



LUNCH

13h - 16h

SURF HOUSE

secret spot

AL ATAQUE

BEACH NACHITOS

Nuestros famosos nachos con dos quesos, frijoles, salsa mexicana, jalapeños, crema agria, pico de gallo y guacamole casero. Añade pollo a la parrilla! 2,90€
13,50€

SHB EDAMAME

Edamame salteado con sésamo, sriracha, soja y lima.
4,90€

DUCK BITES

Taquitos de pato marinado en salsa hoisin acompañado con una salsa de Tamarindo.
11€

OSTRAS!

Ostras Gallegas/Francesas según mercado. Con limón, pimienta y acompañadas de una salsita especial de la casa.
€SM

MALDIVIAN TUNA

Tataki de atún Blue Fin Maldivas con aguacate, cebolla figueras, sour cream y salsa chipotle sobre tostones crujientes de plátano.
14,50€

CRISPY CHICKEN FINGERS

Tiras de pollo rebozadas con panko y Kellogs acompañados con dos salsas para dippear!
7€

ALKATXOFAS

Alcachofas al horno crujientes con jamón ibérico. Disponible de otoño a primavera.
9€

GUÉTHARY CROQUETTES

Cinco croquetas cremosas de gorgonzola con chistorra
8€

PUMPKIN DIP

Humus de calabaza asada y chipotle con crudités de remolacha, pepino, cilantro, zanahoria y queso feta. Acompañado de pan de pita.
9,70€

MAS DE FLANDI

Pan de pages de masa madre y doble fermentación con tomate de roseta ecológico, aceite extra virgen de oliva Fruit&branca y un toque de sal Maldon. Añade Paletilla Ibérica + 6,5€
6,50€

ENSALADAS

CHICKEN JOE

Lechuga roble verde, pechuga de pollo (elige a la plancha o rebozado crunchy) huevo semiduro, bacon crujiente, queso parmesano, aguacate, tomates cherry y croutons con una vinagreta casera de lima, cilantro y jalapeños. 9,70€

ULUWATU

Una mezcla de quinoa y espelta con aguacate, zanahoria, tomate seco, sésamo, anacardos y edamame con cilantro y una vinagreta especial de soja. Nuestra ensalada estrella desde 2013 en SHB Barceloneta 8,50€

CREAMY BURRATA

Burrata con tomates cherry dulces del maresme, rúcula y piñones, aliñada con una vinagreta de albahaca con sal maldon y un toque de pimienta. 11,90€

SPICY TUNA POKE BOWL

Poke bowl de atún Blu Fin Maldivas marinado en sésamo, soja y sriracha con base de arroz Venere, pepino fresco y aguacate. Topping de alfalfa, sésamo cebolla japonesa y mayonesa sriracha. 14,50€

ALICE MANGO

Lentejas con mango, cebolla y cilantro con salsa de jengibre y mandarina. 8,90€

BURGERS

Hamburguesas de 200gr de chuletón de ternera.

INFARTO

Queso, bacon, huevo frito y patatas paja ¡dentro! Con mayonesa de trufa. 13,95€

BEACH MAC

Queso, bacon, cebolla tierna de Figueras, lechuga y una salsa secreta de la casa. 13,80€ Añade queso Raclette +2€

YANKEE

Mozarella ahumada, bacon crujiente, pepinillos, cebolla crispy, mostaza inglesa, salsa bbq y un toque dulce que te hará flipar. 13,95€

SMASHED BURGER

Doble burger muy fina y crujiente, dos quesos, cebolla caramelizada, salsa bbq y un toque de mostaza dijon! 11,50€

BLUE FIN

Filete de atún Blue Fin en su punto marinado en trufa y ponzu con cebolla crispy, huevo frito, col lombarda y rúcula con una salsa de sour Una auténtica locura. 15,90€

CRUNCHY CHICK

Pollo muy crunchy, queso, cebolla crispy, salsa chipotle, cebollino, espinacas, y guacamole 10,50€

VEGGIE

Burger de legumbres con curry y jengibre, queso, lechuga y tomate con allioli de remolacha. 10,50€

Opción BEYOND Burger + 2,5€

Haz tu burger el doble de espectacular añadiendo otra hamburguesa. +3,5

PATATAS FRITAS CASERAS

BRAVAS Con Allioli y aceite picante. 5,90€

TRUFA Y PARMESANO 5,90€

BONIATO FRIES 4,90€

CLÁSICAS 4,10€

+Una salsa para dippear gratis a escoger!

DISPONEMOS DE PAN Y PLATOS SIN GLUTEN! PREGÚNTANOS!



1. PIMIENCHURRI
Mayonesa con chimichurri y pimentón de la vera.

2. KERAMAS
Mayonesa y curry verde.

3. H.M KETCHUP
Nuestro "Home Made Ketchup con un toque de albahaca.

3. FRENCHIE
Crema suave de sour cream y pimienta fresca.

BAJA CALI TACOS



SHRIMP TACO

Tres tacos en tortilla de harina con gambas a la plancha marinadas en cajun con queso fundido, pico de gallo y salsa mexicana. Ojo, pica un poco! 11,50€

TODOS SANTOS

Tres tacos de chuletón al punto con guacamole, mayonesa de chipotle y cebolla fresca en tortillas de maíz. Un espectáculo. 11 €

SECRET SPOT



SURFER'S BURRITO

Burrito de pollo a la parrilla marinado en chimichurri con frijoles, arroz, queso, crema agria, pico de gallo y una salsita mexicana poco picante. Opción vegetariana!

BBQ RIBS

Costillas de cerdo marinadas en Salsa BBQ y Bourbon acompañadas de patatas fritas cortadas a mano con parmesano y un toque de trufa.

SIRLOIN STEAK

300gramos de Lomo bajo de ternera a la parrilla con pimientos del padrón y parmentier de patata. + tortitas de maíz/trigo para hacerte taquitos! + 2€

TUNA TATAKI

Tataki de atún Blue Fin con sésamo negro marinado en salsa de mandarina y chiles.

SHB PHOTO TOURNAMENT

Haz tu foto para tus redes y etiquétanos! A final de mes podrás ganar una cena para dos personas!

#shbsecretspot
@secretspotsurfhouse



= Vegano/Opción vegana

= Extra Healthy



= Poco picante

= Picante

POSTRES

HELADOS TARRINA 4€

Cheesecake de dulce de leche
Choco vegano
Sacher
Kefir y lima
Lima y albahaca con wasabi

CAKES

MOM'S CAKE

Brownie tibio sin nueces con nata. Todo hecho por nosotros. 5,90€
Añade helado de vainilla +2€

CHEESECAKE 5,90€

Con dos quesos: Idiazabal y Gorgonzola.

CENNINGAN'S

Tres palabras. yogurt griego, Oreo y Nutella. Ya nos dirás qué tal... 5,60€

TINY SURFERS

Hasta 16 años

CHICKEN&FRIES

Tiras de pechuga de pollo rebozado en Panko con patatas fritas cortadas a mano. 7,5€

CHEESEBURGER

Hamburguesa de ternera 150gr con queso fundido y ketchup en pan de brioche. 8€

BBQ RIBS

Costillas de cerdo marinadas en Salsa BBQ acompañadas de patatas fritas cortadas a mano o arroz. 8€

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal. - En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentaria comunicui-ho al nostre personal. - Please let our staff know if you have any allergies or food intolerances.

Este establecimiento cumple con el REAL DECRETO 14/20, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca. Aquest establiment compleix amb REAL DECRET 14/20, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca.

DRINKS



SURF HOUSE

secret spot

BEBIDAS

REFRESCOS 2,70€

GINGER BEER 3€

SHB ICE TEA 2,70€

PINK/ GINGER LEMONADE 3€
+ **VODKA/GIN** 7€

KOMBUCHA FLAX&KALE 6€
Pregúntanos por los 3 sabores!

LIME JUICE 4,80€

AGUA
Filtrada por Osmosis y embotellada por nosotros. Más pura que cualquier agua comercial.

1/2 Litro 1,60€ Con gas 1,8€

1 Litro 2,70€ Con gas 3€

CERVEZA

Sierra Nevada 4,70€
Pale Ale / Tropical Torpedo

Moritz
Caña 2,50€
Jarra (500ml) 4,80€
Radler caña 2,65€
Radler jarra 4,85€

Agua de Moritz 0.0
Botella 2,70€

Moritz Epidor
Botella 2,85€

Coronita 2,90€

Modelo Especial 3,20

Michelada SHB
Hecha con Modelo Especial 5,50€

OCEAN BEER

IPA 4,50€ LAGER 3,95€ 0,0% 3,95€



SHB Epidor Bucket 12€
Coronita Bucket: 12,90€

VINOS

BLANCOS

• **SHB WINE** - 16€
Fresquito y sutil.
Xarelo.
D.O. Penedés.
Copa 3,50€

• **CALA MARQUESA** - 18,90€
Frut fresca.
D.O Empordá
Copa 3,75€

• **EL VIGIA** 17,90€
Afrutado con notas herbales.
Verdejo.
D.O Rueda
Copa 3,80€

LA SONRISA DE TARES - 19,50€
Flores blancas y nectarina.
Godello
D.O Bierzo
Copa 3,90€

TINTOS

SHB RED WINE 15,50€
100% Garnatxa
D.O Massis del Garraf
Aroma fresco y afrutado.
Copa 3,40€

• **DANSADA** - 18€
Garnacha
D.O Terra Alta
Copa 3,75€

• **TORRE DE OÑA** - 23€
Aromas de fruta roja madura.
Tempranillo y mazuelo
D.O Rioja.
Copa 4,30€

• **PETIT SIOS** - 19,5€
Aromas achocolatados y arándanos.
Tempranillo, Garnacha y Cabernet Sauvignon.
D.O Catalunya

• **BANCAL DEL BOSC** 21€
Frutas roja y notas balsámicas.
Garnacha y Syrah
D.O Montsant
Copa 4,10€

ROSADOS

• **ULLONES** - 18,50€
Fresco y sedoso.
Garnacha tinta.
D.O Empordá
Copa 3,70€

CAVAS Y SANGRÍA

CAVA

FAMILIA OLIVELLA BRUT JOVE 17€
D.O Cava
Copa 3,80€

AT ROCA RESERVA BRUT NATURE 25€
Copa 4,90€

AT ROCA ROSADO BRUT N. 32€
Copa 5,50€

SANGRÍA
Copa 45 0€ Jarra 19,50€

SANGRÍA CAVA
Copa 6 80€ Jarra 23€

MOJITOS SHB

MOJITO CLÁSICO
8,10€

SHB SPECIAL MOJITO
Maracuyá & kiwi. 8,50€

JARRA MOJITO
1 Litro 29€



BLOODY MARY CORNER

1. JAPAN MARY 8,5€

¡Con sake, zumo de tomate, wasabi y jengibre! No te asustes. ¡Uno de los mejores cócteles que habrás probado si te gusta lo japonés y su pariente Bloody Mary!

2. MEXICAN MARY 8,70€

Un toque picante con chipotle y tequila infundado en pimienta rosa.

3. CLASSIC. 8€

El de toda la vida. El que nunca falla.

WCT WORLD COCKTAIL TOURNAMENT

1 TAVARUA 9,5€
(Islas Fiji)

Cocktail basado en una de las mejores y más largas olas del planeta, Tavarua o Cloudbreak. Con base de **ron añejo** infundado en Té Chai, piña, maracuyá y un toque de canela. Top 3 de SHB!

2 ENSENADA 9€
(Baja California, USA)

Fresquito y a la vez cañero cocktail con base de **tequila blanco**, zumo de limón, frutos rojos, y naranja.

3 CLOUD9 9€
(Siargao, Filipinas)

Cocktail tropical que te teletransportará a este increíble rincón de Siargao. Con base de **ginebra** infundado en romero, melón y jengibre.

4 JEFFREYS BAY 8,5€
(Sud África)

Olas perfectas, tiburones y mucho frío. Esta combinación de café **bourbon**, **licor de café** y leche de coco te harán entrar en calor y flipar con la mezcla de sabores.

5 FERNANDO DE NORONHA 8,70€
(Brasil)

Cocktail tropical procedente de una de las islas más bonitas del planeta con **cachaça**, lima y mango. Fresco y potente!

8 MEXICAN BOMB 9€
(Puerto Escondido, México)

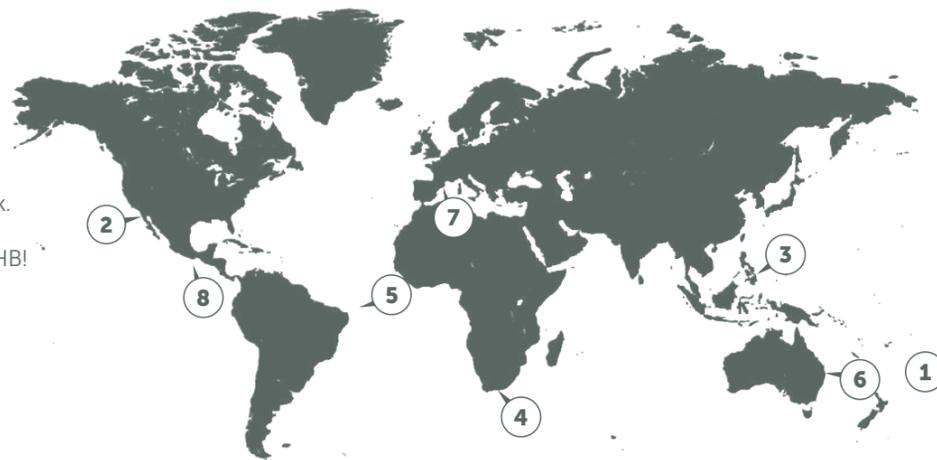
Si surfeas, sabrás lo que es baja r una buena bomba en Playa Zicatela, la playa de fondo de arena más agresiva del mundo. ¡Este cóctel con **tequila**, lima, sandía, piña y un leve toque picante te lo recordará bien!

7 GALÁCTICO SHB 2.0 8,50€
(Barceloneta, Barcelona)

¿Qué no hay olas en Barcelona? ¡Mentira! Con este cocktail y su esencia mediterránea a base de sandía, **gin** y **vermouth blanco** nos ganaremos un puesto en el circuito mundial de surf muy pronto...

6 SNAPPER ROCKS 9€
(Gold Coast, Australia)

Cóctel afrutado con base de **vodka**, limón, piña y un tóque de plátano con Blue Curaçao que le da el tono azulado, como la ola de derechas más famosa del mundo, Snapper Rocks.



A photograph of a restaurant table set for a meal. In the foreground, there is a dark grey plate with several dumplings in a light-colored sauce, garnished with black sesame seeds. To the right, a tall, rounded glass filled with an orange-colored beverage is garnished with a green leaf and a striped straw. In the center, a wooden board holds a salad with purple cabbage, green herbs, and other vegetables. Behind it, a glass of white wine is partially filled. To the left, another glass of white wine is also partially filled. In the background, there are more plates of food, including what looks like a bowl of salad and some bread. The setting is a restaurant with warm lighting and a wooden table.

DINER

20h - 23h

SURF HOUSE

secret spot

AL ATAQUE

BEACH NACHITOS

Nuestros famosos nachos con dos quesos, frijoles, salsa mexicana, jalapeños, crema agria, pico de gallo y guacamole casero. Añade pollo a la parrilla! 2,90€

13,50€

SHB EDAMAME

Edamame salteado con sésamo, sriracha, soja y lima.

4,90€

DUCK BITES

Taquito de pato marinado en salsa hoisin acompañado con una salsa de Tamarindo.

11€

OSTRAS!

Ostras Gallegas/Francesas según mercado. Con limón, pimienta y acompañadas de una salsita especial de la casa.

€SM

MALDIVIAN TUNA

Tataki de atún Blue Fin Maldivas con aguacate, cebolla figueras, sour cream y salsa chipotle sobre tostones crujientes de plátano.

14,50€

CRISPY CHICKEN FINGERS

Tiras de pollo rebozadas con panko y Kellogs acompañados con dos salsas para dipear!

7€

ALKATXOFAS

Alcachofas al horno crujientes con jamón ibérico. Disponible de otoño a primavera.

9€

GUÉTHARY CROQUETTES

Cinco croquetas cremosas de gorgonzola con chistorra

8€

PUMPKIN DIP

Humus de calabaza asada y chipotle con crudités de remolacha, pepino, cilantro, zanahoria y queso feta.

Acompañado de pan de pita.

9,70€

MAS DE FLANDI

Pan de pages de masa madre y doble fermentación con tomate de roseta ecológico, aceite extra virgen de oliva Fruit&branca y un toque de sal Maldon. Añade Paletilla Ibérica + 6,5€

6,50€

ENSALADAS

CHICKEN JOE

Lechuga roble verde, pechuga de pollo (elige a la plancha o rebozado crunchy) huevo semiduro, bacon crujiente, queso parmesano, aguacate, tomates cherry y croutons con una vinagreta casera de lima, cilantro y jalapeños. 9,70€

ULUWATU

Una mezcla de quinoa y espelta con aguacate, zanahoria, tomate seco, sésamo, anacardos y edamame con cilantro y una vinagreta especial de soja. Nuestra ensalada estrella desde 2013 en SHB Barceloneta 8,50€

CREAMY BURRATA

Burrata con tomates cherry dulces del maresme, rúcula y piñones, aliñada con una vinagreta de albahaca con sal maldon y un toque de pimienta. 11,90€

SPICY TUNA POKE BOWL

Poke bowl de atún Blu Fin Maldivas marinado en sésamo, soja y sriracha con base de arroz Venere, pepino fresco y aguacate. Topping de alfalfa, sésamo cebolla japonesa y mayonesa sriracha. 14,50€

ALICE MANGO

Lentejas con mango, cebolla y cilantro con salsa de jengibre y mandarina. 8,90€

BURGERS

Hamburguesas de 200gr de chuletón de ternera.

INFARTO

Queso, bacon, huevo frito y patatas paja ¡dentro! Con mayonesa de trufa. 13,95€

BEACH MAC

Queso, bacon, cebolla tierna de Figueras, lechuga y una salsa secreta de la casa. 13,80€ Añade queso Raclette +2€

YANKEE

Mozarella ahumada, bacon crujiente, pepinillos, cebolla crispy, mostaza inglesa, salsa bbq y un toque dulce que te hará flipar. 13,95€

SMASHED BURGER

Doble burger muy fina y crujiente, dos quesos, cebolla caramelizada, salsa bbq y un toque de mostaza dijon! 11,50€

BLUE FIN

Filete de atún Blue Fin en su punto marinado en trufa y ponzu con cebolla crispy, huevo frito, col lombarda y rúcula con una salsa de sour Una auténtica locura. 15,90€

CRUNCHY CHICK

Pollo muy crunchy, queso, cebolla crispy, salsa chipotle, cebollino, espinacas, y guacamole 10,50€

VEGGIE

Burger de legumbres con curry y jengibre, queso, lechuga y tomate con allioli de remolacha. 10,50€

Opción BEYOND Burger + 2,5€

Haz tu burger el doble de espectacular añadiendo otra hamburguesa. +3,5

PATATAS FRITAS CASERAS

BRAVAS Con Allioli y aceite picante. 5,90€

TRUFA Y PARMESANO 5,90€

BONIATO FRIES 4,90€

CLÁSICAS 4,10€

+Una salsa para dipear gratis a escoger!

DISPONEMOS DE PAN Y PLATOS SIN GLUTEN! PREGÚNTANOS!



1. PIMIENCHURRI
Mayonesa con chimichurri y pimentón de la vera.

2. KERAMAS
Mayonesa y curry verde.

3. H.M KETCHUP
Nuestro "Home Made Ketchup con un toque de albahaca.

3. FRENCHIE
Crema suave de sour cream y pimienta fresca.

BAJA CALI TACOS



SHRIMP TACO

Tres tacos en tortilla de harina con gambas a la plancha marinadas en cajun con queso fundido, pico de gallo y salsa mexicana. Ojo, pica un poco! 11,50€

TODOS SANTOS

Tres tacos de chuletón al punto con guacamole, mayonesa de chipotle y cebolla fresca en tortillas de maíz. Un espectáculo. 11€

SECRET SPOT



SURFER'S BURRITO 9,90€

Burrito de pollo a la parrilla marinado en chimichurri con frijoles, arroz, queso, crema agria, pico de gallo y una salsita mexicana poco picante. Opción vegetariana!

BBQ RIBS 15,90€

Costillas de cerdo marinadas en Salsa BBQ y Bourbon acompañadas de patatas fritas cortadas a mano con parmesano y un toque de trufa.

SIRLOIN STEAK 22€

300gramos de Lomo bajo de ternera a la parrilla con pimientos del padrón y parmentier de patata. + tortitas de maíz/trigo para hacerte taquitos! + 2€

TUNA TATAKI 16€

Tataki de atún Blue Fin con sésamo negro marinado en salsa de mandarina y chiles.

SHB PHOTO TOURNAMENT

Haz tu foto para tus redes y etiquétanos! A final de mes podrás ganar una cena para dos personas!

#shbsecretspot
@secretspotsurfhouse



= Vegano/Opción vegana

= Extra Healthy



= Poco picante

= Picante

POSTRES

HELADOS TARRINA 4€

Cheesecake de dulce de leche
Choco vegano
Sacher
Kefir y lima
Lima y albahaca con wasabi

CAKES

MOM'S CAKE

Brownie tibio sin nueces con nata. Todo hecho por nosotros. 5,90€
Añade helado de vainilla +2€

CHEESECAKE 5,90€

Con dos quesos: Idiazabal y Gorgonzola.

CENNINGAN'S

Tres palabras. yogurt griego, Oreo y Nutella. Ya nos dirás qué tal... 5,60€

TINY SURFERS

Hasta 16 años

CHICKEN&FRIES

Tiras de pechuga de pollo rebozado en Panko con patatas fritas cortadas a mano. 7,5€

CHEESEBURGER

Hamburguesa de ternera 150gr con queso fundido y ketchup en pan de brioche. 8€

BBQ RIBS

Costillas de cerdo marinadas en Salsa BBQ acompañadas de patatas fritas cortadas a mano o arroz. 8€

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal. - En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentaria comunicuï-ho al nostre personal. - Please let our staff know if you have any allergies or food intolerances.

Este establecimiento cumple con el REAL DECRETO 14/20, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca. Aquest establiment compleix amb REAL DECRET 14/20, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca.



BRUNCH

FINES DE SEMANA Y FESTIVOS

12h - 17h

WEEKEND BRUNCH

secret spot

BEACH NACHITOS

Nuestros famosos nachos con dos quesos, frijoles, salsa mexicana, jalapeños, crema agria, pico de gallo y guacamole casero.

Añade carne + 2,80€.

13,50€

SHB EDAMAME

Edamame salteados con sesamo, sriracha, soja y lima

4,90€

GUÉTHARY CROQUETTES

Cinco croquetas cremosas de gorgonzola con chistorra

8€

DUCK BITES

Taquitos de pato marinado en salsa hoisin acompañado de una salsa de tamarindo.

11€

BRAVAS

Con Allioli y salsa picante 5,90€

ENSALADAS

CHICKEN JOE 9,70€

Lechuga robe verde, pechuga de pollo, huevo semiduro, bacon crujiente, queso parmesano, aguacate, tomates cherry y croutons con una vinagreta casera de lima, cilantro y jalapeños.

ALICE MANGO 8,80€

Lentejas con mango, cebollita tierna y cilantro con salsa de gengibre y mandarina.

ULUWATU 9,20€

Mezcla de quinoa y espelta con aguacate, zanahoria, tomate seco, sésamo, anacardos y edamame con cilantro y una vinagreta especial de soja.

CREAMY BURRATA 12,50€

Burrata con tomates cherry del maresme, rúcula y piñones aliñada con una vinagreta de albahaca con sal maldon y un toque de pimienta.

V = Vegano / opción vegana

👉 = Extra Healthy

👉 = Poco picante

👉 = Picante

BRUNCH FOR TWO

Combo para 2 personas:
Huevos revueltos, bacon crujiente, pancakes, Nutella, rodajitas de plátano, frutos rojos, fresas, sirope y nata casera.

15,90

BREAKFAST BURRITO

Huevo revuelto ecológico, queso cheddar, patatas fritas cortadas a mano, guacamole, bacon crujiente y salsa mexicana

8.30€

BURGERS

Hamburguesas de 200gr de chuletón de ternera hecha a la parrilla.

BEACH MAC

Queso, bacon, lechuga, cebolla tierna de Figueras y una salsa secreta de la casa.

Añade queso Raclette +2€

13,80€

YANKEE

Mozzarella ahumada, bacon crujiente, pepinillos, cebolla crispy, mostaza inglesa, salsa BBQ y un toque dulce que te hará flipar!

13,95€

SMASHED BURGER

Doble burger muy fina y crujiente, dos quesos, cebolla caramelizada, salsa bbq y un toque de mostaza dijon!

11,50€

CRUNCHY CHICK

Pollo muy crunchy, queso, cebolla crispy, salsa chipotle, cebollino, espinacas, y guacamole

10,50€

HAZLAS VEGGIE CON BEYOND MEAT +2€

HOMEMADE FRIES

CLÁSICAS 4,10€

BRAVAS Con Allioli y aceite picante. 5,90€

PARMESANO Y TRUFA 5,90€

BONIATO 4,90€

SANDWICHES

CHEESESTEAK SAMMIE

Bikini de pan de payés tostado con tataki de chuletón de ternera y queso emmental por encima, pimienta asado, cebolla rustida, mayo sriracha y un toque de chimichurri.

12,50€

CLUB SANDWICH

Porchetta, queso, rúcula, huevo, bacon, tomate seco, aguacate y salsa secreta de la casa.

Acompañado de patatas fritas de boniato o normales. 10,90€

TRUFFLE BIKINI

Bikini con pavo, queso Scamorzza y huevo frito con un toque de trufa. 8€

EGGS BENEDICT

Huevos poché sobre pan de bao ligeramente tostado con bacon, salsa suave de chipotle y queso parmesano. Acompañado de nuestras patatas de Boniato y un toque de trufa.

caseras con queso parmesano rallado

14€

OSTRAS!

Ostras Gallegas/Francesas según mercado. Con limón, pimienta y acompañadas de una salsita especial de la casa.

€SM

CROISSANTS / BIKINIS

*NUTELLA 3,20

*PALETILLA IBERICA 4,90€

*PAVO 3,60€

*PAVO, QUESO FUNDIDO Y RUCULA 4,10€

*TRUFADO CON HUEVO FRITO 7€

POWER BOOSTING TOASTS

AVOCADO TOAST

Aguacate chafado, queso feta, tomate cherry, albahaca fresca y edamame. 8,30€

Añade huevo ecológico/escalfado/poché, frito o revuelto! + 2€

SALMON TOAST

Salmón ahumado con queso crema, láminas de pepino marinado en lima y salsa de eneldo. 9,90€

Añade huevo ecológico escalfado/poché, frito o revuelto! + 2€

SURFING BOWLS

AÇAÍ BOWL 9€

Açaí con fresas, plátano, granola con chocolate y coco rallado.

CHOKOCREAM 8€

Deliciosa mezcla de una mousse de chocolate con leche de avena y plátano con toppings de plátano, avena, láminas de coco y crema de cacahuete.

BIG WAVE WAFFLES

Gofres esponjosos con un leve toque avainillado

• Nutella, fresas y nata casera (opción veggie) 6€

• Huevo revuelto, bacon, maple syrup y frutos rojos. 7€

CREA EL TUYO. Gofre base 3,5€

Huevo ecológico	2€	Azucar glass	0,50€	Helado vainilla	2€
Bacon	1,5€	Mapple syrup	0,80€	Nata casera	1,5€
Aguacate	2€	Fruta	2€	Nutella	1,80€

PANCAKES

Tortitas, fresas, plátano, chips de chocolate, nata casera, maple syrup (o Nutella) y un toque de mantequilla Extra Nutella/Nutella vegana. +1,80€

8,90€

CHEESECAKE. 5,90€

Elaborado en casa con dos quesos: Idiazabal, gorgonzola. Una locura.

MOM'S CAKE. 5,90€

Pastel de chocolate fondant con nata casera.

WEEKEND BRUNCH

secret spot

BEBIDAS

REFRESCOS 2,70€

GINGER BEER 3€

SHB ICE TEA 2,70€

PINK LEMONADE 2,90€
+ VODKA/GIN 7€

KOMBUCHA FLAX&KALE 6€

LIME JUICE 4,80€

GINGER LEMONADE 6€

AGUA

Filtrada por Osmosis y embotellada por nosotros. Más pura que cualquier agua comercial.

1/2 Litro 1,60€ Con gas 1,80€

1 Litro 2,70€ Con gas 3€

CERVEZA

Moritz

Caña 2,50€

Jarra (500ml) 4,80€

Radler caña 2,65€

Radler jarra 4,85€

Agua de Moritz 0.0

Botella 2,70€

Moritz Epidor

Botella 2,85€

Coronita 2,90€

Modelo Especial 3,20€

Michelada SHB

Hecha con Modelo Especial 5,50€

VERMOUTH 3,60€

(Blanco/Negro)



SHB Epidor Bucket: 11€

Coronita Bucket: 12,50€

TEA & COFFEE

CAFÉS

Espresso 1,60€

Carajillo 2,65€

Cortado 1,75€

Café con leche / XL 1,85€

Trifásico 2,70€

Capuccino 1,90€

Capuccino XL 2,95€

Americano 1,75€

Chocolate Caliente 4€

Iced Latte SHB

(Bola de helado de vainilla) 3,50€

Classic Iced Latte 2,90€

Frappuccino SHB 3,90€

De café, chocolate, Matcha

Turmeric, Chai o Beetroot.

Con nata casera y caramelo,

chocolate o canela.

LATTES

Matcha 3,90€

Te verde de matcha eco, canela y azúcar de coco eco con leche de avena.

Turmeric 3,90€

Curcuma eco, jengibre eco, canela, azúcar de coco eco y pimienta negra con leche de avena.

Beetroot 3,90€

Polvo eco de remolacha, jengibre eco, canela, azúcar eco de coco y pimienta negra con leche de avena.

Chai Latte 2,90€

TÉS VARIADOS

China Mai Feng (Té Verde) 2,45€

Earl Grey Luxus (Té Negro) 2,45€

Infusión Equilibrio 2,45€

Mint Splash 2,45€

Rojo 2,45€

Tropical Infusion 2,45€

(Jengibre, limón, miel, clavo de olor y menta)

JUICES & SMOOTHIES

FRESHY FRESHY

MALDIVAS

Fresa, piña, manzana y maracuyá. 5,70€

FIJI

Fresa, mango, naranja y piña. 5,50€

LIME JUICE

Zumo fresquito de lima, menta y un toque de azúcar.

OAHU

Melón, sandía, lima y jengibre. 5,40€

HAZ TU CREACIÓN 400ml

BASE:

• AGUA

• AGUA DE COCO 6€

• NARANJA NATURAL 5,50€

• LECHE ENTERA 5,50€

• LECHE ALMENDRA 6€

• LECHE DE SOJA 6€

• LECHE DE COCO 6€

Escoge los ingredientes

(máximo 4 frutas) que más te apetezcan.

SHB SIGNATURE MILKSHAKES

OREO 5,80€

Posiblemente el mejor milkshake de SHB. Oreo, vainilla y un toque de plátano.

SHBUENO 5,90€

Si te gusta el chocolate Kinder, Pruébalo y flipa.

MOJITOS SHB

MOJITO CLÁSICO 8,10€

SHB SPECIAL MOJITO Maracuyá & kiwi. 8,50€

JARRA MOJITO

1 Litro 29€

En caso de alergia o intolerancia alimentaria comuníquelo a nuestro personal. - En cas d'al·lèrgia o intolerància alimentaria comuniqui-ho al nostre personal. - Please let our staff know if you have any allergies or food intolerances.

Este establecimiento cumple con el REAL DECRETO 14/20, de 1 de diciembre, sobre prevención de la parasitosis por anisakis en productos de la pesca. Aquest establiment compleix amb REAL DECRET 14/20, d'1 de desembre, sobre prevenció de la parasitosi per anisakis en productes de la pesca.

BLOODY MARY CORNER

1. JAPAN MARY 8,5€

¡Con sake, zumo de tomate, wasabi y jengibre! No te asustes. ¡Uno de los mejores cócteles que habrás probado si te gusta lo japonés y su pariente Bloody Mary!

2. MEXICAN MARY 8,70€

Un toque picante con chipotle y tequila infundado en pimienta rosa.

3. CLASSIC 8€

El de toda la vida. El que nunca falla.

SUPER HEALTHY CORNER

DEEP BLUE 5,80€

Arándanos, agua de coco, sandía, espitulina azul y un toque de plátano.

POPEYE & BRUTUS 5,50€

Espinacas, brócoli, lima, menta, naranja, plátano y espirulina.

ROGER RABBIT 4,50€

Zanahoria, manzana, jengibre y semillas de lino.

LILA 5,50€

Remolacha, naranja, manzana, jengibre, limón, miel y un toque de leche de almendra.

SHB DETOX 5€

Fresa, melón y lima.

AÇAÍ POWER 6€

Açaí, plátano y naranja.