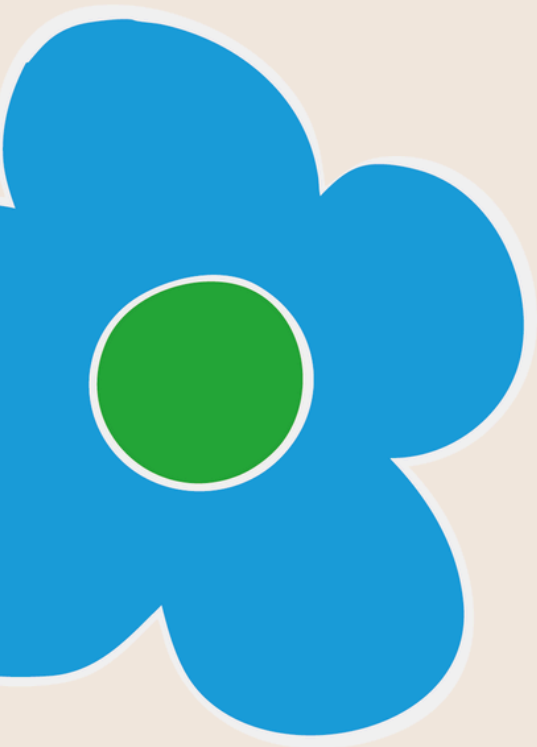




Only
YOU
HOTELS

ONLYYOUHOTELS.COM



FASHION
CAFÉ

ONLY YOU HOTELS
& AGATHA RUIZ DE LA PRADA



ENTRANTES *Starters*

Ostra francesa al natural (1 ud) / 6€

Salsa Ponzu + 0,50€

Natural French oyster (1 ud) / Extra: Ponzu sauce

Tabla de quesos españoles: Marantona (Ciudad Real), Cabra Payoya (Cádiz), Pastura trufa (Cáceres), Savel azul (Galicia), Olavidia (Jaén) (80 gr) / 18€

Spanish cheese board : Marantona (Ciudad Real), Cabra Payoya (Cádiz), Pastura truffle (Cáceres), Savel blue (Galicia), Olavidia (Jaén) (80 gr)

Jamón ibérico de bellota, tostadas de pan cristal y tomate aliñado (100 gr) / 28€

Iberian acorn-fed ham, crystal bread toasts and seasoned tomato (100 gr)

Brioche tostado con mantequilla de oveja y anchoa 00 sobada / 6,5€

Toasted brioche with sheep's butter and "sobada" anchovy 00

Pincho de tortilla de patatas con huevos de gallinas felices / 5,5€

Spanish potatoes omelette "pincho" made with free range eggs

Croquetas cremosas y crujientes de jamón ibérico (6 Uds) / 14€

Creamy and crunchy Iberian ham croquettes (6 units)

Empanadillas de atún rojo con salsa brava de chiles (3 uds) / 13€

Red tuna dumplings with brava chili sauce (spicy)

BOCADOS A DOS MANOS

Eat with your hands

Croissant de mantequilla relleno de steak tartar de vaca

madurada, yema curada y polvo de encurtidos / 9,5€

Butter croissant filled with aged-beef steak tartare, cured egg yolk and pickle powder

Mini burger de vaca madurada en brioche, relish de pepinillo y

mayonesa japonesa / 9,5€

Mini aged-beef burger on a brioche with gherkin relish and Japanese mayonnaise

Mini molletito Máximo relleno de tartar de atún rojo y huevo de

codorniz / 11,5€

Mini "molletito Máximo" bread filled with red tuna tartare and quail egg

Mollete Pedro Máximo: pepito de solomillo de vaca madurado con

pimiento verde asado en leña / 15,5€

"Pedro Máximo mollete" bread: aged-beef fillet with firewood roasted green peppers

Roll meloso de vaca, cebolla crujiente, ketchup de ajo negro y brotes

de mostaza (2 Uds) / 14€

Mellow beef roll, crispy onion, black garlic ketchup, and mustard sprouts

Burguer de Wagyu japonés en brioche de mantequilla, relish de

pepinillo, bacon crujiente y mayonesa japonesa / 19€

Japanese Wagyu burger on a butter brioche, gherkin relish, crispy bacon and Japanese mayonnaise

ALGO DULCE *Sweet bites*

Soufflé de praliné de avellanas con helado de caramelo salado / 8,5€

Hazelnut praliné soufflé with salted caramel ice cream

Tarta de queso cremosa con helado de pistacho / 8,5€

Creamy cheesecake with pistachio ice cream

CERVEZA *Beers* **Cruzcampo**

Caña Cruzcampo 25cl 3€ / 40cl 4€

Cruzcampo Gran Reserva 4,50€

VINO BLANCO *White wine*

TAMBORÁ D.O. Bierzo 5€ / 26€

LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas 5,5€ / 27€

CLOE D.O. Sierra de Málaga 6€ / 29€

VINO ROSADO *Rose wine*

MUGA ROSADO D.O. Ca Rioja 4,5€ / 24€

CHIVITE LAS FINCAS D.O. Navarra 5€ / 27€

VINO TINTO *Red wine*

SEIS + SEIS D.O. Sierra de Málaga 5€ / 28€

FINCA MONCLOA V.T. Cádiz 5€ / 29€

MUGA CRIANZA D.O. Ca Rioja 6€ / 32€

ESPUMOSOS *Sparkling Wines*

JUVE CAMPS BRUT D.O. Penedés 8€ / 37€

JUVE CAMPS ROSE D.O. Penedés 9€ / 40€

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL A.O.C. Champagne 18,5€ / 95€

VEUVE CLICQUOT ROSÉ A.O.C. Champagne 19,5€ / 110€

CÓCTELES *Cocktails*

Tropical Rainbow

Ron blanco con zumo de piña, puré de mango, un toque de blue curaçao y un suave final de granadina. Dulce, colorido y con espíritu festivo. / 12,50€

White rum with pineapple juice, mango purée, a touch of Blue Curaçao, and a smooth grenadine finish. Sweet, colorful, and full of festive spirit.

Golden Star

Champagne con puré de maracuyá, un delicado cordial de lima y un toque de purpurina comestible. ¡Pura magia líquida! / 12,50€

Champagne with passion fruit purée, a delicate lime cordial, and a touch of edible glitter that turns it into pure liquid magic.

Green Fresh

Tequila blanco con licor verde, zumo de lima, hierbabuena fresca y un ligero toque de soda. Herbal, chispeante y energético. / 12,50€

Blanco tequila with green liqueur, lime juice, fresh mint, and a light splash of soda. Herbal, sparkling, and full of energy.

Corazón Chic

Un cóctel fresco y aromático, donde la fuerza del Bombay Bramble se suaviza con puré de fresa, limón recién exprimido, tónica Berry y un toque de algodón de azúcar. / 12,50€

A fresh, aromatic cocktail blending Bombay Bramble, strawberry purée, lemon, Berry tonic, and a touch of cotton candy.