

DRINKS MENU



SALDUNA
Beach

TROPICAL COCKTAILS

- DAIQUIRI FRESA** 9€
Ron, puré de fresa, lima y azúcar
Rum, strawberry puree, lime and sugar
- RASPBERRY MOJITO ROYAL** 9€
Ron, lima, azúcar, hierbabuena, puré de frambuesa y top cava
Rum, lime, sugar, mint, raspberry puree and top cava
- MANGO MAI TAI** 9€
Ron blanco y oscuro, mango, zumo piña, naranja y granadina
White and dark rum, fresh mango, pineapple and orange juice and grenadine dash
- RASPBERRY LEMONADE** 9€
Vodka, puré de frambuesas, limonada, frambuesas y top Sprite
Vodka, raspberry mashed, lemonade, raspberry and top Sprite
- PIÑA COLADA** 9€
Ron, zumo de piña, puré de coco y azúcar
Rum, pineapple juice, mashed coconut and sugar
- GIADA** 9€
Midori, vodka, cointreau, zumo de piña y zumo de limón
Midori, vodka, cointreau, pineapple juice and lemon juice
-

CLASSIC COCKTAILS

- CAIPIRINHA** 8€
Cachaca, lima y azúcar
Cachaca, lime and sugar
- MOJITO** 8€
Ron, lima, azúcar, hierbabuena y top soda
Rum, lime, sugar, mint and soda top
- MOJITO FRESA** 8€
Ron, lima, azúcar, fresa, hierbabuena y top soda
Rum, lime, sugar, strawberry, mint and soda top
- MOJITO SANDÍA** 8€
Ron, lima, azúcar, sandía, hierbabuena y top soda
Rum, lime, sugar, watermelon, mint and soda top
- MOJITO MANGO** 8€
Ron, lima, azúcar, mango, hierbabuena y top soda
Rum, lime, sugar, mango, mint and soda top
- MARGARITA** 8€
Tequila, Cointreau y lima
Tequila, Cointreau and lime
- BLOODY MARY** 8€
Vodka, zumo de tomate y lima
Vodka, tomato juice and lime
- BELLINI** 8€
Zumo de melocotón y cava
Peach juice and cava
- KIR ROYAL** 8€
Licor de Cassis y cava
Cassis liqueur and cava
- CORONEL** 8€
Cava y sorbete de limón / Cava and lemon sorbet
Vodka y sorbete de limón / Vodka and lemon sorbet 9€
- CAIPIROSKA** 8€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno y lima
Vodka, sweet & sour, brown sugar and lime
- CAIPIROSKA FRESA** 8€
Vodka, sweet & sour, azúcar moreno, fresa y lima
Vodka, sweet & sour, brown sugar, strawberry and lime
- I LOVE SALDUNA** 9€
Vodka, infusión de frutas del bosque, azúcar, tónica, pepino y jengibre
Vodka, red berries tea, sugar, tonic water, cucumber and ginger
- MOSCOW MULE** 9€
Vodka, zumo de lima, azúcar y ginger beer
Vodka, lime juice, sugar, ginger beer

MOLA MIA	9€
Vodka, ron blanco, ginebra, zumo de limón, azúcar, passoa, Sprite, fruta de la pasión y naranja	
Vodka, white rum, gin, lemon juice, sugar, passoa, Sprite, passion fruit and orange	
OLD FASHIONED	9€
Whisky bourbon, taco de azúcar, angostura, bitter de naranja y soda	
Whisky bourbon, sugar, angostura, orange bitter and soda	
PERFECT BRANDY	9€
Brandy, vermuth y azúcar	
Brandy, vermuth and sugar	

COMBINADOS | SPIRITS

VODKA

STOLICHNAYA	7€
GREY GOOSE	11€

WHISKY

WHITE LABEL	7€
JACK DANIEL'S	8€
DEWAR'S 12	9€
CARDHU 12	10€
JOHNNIE WALKER BLACK	11€

RON RUM

BACARDI	7€
BARCELÓ AÑEJO	8€
HAVANA 7	9€
BACARDI 8	10€
SANTA TERESA	12€
ZACAPA 23	13€

GINEBRA | GIN

BOMBAY DRY	8€
BOSFORD ROSE	8€
TANQUERAY	8€
G'VINE FLORAISON	8€
HENDRICK'S	9€
BOMBAY SAPPHIRE	9€
BROCKMANS	9€

COGNAC & BRANDY

HENNESSY VS	11€
CARLOS I	8€
GRAN DUQUE DE ALBA	10€

CHAMPAGNE & CAVA

	Copa/Glass	Botella/Bottle
FEDERICO PATERNINA BRUT Cava de la casa / House cava	5€	25€
FEDERICO PATERNINA ROSÉ Cava de la casa / House cava	5€	25€
MÖET & CHANDON MINI BRUT 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		15€
MÖET & CHANDON MINI ROSÉ 20 CL. Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		17€
MÖET & CHANDON BRUT Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		55€
MÖET & CHANDON ROSÉ Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		65€
LAURENT PERRIER ROSÉ Champagne. Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Meunier		97€
CHAMPAGNE ON ICE		
MÖET & CHANDON ICE Champagne. Pinot Meunier, Pinot Noir y Chardonnay		90€

VINO BLANCO | WHITE WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
SOTOVERDE Verdejo D.O. Rueda Vino de la casa / House wine	4€	22€
BIRLOCHO Verdejo, Viura, D.O. Rueda		23€
OLA DEL MELILLERO Pedro Ximénez, Moscatel, D.O. Sierras de Málaga		24€
PIO DEL RAMO Chardonnay barrica, D.O. Jumilla		25€
TURONIA Albariño, D.O. Rias Baixas		28€
CUNQUEIRO III MILENIUM Trexadura, Godello, Albariño, Loureira, D.O. Ribeiro		28€
FINCA LA COLINA Sauvignon Blanc, D.O. Rueda		33€
NISIA LAS SUERTES Verdejo, 12 meses sobre lías con batonage, D.O. Rueda		46€
CLOUDY BAY Chardonnay barrica, D.O. Marlborough, Nueva Zelanda		48€

FONDÉ  EN 1743
MOËT & CHANDON
C H A M P A G N E



VINO ROSADO | ROSÉ WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
LÁGRIMA DE LUNA Garnacha, D.O. Navarra	4€	21€
BRECA ROSÉ Garnacha de Aragón		22€
PINOT GRIGIO BLUSH Pinot Grigio, I.G.T. Delle Venezie		23€
ZUTANITA Cinsault, Garnacha, A.O.C. Côtes de Provenze		26€
LA ROSA Pinot Noir, D.O. Penedés		26€
DOMAINES OTT (CHÂTEAU DE SELLE) Cabernet S. Graciano, A.O.C. Côtes de Provenze		62€

VINO TINTO | RED WINE

	Copa/Glass	Botella/Bottle
PARDEVALLES Prieto Picudo, D.O. Tierra de León	4€	22€
CONDE DE SAN CRISTÓBAL Cabernet Sauvignon, Merlot, D.O. Ribera del Duero		28€
BRECA Garnacha de Aragón		30€
MARQUÉS DE VARGAS RESERVA Tempranillo, Mazuelo, Garnacha tinta y otras, D.O. Rioja		32€
PAGO EL ESPINO Petit Verdot, Merlot, Tempranillo, D.O. Sierras de Málaga		33€

TINTO DE VERANO & SANGRÍA

	Copa/Glass	Jarra/Jug
TINTO DE VERANO	4€	25€
SANGRÍA TINTA RED	5€	25€
SANGRÍA BLANCA WHITE	5€	25€
SANGRÍA CAVA	5,5€	26€
SANGRÍA SALDUNA June, Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa y sirope de sandia	8€	38€
June , Grand Marnier, La Quintinye Blanc, Passoa and watermelon syrup		

CERVEZA | BEER

	26cl.	52cl.
CAÑA DRAFT BEER	3€	4€
SAN MIGUEL 0,0%		3€
CORONITA		5€
HEINEKEN		4,5€
BUDWEISER		4,5€
ALHAMBRA 1925		5,5€

CHUPITOS TEQUILA TEQUILA SHOTS

Patrón Silver	5€	Patrón Café	5€
Patrón Reposado	6€	Patrón Añejo	9€

SUPLEMENTOS | SUPPLEMENTS

FEVER TREE TÓNICA FEVER TREE TONIC	1€
RED BULL	2€
ZUMO DE NARANJA NATURAL FRESH ORANGE JUICE	3€

APERITIVOS | APERITIFS

MANZANILLA	5€	OLOROSO	5€
APEROL	5€	PIMM'S	5€
CAMPARI	5€	FERNET BRANCA	5€
RICARD	5€	PEDRO XIMÉNEZ	5€
MARTINI ROSSO / BIANCO / DRY	5€		

LICORES | LIQUEURS

PACHARÁN | LIMONCELLO | BAILEYS | AMARETO
COINTREAU | JÄGERMEISTER | LICOR 43
LICOR DE HIERBAS | ORUJO BLANCO

Chupito / Shot	3,5€	Copa / Glass	6€
----------------	------	--------------	----

AGUA & REFRESCOS WATER & SOFT DRINKS

AGUA MINERAL MINERAL WATER Con gas o sin gas / Still or sparkling	3€
COCA-COLA Normal, Light, Zero	3€
FANTA Naranja, limón / Orange, lemon	3€
AQUARADE Naranja, limón / Orange, lemon	3€
LIPTON SPRITE	3€
SCHWEPPE TONIC	3€
GINGER ALE	3€
SODA	3€
FEVER TREE TONIC	4€
RED BULL	6€

¿Tiene alguna necesidad especial?
Nuestro objetivo es tratarle bien.
Por favor pregunte por nuestra tabla
de alérgenos alimentarios.

Do you have any special needs?
Our claim is to treat you well.
Please ask for our food allergens table.

COCKTAILS SIN ALCOHOL NON ALCOHOLIC COCKTAILS

VIRGIN PIÑA COLADA	8€
Zumo de piña, nata y coco / Pineapple juice, cream and coconut	
TROPICAL ILUSION	7€
Mezcla de zumo de piña, manzana y naranja con un toque de coco Mixed pineapple, apple and orange juice with a touch of coconut	
VIRGIN DAIQUIRI FRESA	7€
Puré de fresa, lima y azúcar Strawberry puree, lime and sugar	
VIRGIN MOJITO	7€
Zumo de manzana, azúcar, lima y hierbabuena Apple juice, sugar, lime and peppermint	
MILKSHAKE	7€
Leche y helado (fresa, chocolate o vainilla) Milk and ice cream (strawberry, chocolate or vanilla)	

ZUMOS NATURALES FRESH JUICES

NARANJA ORANGE	6€
PIÑA PINEAPPLE	6€
MELÓN MELON	6€
SANDÍA WATERMELON	6€
LIMONADA FRESCA FRESH LEMONADE	6€

CAFÉ | COFFEE

EXPRESSO / EXPRESSO MACCHIATO	2€
CORTADO	2,5€
CAFÉ CON LECHE COFFEE WITH MILK	2,5€
AMERICANO	2,5€
CAPPUCCINO	2,5€
LATTE MACCHIATO COFFEE & FOAM	3€
CHOCOLATE MILKY CHOCOLATE	2,5€
IRISH COFFEE JAMESON, CREAM & COFFEE	6€
ICE COFFEE	3€

TÉ | TEA

DARJEELING	3€
ROOIBOS MANGO	3€
PU ERH VAINILLA	3€
SENGHA RESERVATION	3€
COSECHA N° 5	3€
TÉ NEGRO SAN FRANCISCO BLACK TEA SAN FRANCISCO	3€
RELAX	3€
INFUSIÓN FRUTAS DEL BOSQUE RED BERRIES INFUSION	3€
TÉ VERDE PIÑA COLADA GREEN PINEAPPLE TEA	3€
TÉ MENTA MINT TEA	3€
TÉ HIERBABUENA PEPPERMINT TEA	3€
MANZANILLA CHAMOMILE TEA	3€

SNACKS

Salmorejo de tomates amarillos con taquitos de jamón ibérico y huevo Cold Andalusian soup with yellow tomatoes chunks of Iberian ham and boiled egg	10€
Ensaladilla rusa con gambas Russian potato salad with prawns	9€
Queso curado de Albacete Cured cheese from Albacete	13€
Tabla Salduna: mortadela Italiana, salchichón ibérico, queso curado de Albacete, aceitunas Kalamata, alcaparrones y almendras fritas Salduna board: Italian mortadella, Iberian sausage "salchichón", cured cheese from Albacete, Kalamata olives, capers and fried almonds	23€
Patata aliñada Potatoes salad	9€
Selección de croquetas caseras: jamón y puerro Homemade croquettes selection: ham and leek	13€
Langostino panko con salsa sweet chili Panko king prawns with sweet chilly sauce	14€



+34 952 800 015 info@saldunabeach.com
saldunabeach.com

