

# CARMEN

PAN Y APERITIVO: 2,50€

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

## Entrantes Starters



Ostra francesa al natural (1 ud) / 5,5€  
Elige acompañamiento: salsa Bloody Mary o salsa Ponzú / 0,50€  
Natural French oyster (1 ud) / Choose a side dish: Bloody Mary or Ponzú sauce

Tabla de queso individual españoles: Marantona (Ciudad Real), Cabra payoyo (Cádiz), Pastura trufa (Cáceres), Savel azul (Galicia) (80 gr) / 10€  
Individual Spanish cheese board: Marantona (Ciudad Real), Cabra payoyo (Cádiz), Pastura truffle (Cáceres), Savel blue (Galicia), Pastura truffle (Cáceres), Savel blue (Galicia) (80 gr)

Jamón de ibérico de bellota, tostadas de pan cristal y tomate aliñado (100 gr) / 28€  
Cured acorn-fed ham, crystal bread toasts and seasoned tomato (100 gr)

Brioche tostado con mantequilla de oveja y anchoa sobada / 6,5€  
Toasted brioche with sheep butter and anchovy 00

Pincho de tortilla de patatas con huevos de gallinas felices / 5,5€  
Spanish omelette made with free range eggs

Patatas bravas al estilo madrileño / 10€  
Madrid-style spicy potatoes

Croquetas cremosas y crujientes de jamón ibérico (6 Uds) / 13,5€  
Creamy and crunchy Iberian ham croquettes (6 units)

Gyozas de gambas, langostinos y shitakes con salsa sweet chili (6 uds) / 13,5€  
Prawn and shiitake gyozas with sweet chili sauce (6 units)

Ensaladilla rusa con gamba blanca de Málaga 8€ / 13€  
Russian salad with white shrimp from Malaga

Ensalada César con pollo ahumado y parmesano / 15€  
Caesar salad with smoked chicken and parmesan

El mejor tomate del momento aliñado solo o con ventresca de atún 10€ / 14€  
The best tomato of the moment seasoned alone or with tuna belly

Empanadillas de atún rojo con salsa brava de chiles (3 uds) / 13€  
Red tuna dumplings with brava chili sauce

Taco de pringá al estilo andaluz, salsa kimchi y hierbas frescas (2 UDS) / 13€  
Andalusian-style pringá taco, kimchi sauce and fresh herbs

Rabas de calamar a la andaluza con mayo Kimchi / 21€  
Andalusian style squid squid with mayo Kimchi

Adobo malagueño de rosada con alioli japo / 14,5€  
Marinated halibut with Japanese alioli

Steak-tartar de vaca clásico / 19€  
Classic beef steak tartare

Tartar de atún rojo ligeramente aliñado / 25€  
Red tuna tartare lightly seasoned

Fideua en wok de langostinos, verduras crujientes y spicy mayo / 16€  
Fideua in wok with prawns, crunchy vegetables and spicy mayo

Alcachofa a la parrilla con el mejor AOVE y escamas de sal (1 ud) / 5€ / 15€  
Grilled artichoke with the best EVOO and salt flakes (1 unit)

## Guarniciones Sides

Patatas fritas bien crujientes / 5,5€ Extra crispy French fries

Pimientos del padrón fritos / 5€ Fried padron peppers

## Bocados a dos manos

Eat with your hands

Mollete Pedro Máximo: pepito de solomillo de vaca madurado con pimiento verde asado en leña / 15,5€  
Pedro Máximo muffin made of matured beef tenderloin with green peppers roasted over firewood

Burguer de wagyu japonés en brioche de mantequilla, relish de pepinillo, bacón crujiente y mayonesa japonesa / 18,5€

Japanese wagyu burger in butter brioche, gherkin relish, crispy bacon and Japanese mayonnaise

Mini burger de vaca madurada en brioche, relish de pepinillo y mayonesa japonesa / 8,5€

Mini beef burger in brioche, with gherkin relish and Japanese mayonnaise

## NUESTRAS BRASAS

From our grill

Pollito picatón a la brasa en su jugo con tomillo limonero y togarashi / 22€  
Grilled chicken in its juice with lemon thyme with togarashi

Entrecot de vaca simmental madurado con hueso 550g / 34€  
Aged sirloin steak with bone 550g

Presa ibérica de bellota a la parrilla, su demi-glace con lima, jengibre y bimi braseado / 26,5€  
Grilled acorn-fed Iberian pork, its demi-glace with lime and ginger and braised bimi

Lomo de corvina a la parrilla con crema de calabaza, naranja, azafrán y mini zanahorias braseadas / 25€  
Grilled sea bass loin with pumpkin cream, orange, saffron and mini braised carrots

## POSTRE Dessert

Torrija en brioche, crumble con helado de pistacho / 8€  
Torrija en brioche, crumble with pistachio ice cream

Tarta de praliné de chocolate con helado de leche de oveja / 8€  
Chocolate praline cake with sheep's milk ice cream

Milhojas de nata y crema, yema tostada y helado de almendras amargas / 8€  
Strudel of cream and custard, toasted egg yolk and bitter almond ice cream almond ice cream

Tarta cremosa de queso / 8,5€  
Creamy cheesecake

Copa de helado casero BY NONNA / 7€  
Cup of homemade BY NONNA ice cream



## WINE NOT?

### Vinos ROSADOS ROSÉ WINES

	copa (€)	botella (€)
MUGA ROSADO D.O. Ca Rioja	4.5	24
CHIVITE LAS FINCAS D.O. Navarra	5	27
CLOE ROSADO D.O. Sierra de Málaga		28
FLOR DE MUGA D.O. Ca Rioja		33

### VINO BLANCO WHITE WINE

BERONIA D.O. Rueda	4.50	24
MUGA D.O. Ca Rioja	4,50	25
TAMBORÁ D.O. Bierzo	5,00	26
LAGAR DE CERVERA D.O. Rías Baixas	5,50	27
CLOE D.O. Sierra de Málaga	6,00	29
ULTREIA D.O. Bierzo		32
OREMUS MANDOLAS D.O. Tokaji		47
BELONDRADE Y LURTON D.O. Castilla y León		76
DE LADOUCKETTE D.O. Pouilly - Fumé (Francia)		77

### VINO TINTO RED WINE

TOMÁS GONZÁLEZ D.O. Ribera del Duero	4.5	25
SEIS + SEIS D.O. Sierra de Málaga	5	28
FINCA MONCLOA V.T. Cádiz	5	29
MUGA CRIANZA D.O. Ca Rioja	6	32
SAN COBATE D.O. Ribera del Duero		37
PÉTALOS DEL BIERZO D.O. Bierzo		39
EMILIO MORO D.O. Ribera del Duero		45
REMELLURI RESERVA D.O. Ca Rioja		45
LALAMA D.O. Ribeira Sacra		46
DOBLE DOCE D.O. Sierra de Málaga		46
MATARROMERA D.O. Ribera del Duero		47
CAMINS DEL PRIORAT D.O. Priorat		48
PREDICADOR D.O. Ca Rioja		48
ABADÍA RETUERTA SELECCIÓN ESPECIAL D.O. Castilla y León		57
VIÑA TONDONIA RESERVA D.O. Ca Rioja		65
PAGO DE CARRAOVEJAS D.O. Ribera del Duero		65
AALTO D.O. Ribera del Duero		66
PSI D.O. Ribera del Duero		75
PRADO ENEA D.O. Ca Rioja		79
NUMANTHIA D.O. Toro		85
VEGA SICILIA VALBUENA N°5 D.O. Ribera del Duero		220
VEGA SICILIA ÚNICO D.O. Ribera del Duero		420

### CAVA & CHAMPAGNE

SOGAS MASCARÓ BRUT D.O. Penedés	7	28
SOGAS MASCARÓ ROSE D.O. Penedés	7	30
JUVE CAMPS BRUT D.O. Penedés		37
JUVE CAMPS ROSE D.O. Penedés	9	40
TARTRATOS D.O. Sierra de Málaga		55
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL D.O. Champagne	18,5	95
VEUVE CLICQUOT ROSÉ D.O. Champagne	19,5	110
DOM PERIGNON D.O. Eperney Champagne		340

Vinos  
GEN  
ERO  
SOS  
GENEROUS  
WINES

	copa (€)	botella (€)
TÍO PEPE D.O. Jerez-Xérès-Sherry	4.5	25
SOLERA 1847 D.O. Jerez-Xérès-Sherry	4.5	25
ALFONSO D.O. Jerez-Xérès-Sherry	5.5	27
VIÑA AB D.O. Jerez-Xérès-Sherry	5.5	29

	copa (€)	botella (€)
YNOCENTE D.O. Jerez-Xérès-Sherry	6	31
OREMUS ASZU 3PUTTONYS 18 D.O. Tokaji		70
OREMUS ASZU 6PUTTONYOS 13 D.O. Tokaji		120