

CARMEN

PAN Y APERITIVO: 3€

ONLY YOU HOTEL MÁLAGA

Entrantes

Starters



Ostra francesa al natural (1 ud) / 6€
Elige acompañamiento: Salsa Ponzu o sopa de maíz picante / 0,50€
Natural French oyster (1 ud) / Choose a side dish: Ponzú sauce or spicy corn soup

Tabla de queso individual españoles: Marantona (Ciudad Real), Cabra payoya (Cádiz), Pastura trufa (Cáceres), Savel azul (Galicia) (80 gr) / 18€
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 00 sobada / 6,5€
Toasted brioche with sheep butter and anchovy

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

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

Ensaladilla rusa con gamba blanca de Málaga 8€ / 13,5€
Russian salad with white shrimp from Malaga

Ensalada César con pollo marinado y parmesano / 15,5€
Caesar salad with smoked chicken and parmesan

Patatas bravas al estilo madrileño / 12€
Madrid-style spicy potatoes

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

Gyozas de gambas, langostinos y shiitake con salsa sweet chili (6 uds) / 14,5€
Prawn and shiitake gyozas with sweet chili sauce (6 units)

Tataki de presa ibérica de bellota, su jugo encurtido y pimientos asados y caramelizados / 19.5€
Acorn-fed Iberian pork tataki, with pickled jus and roasted caramelized peppers

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

Alcachofas a la parrilla con carbonara ibérica y quinoa crujiente / 15€
Grilled artichokes with Iberian carbonara and crispy quinoa

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

Cazuelita de pisto de verduras ahumado al Jospers con bacalao confitado y alioli de ajo asado / 18€
Smoked vegetable ratatouille cooked in a Jospers grill, with confit cod and roasted garlic alioli

Rissoto de puntalete con setas de temporada y trufa / 17€
Puntalete risotto with seasonal mushrooms and truffle

Guarniciones

Sides

Patatas fritas bien crujientes / 6,5€
Extra crispy French fries

Selección de verduras ligeramente salteadas / 12€
Lightly sautéed vegetable medley

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 madurated beef steak tartare, cured egg yolk, and pickled dust

Mini burger de vaca madurada en brioche, relish de pepinillo y mayonesa japonesa / 9,5€
Mini beef burger in brioche, with gherkin relish and Japanese mayonnaise

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

Mini molletito máximo relleno de tartar de atún rojo y huevo de codorniz / 11,5€
Mini mollete 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 muffin made of matured beef tenderloin with green peppers roasted over firewood

Roll meloso de vaca, cebolla crujiente, ketchup de ajo negro y brotes de mostaza (2 Uds) / 14€
Tender beef roll with crispy onion, black garlic ketchup, and mustard sprouts

Burguer de wagyu japonés en brioche de mantequilla, relish de pepinillo, bacón crujiente y mayonesa japonesa / 19€
Japanese wagyu burger in butter brioche, gherkin relish, crispy bacon and Japanese mayonnaise

NUESTRAS BRASAS

From our grill

Lomo de corvina a la parrilla con crema de calabaza, naranja, azafrán y mini zanahorias braseadas / 26€
Grilled sea bass loin with pumpkin cream, orange, saffron and mini braised carrots

Rodaballo a la brasa crema de tomate ahumado al jospers y cebollitas confitadas / 30€
Charcoal-grilled turbot with Jospers-smoked tomato cream and confit baby onions

Pollito picantón a la brasa en su jugo con tomillo limonero y togarashi / 23€
Grilled chicken in its juice with lemon thyme with togarashi

Solomillo de vaca a la parrilla, parmentier de patata, pimientos asados y foie con su demiglace / 29€
Grilled beef tenderloin with potato parmentier, roasted peppers, foie gras, and its own demi-glaze

Entrecot de vaca simmental madurado con hueso (450 - 550g) / 36,5€
Aged sirloin steak with bone (450 - 550g)

POSTRE

Dessert

Soufflé de praliné de avellanas con helado de caramelo salado / 8.5€
Hazelnut praliné soufflé with salted caramel ice cream

Torrija en brioche, caramelizada con helado de cacahuete / 8,5€
Caramelized brioche French toast with peanut ice cream

Tarta de queso cremosa con helado de pistacho / 8,5€
Creamy cheesecake with pistachio ice cream

Tiramisu OY con helado de almendras amargas / 8.5€
OY Tiramisu with bitter almond 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
ROOSEBLOOD D.O. Provence		43

VINO BLANCO

WHITE WINE

BERONIA D.O. Rueda	4.50	24
MUGA D.O. Ca Rioja	4,50	25
ZARATE D.O. Rías Baixas		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
OSSIAN VT Vastilla y León		55
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
LES CRESTES D.O. Q. Priorat		35
SAN COBATE D.O. Ribera del Duero		37
PÉTALOS DEL BIERZO D.O. Bierzo		39
ARTADI D.O. Ca Rioja		42
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 Nº5 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 MASCARO 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
LOUIS ROEDERER CRISTAL D.O. Champagne		385



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

VINO DULCE MAESTRO MOSCATEL	6	30
YNOCENTE D.O. Jerez-Xérès-Sherry	6	31
DON PX PEDRO XIMENES D.O. MONTILLA-MORILES	8.5	46
OREMUS ASZU 3PUTTONYS 18 D.O. Tokaji		70
OREMUS ASZU 6PUTTONYOS 13 D.O. Tokaji		120

[illegible]

