



Desayunos & para picar

Desde las 9:00, frente al mar

DESAYUNOS Y TOSTADAS · 9:00 – 12:00 · PARA PICAR · TODO EL DÍA

TOSTADAS & DESAYUNOS

Solo por la mañana, hasta las 12:00.

Zumo de naranja, melocotón o piña 3,20
Zumo embotellado bien frío, a elegir: naranja, melocotón o piña.

Croissant de obrador 3,50
Croissant XXL de obrador, recién tostado. Con Nutella, 4,50.

Vaso de fruta de temporada 4,00
Fruta de temporada bien fresca, en vaso para la hamaca

Croissant de jamón ibérico y queso 6,50
Croissant XXL con jamón ibérico y queso, gratinado al horno

Tostada de aguacate, tomate y semillas 5,90
Tostada de pan rústico, aguacate, tomate y semillas tostadas

Bowl de yogur griego, granola y frutos rojos 5,90
Yogur griego cremoso, granola tostada y frutos rojos.

Tostada de tomate, AOVE y jamón ibérico 7,00
Tostada de pan rústico, tomate rallado, AOVE y jamón ibérico

Tostada de queso manchego 6,50
Tostada de pan rústico, tomate rallado y manchego curado en lonchas

Tostada de atún y tomate 6,90
Tostada de pan rústico, tomate rallado y ventresca de atún en aceite de oliva

Tostada de burrata y tomate 7,50
Tostada de pan rústico, burrata cremosa, tomate aliñado y albahaca fresca

PARA PICAR

Las gildas, siempre. Lo de horno —patatas gajo, fingers y nachos— solo con cocina: 13:00–16:30 y 19:30–23:00.

Gildas 6,50
Tres gildas de anchoa del Cantábrico, aceituna y guindilla, bien frías

Patatas gajo al horno 6,50
Patatas gajo al horno crujientes, recién hechas

Fingers de pollo al horno 6,50
Fingers de pollo empanados al horno, con salsa barbacoa (sin huevo)

Nachos con guacamole, salsa cheddar y pico de gallo 6,50
Nachos de maíz gratinados con queso, guacamole, salsa cheddar y pico de gallo fresco

Alérgenos: Vegetariano Vegano Gluten Crustáceos Huevo Pescado Soja Lácteos Frutos de cáscara Moluscos Sésamo Mostaza Sulfitos
· Información completa y trazas disponibles; consúltanos.

AIRA BEACH CLUB · EL ALTET · VERANO 2026 · IVA INCLUIDO
COCINA: DESAYUNOS 9:00–12:00 · COCINA 13:00–16:30 Y 19:30–23:00 · PIZZAS Y PICOTEO FRÍO, ENTRE HORAS



Ensaladas, tablas & del mar

A compartir, sin prisas

COCINA · 13:00 – 16:30 Y 19:30 – 23:00 · DE LATA Y SOBRE HIELO · TODO EL DÍA

ENSALADAS

Burrata con tomate de temporada 13,00

Burrata cremosa, tomate de temporada, AOVE y albahaca fresca

Tomate de temporada con ventresca y anchoas 13,00

Tomate rosa en gajos, ventresca de atún, cebolla dulce, olivas negras y AOVE

TABLAS

Tabla de quesos con membrillo y nueces 13,00

Selección de quesos con membrillo y nueces caramelizadas

Tabla de jamón ibérico de cebo de campo 17,00

Jamón ibérico de cebo de campo, cortado fino, con picos de pan rústico

Tabla mixta de ibéricos y quesos 18,00

Jamón ibérico y selección de quesos con membrillo y nueces

DE LATA, SOBRE HIELO

Siempre disponible, también entre horas.

Mejillones en escabeche 14,50

Mejillones en escabeche sobre hielo pilé, con su bolsa de chips abierta y limón

Berberechos 16,00

Berberechos en su lata sobre hielo pilé, bolsa de chips abierta y mojo picón

Ventresca de atún en aceite de oliva 13,00

Ventresca en su lata sobre hielo pilé, con picos y AOVE.

A LA PLANCHA

Producto fresco del día: solo viernes, sábado y domingo, con cocina (13:00–16:30 y 19:30–23:00).

Zamburiñas a la plancha 15,00

Media docena a la plancha con AOVE y limón · también por unidad, 2,90

Calamar a la plancha 16,50

Calamar a la plancha, limón y AOVE

Pulpo a la plancha sobre puré trufado 22,00

Pulpo a la plancha, puré trufado, pimentón y AOVE

Alérgenos: Vegetariano Vegano Gluten Crustáceos Huevo Pescado Soja Lácteos Frutos de cáscara Moluscos Sésamo Mostaza Sulfitos

· Información completa y trazas disponibles; consúltanos.

AIRA BEACH CLUB · EL ALTET · VERANO 2026 · IVA INCLUIDO

COCINA: DESAYUNOS 9:00–12:00 · COCINA 13:00–16:30 Y 19:30–23:00 · PIZZAS Y PICOTEO FRÍO, ENTRE HORAS



Burgers, pizzas & postres

Cocina de chiringuito

COCINA · 13:00 — 16:30 Y 19:30 — 23:00 · PIZZAS · TAMBIÉN ENTRE HORAS

BURGERS & BOCADILLOS

Solo con cocina: 13:00–16:30 y 19:30–23:00.

Bocadillo de jamón ibérico	11,00
Pan rústico tostado, jamón ibérico de cebo de campo, tomate y AOVE	
Bocadillo de jamón ibérico y queso manchego	12,00
Pan rústico tostado, jamón ibérico y manchego curado	
Chicken Crispy AIRA	12,50
Pollo crujiente al horno, lechuga, tomate y salsa AIRA, en pan brioche	
AIRA Burger	13,50
Ternera 110g a la plancha, queso, bacon, salsa AIRA y brioche	

PIZZAS

También entre horas — salen del horno en unos minutos, a cualquier hora.

Pizza margherita	9,50
Tomate, mozzarella y albahaca	
Pizza de jamón y queso	9,50
Tomate, mozzarella y jamón york	
Pizza cuatro quesos	10,50
Mozzarella, emmental, azul y parmesano	
Pizza pepperoni	10,50
Tomate, mozzarella y pepperoni picante.	
Pizza bacon	10,50
Tomate, mozzarella y bacon ahumado	

POSTRES

Fruta de temporada con lima y menta	6,00
Melón, fresa y frambuesa de temporada, lima y menta fresca	
Tarta de queso al horno	6,50
Tarta de queso al horno, cremosa y templada	

Alérgenos: Vegetariano Vegano Gluten Crustáceos Huevo Pescado Soja Lácteos Frutos de cáscara Moluscos Sésamo Mostaza Sulfitos
· Información completa y trazas disponibles; consúltanos.

AIRA BEACH CLUB · EL ALTET · VERANO 2026 · IVA INCLUIDO
COCINA: DESAYUNOS 9:00–12:00 · COCINA 13:00–16:30 Y 19:30–23:00 · PIZZAS Y PICOTEO FRÍO, ENTRE HORAS

Bebidas, granizados & helados

Bien frío, mirando al mar

REFRESCOS

Coca-Cola / Zero	3,00
Fanta naranja / limón	3,00
Sprite	3,00
Té frío al limón	3,20
Aquarius	3,20
Tónica / Ginger ale	3,20
Red Bull	3,80

AGUAS & ZUMOS

Agua mineral 33 cl	3,00
Agua con gas	3,00
Zumo de naranja, melocotón o piña	3,20

CERVEZAS

Caña Mahou	3,00
Mahou Sin / Tostada 0,0	3,50

CAFÉS & INFUSIONES

Café solo / cortado	2,00
Café con leche	2,50
Café con hielo	2,20
Carajillo	3,00
Infusiones	2,50

VERMUT & APERITIVOS

Martini Rosso / Bianco	5,00
Con hielo, naranja y aceituna.	
Martini Fiero con tónica	6,00
El naranja de moda.	
Aperol Spritz	9,00
Campari con naranja	9,00
Tinto de verano	4,00

JARRAS

Sangría	15,00
Sangría de cava	22,00
Tinto de verano	12,00
Jarra de 1 litro, bien fresquito.	

GRANIZADOS

Limón	3,50
El clásico de playa.	
Fresa	3,50
Fresa natural, el más pedido por los peques.	
Café	3,80

HELADOS

Del congelador, para la hamaca.	
MAGNUM Almendrado	3,50
MAGNUM Double Gold Caramel / Nocciola	3,90
MAGNUM Pistacho	3,90
CORNETTO XXL Chocolate / MAX Avellanas	3,50
CORNETTO GO!	3,20
Sándwich con galleta DINOSAURUS	3,20
SOLERO Exotic	3,00
SUPER TWISTER	3,00
HARIBO Push Up	2,80
FRIGO Chuches	2,80
Bombón FILIPINOS Blanco	2,50
CALIPPO Lima-Limón / Fresa	2,50
DRÁCULA	2,50
FRIGURÓN	2,20

Cócteles & vinos

Para brindar frente al Mediterráneo



CON RED BULL · SOLO ESTE VERANO

Mojito Coco 12,00

Ron, hierbabuena, lima y Red Bull Coconut Edition. Coco y arándanos.

Mojito Sandía 12,00

Ron, hierbabuena, lima y Red Bull Red Edition. Rojo, helado y muy de verano.



CÓCTELES CON FIRMA

Mojito 11,00

Ron Brugal, lima, hierbabuena, azúcar de caña, soda

Caipirinha 11,00

Ron Brugal, lima y azúcar de caña

Daiquiri de fresa 11,00

Ron Santa Teresa, fresa y lima

Piña colada 11,00

Ron Brugal, crema de coco y piña

Margarita 11,00

Tequila, triple seco y lima

Espresso Martini 12,00

Vodka, licor de café y espresso

Negroni 11,00

Ginebra, Campari y Martini Rosso

Chandon Garden Spritz 12,00

Chandon, naranja amarga y hielo. El aperitivo de la casa.

GRANIZADOS DE CÓCTEL

Mojito granizado 11,00

Ron Brugal, lima y hierbabuena, bien frío en granizado

Daiquiri de fresa granizado 11,00

Ron Santa Teresa, fresa y lima

Piña colada granizada 11,00

Ron, piña y coco

MOCKTAILS

Virgin Mojito 8,00

Lima, menta fresca, azúcar de caña y soda. El clásico, sin alcohol y bien de hielo.

San Francisco 8,00

Naranja natural, piña, fresa y un toque de granadina. Colorido y afrutado.

Mojito de Jengibre 8,00

Lima, menta y jengibre fresco rematado con ginger.

Picante y muy vivo.

Limonada de Fresa 8,00

Limón exprimido, fresa natural y menta. Granizado opcional, la más pedida al sol.

AIRA Sunrise 8,00

Zumo de naranja natural, granadina y soda. El amanecer en un vaso, sin resaca.

POR COPA

Blanco, rosado o tinto de la casa 4,50

Pregunta por la referencia del día.

BLANCOS

Tarima Blanco 22,00

D.O. Alicante · Fresco y mediterráneo.

Mar de Frades Albariño 34,00

D.O. Rías Baixas · Atlántico, fresco y salino.

Suañé Reserva Blanco 2022 32,00

D.O.Ca. Rioja · Crianza sobre lías.

Pazo Señorans Albariño 36,00

D.O. Rías Baixas · Referencia internacional.

ROSADOS

Tarima Rosado 22,00

D.O. Alicante · Fresco y afrutado.

Suañé Reserva Rosado 2022 30,00

D.O.Ca. Rioja · Gastronómico.

Roselito 25,00

D.O. Ribera del Duero.

TINTOS

Tarima Tinto 22,00

D.O. Alicante · Monastrell ecológica.

Suañé Reserva 2022 32,00

D.O.Ca. Rioja · Equilibrado y elegante.

Ramón Bilbao Crianza 28,00

D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, fruta y vainilla.

Tomás Postigo 2023 49,00

Ribera del Duero.

Tomás Postigo 5º Año 2021 68,00

Ribera del Duero · Gran complejidad.

ESPUMOSOS & CAVA

AT Roca Brut Reserva 32,00

Cava ecológico, fino y mineral.

AT Roca Rosado 32,00

Tatum Ergo 35,00

Método tradicional.

Tatum Ergo Rosado 40,00

CHAMPAGNES

Moët & Chandon Impérial Brut 16,00
— copa

Copa individual. Perfecta para el ticket de hamaca y el brindis a pie de arena.

Moët & Chandon Impérial Brut 79,00
— botella (75cl)

El champagne icónico de la casa. Manzana, cítricos y bríoche.

Moët & Chandon Ice Impérial 99,00
— botella (75cl)

Pensado para servir sobre hielo. En copa de Moët con hielo pilé, menta y piel de lima.

Moët & Chandon Nectar 115,00
Impérial Rosé — botella (75cl)

El rosado de Moët, N.I.R.O. Fruta roja madura y final largo. Para celebrar de verdad.

Taittinger Brut Réserve 69,00

Elegancia y Chardonnay.

Taittinger Prestige Rosé 85,00

Frutos rojos y gran finura.

Destilados

Copas con vistas · pregunta por tu refresco o tónica

COPAS · REFRESCO ESTÁNDAR INCLUIDO

Combina tu copa con tu Red Bull favorito

+1,00 €



GINEBRAS

Larios 12 8,00
La ginebra de la casa. Cítrica y suave.

Larios Rosé 8,00
Fresa y frutos rojos. Best-seller de tarde.

Beefeater 8,00
London Dry clásica.

Bombay Sapphire 11,00
10 botánicos. Perfecta con tónica premium.

Tanqueray London Dry 11,00

Martin Miller's 12,00
Inglesa premium, destilada con agua de manantial de Islandia.

RONES

Brugal Añejo 8,00
El ron de la casa.

Bacardí Blanco 8,00
Ron blanco cubano. El del mojito y el daiquiri.

Santa Teresa 1796 12,00
Solera venezolano, para tomar solo.

Brugal 1888 14,00
Doble añejamiento en roble.

VODKAS

Eristoff 8,00
El vodka de la casa.

Belvedere 13,00
Polaco premium, de centeno. Sedoso.

Grey Goose 13,00
Francés premium, trigo de Picardía.

WHISKIES

Dewar's White Label 8,00
El whisky de la casa.

Johnnie Walker Red Label 8,00
Blended escocés, muy versátil.

Johnnie Walker Black Label 12,00
Blended 12 años ahumado.

Macallan 12 Double Cask 15,00
Highland, jerez y bourbon.

TEQUILA & MEZCAL

Jose Cuervo Especial 8,00
Reposado, con sal y lima o en Margarita.

Patrón Silver 14,00
100% agave azul. Solo, con sal y lima, o en Paloma.

Patrón Reposado 15,00
Reposado en barrica. Redondo, para tomar solo.

BRANDY & LICORES

Baileys 8,00
Crema irlandesa, con hielo.

Aperol 8,00
Pídelo en Spritz.

Campari 8,00
Amargo italiano, base de Negroni.

Jägermeister 8,00
56 hierbas, bien frío. El rey del chupito (4€).

CHUPITOS

Jägermeister 4,00
Servido helado a -18°.

Baileys 4,00