

AYA

B E A C H

Lounge • Restaurant

P U R O P L A C E R

## CAFES



<b>Cafe solo</b> Espresso	1,8
<b>Cortado</b> Macchiato	1,9
<b>Cafe Americano</b>	1,9
Long black coffee	
<b>Cafe con leche</b>	2
Coffee with milk	
<b>Carajillo/ Trifasic</b>	3
Coffee spikes with liquor	
<b>Cafe latte</b>	3
<b>Cappuccino</b>	3
<b>Cappuccino con nata</b>	3,5
<b>Cafe frío</b> Ice coffee	3,8
<b>Chocolate caliente</b>	3
Hot chocolate	
<b>Cafe Irlandés</b> Whiskey	8
<b>Cafe Español</b> Tia maria	8
<b>Cafe Francés</b> Cointreau	8
<b>Té / infusión</b>	2,8
<b>Té de menta</b>	2,9
<b>Leche de soja o avena</b>	+0,2
Soy or oat milk	

## AGUAS

<b>Agua sin gas</b> 0,5L	3,5
<b>Agua con gas</b> 0,5L	3,5

## ZUMOS

<b>Naranja natural</b>	4
<b>Manzana</b>	3
<b>Piña</b>	3
<b>Melocoton</b>	3

## SMOOTHIES

<b>Diferente sabores</b>	5
--------------------------	---

## FRESH COCONUT

7,5

## REFESCOS



<b>Coca Cola / Zero</b>	3,5
<b>Fanta Limón / Naranja</b>	3,5
<b>Nestea Limón</b>	3,5
<b>Nestea Maracujá</b>	3,5
<b>Trina Naranja</b>	3,5
<b>Sprite</b>	3,5
<b>Tonica</b>	3,5
<b>Bitter Kas</b>	3
<b>Red Bull</b>	3,7
<b>Batido de Chocolate</b>	3,3
Chocolate drink	
<b>Kombucha</b>	4,5

## CERVEZAS

Cerveza de barril Caña	3,3
Cerveza de barril 0,5 liter	5,5
Clara	3,5
Clara 0,5 liter	5,5
Liefmans	4
Leffe Blond	5
Leffe Brune	5
Duvel Triple Hop Cita	4,8
Moritz 0.0	3,8
La Chouffe	5
La Chouffe Cherry	5,5
La Chouffe 0.0	5
Triple Kamerliet	6
Alhambra	3,9
Corona	4,8
Corona 0.0	4,2
Desperados	4,8
San Miguel	3,8
Heineken	3,8
Estrella	3,8
Sin Gluten	3,8



<b>SANGRIA</b> (1 liter)	8,5 / 18
Brandy, triple sec, lemon, red wine, fruits	

<b>TISANA</b> (1 liter)	8,5 / 18
Cava, rum, triple sec, lemon, mint, strawberry, orange	

## VINOS

Ask our staff for the wine menu

## APERITIVOS



Vermut	5
Martini	5
Campari	5
Pastis Ricard	5

## ALCOHOLES DIVERSOS

Bailey's	5,5
Amaretto	5
Cointreau	5
Sambuca	5
Tequila	5
Tía María	5
Absolut	6
Smirnoff	5,5
Grey Goose	7
Licor 43	5,5
Licor 43 Crème Catalana	6
Malibú	5,5
Bacardi	6
Barcelo Añejo	6,5
Diplomatic	8
Brugal Extra Viejo	8,5
Havana	7

## GIN TONIC

Hendricks	10
Gin Mare	10
Seagramms	9
Seagramms 0.0	9
Sevilla	10
Nordick	9
Pink 47	8,5
Fifty Pounds	10
Gordon	8,5

## WHISKYS



J&B	5
Chivas Regal	8
The Macallan	9
The Glenrothes	9
Johnnie Walker Black Label	7,8
Jack Daniels	7
Glenfiddich	7,5

## BRANDYS

Veterano	5
Carlos I	7,5
Lustau Gran Reserva	8

*\*available without alcohol*

## CAVA COCKTAILS

<b>Aperol Spritz</b>	7,9
Cava, aperol, soda	
<b>Limonsecco</b>	7,9
limocello, cava en spa rood	
<b>Mimosa</b>	6
Cava, orange juice	

## COCKTAILS

<b>Strawberry Daiquiri</b>	9,5
Rum, strawberries, sugar syrup	
<b>Jazz Hour</b>	9
Veterano, sweet vermouth, orange juice, orange liqueur	
<b>Balón 43</b>	9
Licor 43, lemon juice, sparkling water	
<b>Scropino</b>	8,5
Wodka, ice cream, prosecco	
<b>Mojito*</b>	9
Rum, mint, lime, sugar, soda	
<b>Espresso Martini</b>	9,5
Wodka, coffee liqueur, espresso, vanilla	
<b>Coco Loco</b>	9,5
rum, kokos	
<b>AYABEACH*</b>	10
Vodka, malibu, pineapple juice, lime juice, passionfruit syrup, cava	
<b>COCKTAIL OF THE WEEK*</b>	10
Ask our staff about this cocktail	



## TAPAS OU ENTREE

comme vous le souhaitez...

**Patatas Bravas** 7,8

Pommes de terre nature avec notre sauce brava

**Gyoza de Canard** 10

Sauce à l'orange, coulis de pommes

**Pani Puri** 14

Agneau à basse température râpé, coriandre, curry rouge

**Calamars à l'andalouse** 16

Traditionnel espagnol

**Moules de roche** 12,5

Sauce Estragon et soja

**Bébé Poulpes au sauce** 14,5

Oignons rouges frits, sauce yaourt

**Planche à Partager** 18,5

Fromages de l'Empordà et Saucisses Wagyu - km0



**Jambon ibérique de bellota 100%** 15 / 26

Pain à la tomate

**Crevettes croustillantes** 14

Zeste de citron, mayonnaise au safran

**Tartare de crabe et poissons de roche** 22

Noisette, aneth, raifort, fenouil

**Sashimi de bar** 18

Oignons marinés, d'olive et citron vert

**'Tallarinas' grillées** 14,5

Sauce à l'ail et au persil

**Dry aged Carpaccio** 18,5

Pain pintatu

## RAFRAICHISSANT COMME UNE SALADE



**Poulet croustillant** 14

Graines, pomme, croûtons, oignons, perles de poivre

**Carpaccio de courgettes, burratines et mozzarella** 15

Tomates séchées, pistache et vinaigrette

**Chèvre** 15

Pomme, figues, oisette et vinaigrette

## PLATS



**Citrouille Hasselback** 18,5

Ricotta, fruits séchés, coriandre

**Poulpe** 23

Purée pommes de terre, petits pois,  
huile poivron de la vera

**Cabillaud** 21

Nduja (salami piquant), polenta, bacon

**Poulet Picaton** 19

Glaçage au Poivre noir,  
pommes de terre grenaille

**Tomahawk** 60

Bœuf de Gérone 1,2 kg, dry aged  
(recommandé pour 2 personnes)

**Steak tartare AYA Beach** 28

Moelle osseuse, pain pintatu et  
un peu piquant

**Turbot** 25

Dashi, pommes de terre violettes

**Filet de boeuf** 27

Moutarde aux raisins, hash browns,  
foie gras, pomme

### Accompagnements

Pommes de terre steakhouse 4,5

Patates douce 6

## NOS HAMBURGERS

**Black Bun Burger** 14

Pulled Pork, pain à l'encre de seiche,  
concombre à l'aigre-doux, mayonnaise  
citron vert

**Burger aux Crevettes** 18

Rucola, oignons frits,  
tomates confites, mayonnaise  
à l'ail ou citron vert

## RIZ AU FRUITS DE MER

*minimum 2 personnes*

**"Senyoret"** 25

Sans fermetures

**Fideuá** 22

Crevettes, moules et palourdes

## DESSERTS

**L'œuf 'AYA'** 8

**Pain perdu à mousse de parmesan** 8

**Tiramisu pistache et matcha** 8

**'Le Cielo'**  
glace à la violette, myrtilles 8

**Gyozas aux pommes** 6

