flor de uva verde. Ideal para preparar gintonic con uvas o flores, aunque al ser una ginebra tan suave hace que sea recomendable su uso en cócteles. Los botánicos son: enebro, naranja, lima, cilantro, regaliz, cardamomo verde, casia, nuez moscada y cubeba.*

• Láminas de uvas verdes y jengibre.

**Brockmans ..... 11,00€**

*Diferente, afrutada aunque también debemos decir que es una ginebra seca como las London Dry. En ella podemos notar aromas a cilantro, naranja o frutas del bosque lo que hace que sea ideal para preparar un gin tonic con moras o frutas del bosque.*

• Frambuesas y una rodaja de carambola.

**Botellas Gin Premium ..... 150,00€**

# TONIC

MARIDE ESTAS EXCELENTES GINEBRAS CON CUALQUIERA DE LAS SIGUIENTES TÓNICAS QUE ELEVAN Y ENSALZAN LOS MaticES DE CADA UNA DE ELLAS.

**Premium Schweppes Heritage ..... 4,50 €**

*Tónica rediseñada y creada por la legendaria marca, pensada para realzar el sabor de nuestros combinados. Es una tónica fresca, cristalina y de una calidad que sorprenderá a los paladares más selectos. Se presenta en un nuevo envase de forma ovoidal, y su sabor es muy equilibrado para evitar la alteración de los elementos botánicos de los alcoholes con que sea combinada.*

*Es muy recomendable para su consumo sola acompañada de algún cítrico.*

**Fever-Tree ..... 4,50 €**

*Seguramente una de las mejores tónicas del mercado actual, su elaboración artesanal y sus ingredientes naturales la hacen tan especial: quinina, azúcar de caña, agua mineral y cítricos, sin ningún tipo de conservantes ni edulcorantes. Ideal para acompañar nuestros gin tonic ya que se trata de una tónica muy suave, con un sabor y aroma muy refrescante. Es la tónica elegida por el mismísimo Ferrán Adriá.*

**Nordic Mist ..... 4,50 €**

*Nordic Mist es una tónica compuesta por agua carbonatada, azúcares, ácido cítrico y aromas como la quinina. Esta tónica resulta muy refrescante dada su burbuja, efervescente y viva, y su aroma limpio y fresco es acompañado con notas cítricas. Su sabor resulta suave, equilibrado, poco amargo y ligeramente dulce, por lo que combinada con destilados, hace que los botánicos e ingredientes de éstos conserven todo su gusto.*

# VODKAS

**Belvedere ..... 11,00 €**

**Grey Goose. .... 11,00 €**

**Botella de Vozka Belvedere Magnum 3L..... 600,00€**

**Botella de Vozka Belvedere Magnum 1,75 L ..... 300,00€**

**Botella de Vozka Belvedere 0.75 L..... 150,00 €**

**Botella de Vozka GREY GOOSE 1,5 L..... 300,00€**

**Botella de Vozka GREY GOOSE 0.75 L..... 150,00€**



ALMA  
BEACH CLUB

# RON

Zacapa 23 Años .....	13,50€
Matusalén 15 .....	13,50€
Barceló Imperial .....	11,00€
Pampero Aniversario .....	10,00€
Brugal Extra Viejo .....	10,50€
Cacique 500 .....	10,00€
Botellas Premium Ron .....	150,00€

# SABORES SHISHAS

**Magic Love**

**Love 66**

**Hawai**

**L Kill**

**Peramenta**

**Arándanos**

**Sandía**

**Melocotón**

**Frambuesa**

**Menta**

**Gipsy Kings**

**Melón**

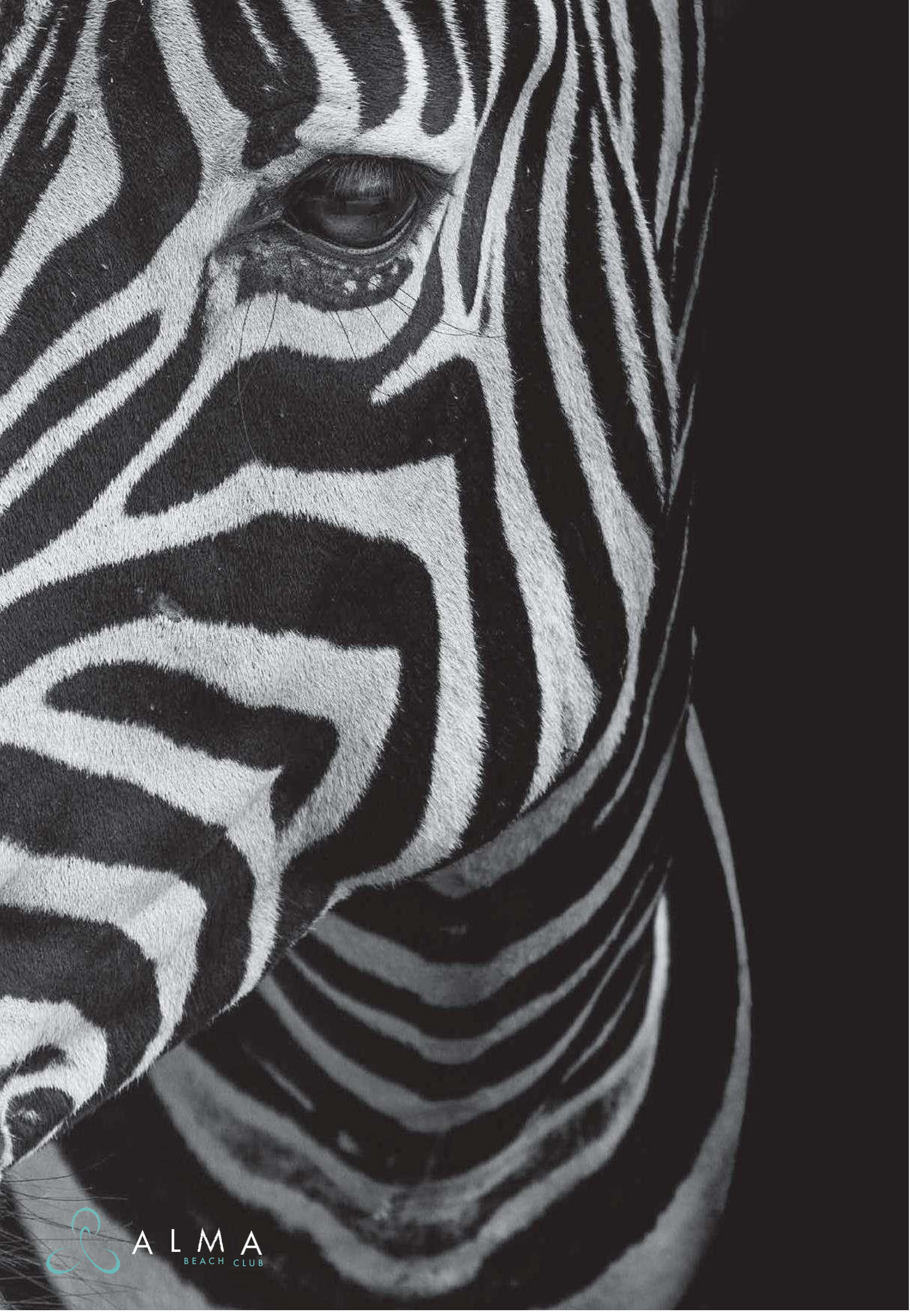
SHISHAS..... 40,00€

VAPERS..... 12,00€

En el caso de rotura o pérdida de alguna pieza de las cachimbas, el cliente estará obligado a abonar al establecimiento 80,00 €

# Whisky

<b>Black Label</b> .....	10,00€
<b>Gold Label</b> .....	12,00€
<b>Glenfiddich</b> .....	10,00€
<b>Macallan</b> .....	12,50€
<b>Chivas</b> .....	10,00€
<b>Cardhu</b> .....	10,00€
<b>Botellas Premium</b> .....	150,00€



ALMA  
BEACH CLUB

# CHAMPAGNE Y CAVAS

<b>Moët &amp; Chandon Imperial</b> .....	110,00€
<b>Moët &amp; Chandon Imperial Rose</b> .....	120,00€
<b>Moët &amp; Chandon Ice</b> .....	140,00€
<b>Magnum Ice 1,5L</b> .....	280,00€
<b>Moët &amp; Chandon Rosé</b> .....	110,00€
<b>Moët Ice Rosé</b> .....	150,00€
<b>Moët &amp; Chandon Ice Rose Magnum</b> .....	240,00€
<b>Moët &amp; Chandon N.I.R. 0.75</b> .....	160,00€
<b>Magnum N. I. R. 1,5L</b> .....	300,00€
<b>N. I. R. 3L</b> .....	600,00€
<b>Juvé &amp; Camps</b> .....	40,00€
<b>Juve Magnum</b> .....	70,00€
<b>Veuve Clicquot</b> .....	100,00€
<b>Veuve Clicquot Rich</b> .....	140,00€
<b>Don Pérignon</b> .....	260,00€
<b>Don Perignon Luminoso Green</b> .....	320,00€
<b>Don Perignon Rose Luminoso</b> .....	580,00€
<b>Portium Brut</b> .....	18,00€



# vinos

copas de vino ..... 3,00 €  
botellas de vino..... 20,00 €

tinto Roble 2021 (Tempranillo y Garnacha)  
Rosado de Lágrima  
Blanco: Chardonnay

ADVERTENCIA:

Debido a los procesos de manipulación no es posible excluir la presencia accidental de trazas de distintos alérgenos y sustancias que provocan intolerancia. Para cualquier duda consulte con nuestros empleados. Gracias.

WARNING:

Due to the handling processes, it is not possible to exclude all the accidental traces of different allergens and substances that cause intolerance. For any questions please ask a member of our staff. Thank you.



GLUTEN



CRUSTÁCEOS  
CRUSTACEANS



HUEVOS  
EGGS



PESCADO  
FISH



CACAHUETES  
PEANUTS



SOJA  
SOY



LÁCTEOS  
DAIRY  
PRODUCTS



FRUTOS DE  
CÁSCARA  
FRUIT PEEL



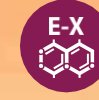
APIO  
CELERY



MOSTAZA  
MUSTARD



GRANOS  
DE SÉSAMO  
SESAME



DIÓXIDO  
DE AZUFRE  
SULFITOS



SEEDD  
SULFITE DIOXIDE  
AND SULPHITES



MOLUSCOS  
MOLLUSCS



ALMA

BEACH CLUB

+34 950 04 01 40

PASEO DEL MEDITERRÁNEO

MOJACAR

[hola@grupo-puravida.com](mailto:hola@grupo-puravida.com)