

◇ CAFÉ Coffee



Espresso	3,50 €
Espresso	3,50 €
Cortado	3,75 €
Espresso with a dash of milk	3,75 €
Café con leche	4,50 €
Coffee with milk	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Cappuccino	4,50 €
Latte Macchiato	4,50 €
Latte macchiato	4,50 €
Mocha	4,50 €
Mocha coffee	4,50 €
Café Bombón	3,75 €
Coffee with condensed milk	3,75 €
Café con licor	7,00 €
Coffee with liqueur	7,00 €
Café irlandés	10,00 €
Irish coffee	10,00 €
Cola Cao	3,00 €
Hot chocolate	3,00 €
Té Matcha	5,00 €
Matcha tea	5,00 €



◇ TÉS Teas

Selección de té	4,00 €
Green Tea · Orange Rooibos · Camomile · Mint Tea · English Breakfast · Earl Grey · Wellness · Masala Chai · Irish Breakfast · Sweet Berries · Darjeeling	

¿TE HAS QUEDADO CON GANAS DE MÁS?
Fancy some more?



◇ CÓCTELES Cocktails

Espresso OY	13,00 €
Frangelico, coffee liqueur, vanilla syrup, coffee, bitter almond ice cream	
Sunset OY	13,00 €
Bombay, supasawa, mandarin syrup, Cherry Heering, lime foam	
Bellini	10,00 €
Peach purée & sparkling wine	
Mimosa	10,00 €
Fresh orange juice & sparkling wine	
Aperol Spritz	13,50 €
Aperol, sparkling wine & soda	

Consulta aquí la información completa de alérgenos



Scan here for full allergen information

THE WEEKEND
BRUNCH
at ONLY YOU MÁLAGA



BRUNCH

29€ (Iva incluido / Vat included)

Incluye surtido de pan y mantequillas + matcha o café + cóctel del día o zumo / yogur con fruta y granola o bowl de açai.

Includes an assortment of bread and butter, matcha or coffee, cocktail of the day or juice, and yogurt with fruit and granola or an açai bowl.

Sábados y Domingos / de 9:30 a 13:00hs Saturdays and Sundays / from 9:30 a.m. to 1:00 p.m.

Elige un plato gourmet Choose a gourmet dish

Huevos Benedictinos (base de espinacas, champiñones, pan brioche y salsa holandesa)

*Acompáñalos de: jamón ibérico, salmón ahumado, bacon, prosciutto o aguacate.

Eggs Benedict (spinach, mushrooms, brioche, and Hollandaise sauce)

*Pair with: Iberian ham, smoked salmon, bacon, prosciutto, or avocado.

Pincho de tortilla de patatas con huevos de gallinas felices

Spanish omelette skewer with free-range eggs

Sandwich mixto en pan brioche con Prosciutto, queso comté, cebolla caramelizada y salsa de trufa. Mixed sandwich in brioche with Prosciutto, Comté cheese, caramelized onion, and truffle sauce

Croissant de aguacate de la Axarquía con ricotta, huevo poché, rúcula, tomate asado y semillas de chía. Axarquía avocado croissant with ricotta, poached egg, arugula, roasted cherry tomato, and chia seeds

Croissant de mantequilla relleno de steak tartar de vaca madurada, yema curada y polvo de encurtidos. Butter croissant filled with aged beef steak tartare, cured egg yolk, and pickled powder

Mollete Máximo de huevos rotos con AOVE Premium, cebolleta coreana, velo de ibérico y tomatitos asados. Mollete bread with scrambled eggs, premium EVOO, Korean spring onion, Iberian ham and roasted cherry tomatoes

Ensalada de kale y espinacas con ricotta, salmón marinado, nueces, membrillo, papaya y dressing de fruta de la pasión +4.50€
Kale and spinach salad with ricotta, marinated salmon, walnuts, quince, papaya, and passion fruit dressing

Mollete Pedro Máximo: pepito de solomillo de vaca madurado, pimiento verde asado a la leña, acompañado de patatas fritas. Mollete bread: aged beef tenderloin sandwich with wood-roasted green pepper, served with French fries. +4.50€

Burger de Wagyu japonés en brioche de mantequilla, relish de pepinillo, bacon crujiente y mayonesa japonesa, acompañada de patatas fritas. Japanese Wagyu burger served in a butter brioche bun with pickled relish, crispy bacon, and Japanese mayonnaise, accompanied by French fries. +8.00€

Croissant de mantequilla con cremoso de vainilla, chocolate en texturas, toffee de Baileys y helado de avellanas garrapiñadas. Butter croissant with vanilla cream, assorted chocolate textures, Baileys toffee, and caramelized hazelnut ice cream.

Pancakes con cremoso de chocolate, plátano caramelizado, frutos rojos y helado de cacahuete. Pancakes with chocolate cream, caramelized banana, red berries, and peanut ice cream.

ZONA GOURMET Gourmet Area

Pincho de tortilla de patatas con huevos de gallinas felices 5.50€

Spanish potato omelette skewer made with free-range eggs.

2 huevos al gusto (fritos, a la plancha, revueltos o tortilla) 6.00€

2 eggs cooked to your liking (fried, grilled, scrambled, or omelette)

ACOMPÁÑALOS DE Pair them with

Jamón Prosciutto Prosciutto ham 2,50 €

Queso Manchego Manchego cheese 3.00 €

Aguacate Avocado 3,75 €

Salmón Ahumado Smoked salmon 4.00€

Jamón Ibérico Iberian ham 4.50€

Huevos Benedictinos (base de espinacas, champiñones, pan brioche y salsa holandesa) 9.00€

*Acompáñalos de: jamón ibérico, salmón ahumado, bacon, prosciutto o aguacate.

Eggs Benedict (spinach, mushrooms, brioche, and Hollandaise sauce)

*Pair with: Iberian ham, smoked salmon, bacon, prosciutto, or avocado.

Sándwich mixto en pan brioche con prosciutto, queso Comté, cebolla caramelizada y salsa de trufa. 9.50€

Brioche sandwich with prosciutto, Comté cheese, caramelized onion, and truffle sauce.

Croissant de mantequilla relleno de steak tartar de vaca madurada, yema curada y polvo de encurtidos. Butter croissant filled with aged beef steak tartare, cured egg yolk and pickled powder. 9.50€

Mollete Máximo de huevos rotos con AOVE premium, cebolleta coreana, velo de ibérico y tomatitos asados. Mollete bread with broken eggs, premium EVOO, Korean spring onion, Iberian ham veil, and roasted cherry tomatoes. 10.50€

Croissant de aguacate de la Axarquía con ricotta, huevo poché, rúcula, tomatitos asados y semillas de chía. Croissant with Axarquía avocado, ricotta, poached egg, arugula, roasted cherry tomatoes, and chia seeds 10.50€

Ensalada de kale y espinacas con ricotta, salmón marinado, nueces, membrillo, papaya y dressing de fruta de la pasión. 15.00€
Kale and spinach salad with ricotta, marinated salmon, walnuts, quince, papaya, and passion fruit dressing.

Mollete Pedro Máximo: pepito de solomillo de vaca madurado, pimiento verde asado a la leña, acompañado de patatas fritas. Mollete bread: aged beef tenderloin sandwich with wood-roasted green pepper, served with French fries. 15.50€

Burger de Wagyu japonés en brioche de mantequilla, relish de pepinillo, bacon crujiente y mayonesa japonesa, acompañada de patatas fritas. Japanese Wagyu burger served in a butter brioche bun with pickled relish, crispy bacon, and Japanese mayonnaise, accompanied by French fries. 19.00€

Croissant de mantequilla con cremoso de vainilla, chocolate en texturas, toffee de Baileys y helado de avellanas garrapiñadas. 8.50€
Butter croissant with vanilla cream, assorted chocolate textures, Baileys toffee, and caramelized hazelnut ice cream.

Pancakes con cremoso de chocolate, plátano caramelizado, frutos rojos y helado de cacahuete. 8.50€
Pancakes with chocolate cream, caramelized banana, red berries, and peanut ice cream.

TOSTA Toast

Croissant de mantequilla francesa 4.50€
French butter croissant

Tomate con AOVE 4.50€
Tomato with extra virgin olive oil

Mantequilla y mermelada 4.50€
Butter and jam

Jamón prosciutto y queso comté 6.50€
Prosciutto ham and Comté cheese

Elige tu pan Choose your bread

Mollete Máximo Benaojan Mollete Máximo Benaoján

Pan de Multicereal Multigrain Bread

Molde blanco, integral, sin gluten White, Whole Wheat, or Gluten-Free Loaf

Croissant de mantequilla a la plancha Grilled Butter Croissant +1.50€

EXTRAS Extras

Nutella Nutella 2,50 €

Bacon Bacon 2,50 €

Jamón Prosciutto Prosciutto ham 2,50 €

Queso Manchego Manchego cheese 3.00 €

Aguacate Avocado 3,75 €

Salmón Ahumado Smoked salmon 4.00€

Jamón Ibérico Iberian ham 4.50€

Jamón prosciutto y queso comté 6.00€
Prosciutto ham and Comté cheese

RINCÓN SALUDABLE Healthy Corner

Bowl de fruta fresca de temporada. Seasonal fresh fruit bowl. 6.50€

Bowl de yogur con fruta fresca, mantequilla de cacahuete, granola artesana y sésamo negro 7.50€
Yogurt bowl with fresh fruit, peanut butter, artisanal granola, and black sesame seeds.

Bowl de açai con fruta fresca y granola artesana. 8.00€
Açai bowl with fresh fruit and artisanal granola.