

lo.lita



SKY VIEW
COCKTAIL BAR



Jamón Ibérico D.O , pan de cristal y tomate rallado	28,00€
Iberian ham DO, glass bread and grated tomato	
Selección de quesos	19,50€
Assorted cheeses selection	
Croquetas de jamón Ibérico muy cremosas	12,00€
Very creamy Iberian ham croquettes	
Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz	12,00€
Guacamole with pico de gallo salsa and corn tortilla chips	
Ensalada de quinoa con fruta de temporada, aguacate, brotes frescos y vinagreta de frutos secos	13,50€
Quinoa salad with seasonal fresh fruit, avocado, baby leaves and nut dressing	
Ensalada de burrata con espinacas, rúcula y albahaca	14,50€
Salad with Burrata cheese, spinach, rocket and basil	
Club sándwich Only YOU	15,00€
Only YOU Club sandwich	
Biquini tramezzini con salmón ahumado y aguacate de la Axarquía	12,00€
Tramezzini bread sandwich with smoked salmon and avocado from the Axarquía	
Patatas bravas como en Madrid	9,50€
Patatas bravas (potatoes in spicy tomato sauce) made the Madrid way	
Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 und)	7,50€
Mature Mini-hamburgers of picanha beef in brioche (1 unit)	
Entrecote de vaca madurado a la parrilla	31,00€
Matured sirloin steak on the grill	

Postres *Desserts*

Helados artesanos	7,50€
Pistacho, té macha, mango de la Axarquía, vainilla y chocolate	
<i>Homemade ice-creams</i>	
<i>Pistachio, macha tea, mango from the Axarquia, vanilla and chocolate</i>	
Bowl de fruta fresca de temporada	7,50€
<i>Bowl of fresh seasonal fruit</i>	
Tarta de queso muy cremosa	7,50€
<i>Creamy cheesecake</i>	
Tarta de praliné de chocolate	7,50€
<i>Praline chocolate cake</i>	

ALÉRGENOS

ALLERGENS

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comunique al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces

Conservas *Tinned, pickled*

Jamón Ibérico D.O., pan de cristal y tomate
Iberian ham D.O., glass bread and tomato

Selección de quesos
Assorted cheeses selection

Croquetas de jamón Ibérico muy cremosas
Very creamy Iberian ham croquettes

Guacamole con pico de gallo
Guacamole with pico de gallo salsa

Ensalada de quinoa
Quinoa salad

Ensalada de burrata
Salad with Burrata cheese

Club sándwich Only YOU
Only YOU Club sandwich

Biquini tramezzini
Tramezzini bread sandwich

Patatas bravas
Patatas bravas

Mini hamburguesa de picaña madurada
Mature Mini-hamburgers of picanha beef

Entrecote de vaca madurado a la parrilla
Matured sirloin steak on the grill

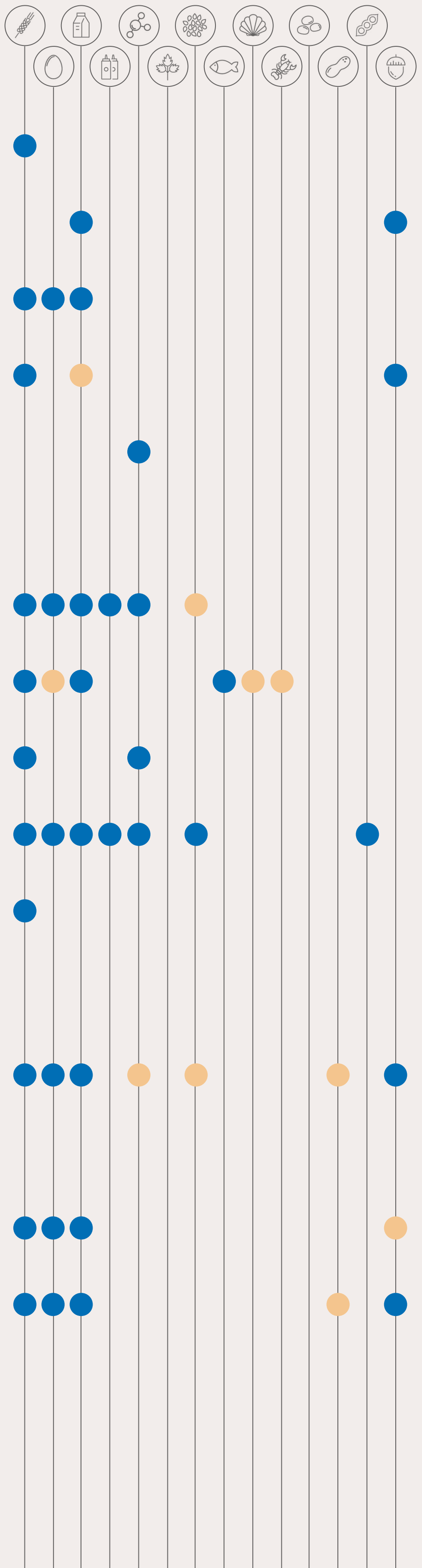
Postres *Desserts*

Helados artesanos
Homemade ice-creams

Bowl de fruta fresca de temporada
Bowl of fresh seasonal fruit

Tarta de queso muy cremosa
Creamy cheesecake

Tarta de praliné de chocolate
Praline chocolate cake





Bebidas

Drinks



Refrescos *Soft drinks*

AGUA MINERAL Mineral water	4,50€
AGUA CON GAS Sparkling water	4,00€
Agua grande Big water	5,50€
AQUARIUS Limón o naranja Lemon or orange	4,50€
COCA COLA Normal · Light · Zero · Zero zero	4,00€
FANTA Limón o naranja Lemon or orange	4,00€
NESTEA	4,50€
REDBULL	5,00€
REDBULL ZERO	5,00€
SODA ROYAL BLISS	4,00€
SPRITE	4,00€
TÓNICA ROYAL BLISS ZERO	5,00€
TÓNICA ROYAL BLISS · YUZU · FRUTOS ROJOS	5,00€
GINGER ALE ROYAL BLISS	5,00€
MINUTE MAID Melocotón Peach	4,00€
MINUTE MAID	4,00€
Manzana, tomate y naranja Apple, tomato and orange	

Cervezas *Beers*

HEINEKEN · BARRIL	4,00€
EL ÁGUILA · BARRIL	4,00€
DESPERADOS	6,00€
HEINEKEN 0,0	5,00€
PAULANER	6,00€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA	5,00€
GUINNESS	6,00€
CRUZCAMPO SIN GLUTEN	5,00€
EL ÁGUILA SIN FILTRAR	5,00€
HEINEKEN	5,00€

Tés *Teas*

TÉS E INFUSIONES 3,50€

Teas

A elegir: *To choose:*

TÉ VERDE · ROOIBOS NARANJA ·
MANZANILLA · POLEO MENTA · TÉ
ENGLISH BREAKFAST · TÉ EARL-
GREY TÉ WELLNESS · MASALA CHAI

Green tea · Orange Rooibos ·
Camomile · Mint tea · English
Breakfast Tea · Earl Grey tea ·
Wellness tea · Masala Chai ·

Brandy & Cognac

CARLOS I 11,00€

HENNESSY VS 11,00€

HENNESSY XO 22,00€

COURVOISIER VS 11,00€

COURVOISIER XO 18,00€

Vermouth & Aperitivo

MARTINI ROJO 5,00€

MARTINI BLANCO 5,00€

APEROL 8,00€

MARTINI DRY 5,00€

CINZANO 5,00€

VERMOUTH DIMOBE 6,00€

VENTURA 27 7,00€

NOLLY PRAT DRY 6,00€

ÁNTIKA FÓRMULA 12,00€

Café *Coffee*

ESPRESSO 3,00€

CORTADO 3,25€

CAFÉ CON LECHE 3,50€

CAPUCCINO 4,50€

CAFÉ BOMBÓN 4,00€

CAFÉ CON LICOR 5,00€

CAFÉ IRLANDES 6,00€

LATTE MACCHIATO 4,00€

MOCCA 4,50€

COLACAO 3,25€

Vinos

Wines



Vinos Generosos *Generous Wines*

copa / botella
glass / bottle

PALO CORTADO REGENTE D.O Jerez-Xérès-Sherry	6€/ 30€
MONTILLA Y MORILES FINO D.O Montilla-Moriles	4€/ 20€
OLOROSO CARVAJAL D.O Jerez-Xérès-Sherry	6€
FINO PERDIDO D.O Montilla-Moriles	6€/ 30€
DON P.X. D.O Montilla-Moriles	6€
ZUMBRAL D.O Sierras de Málaga	5€
MANZANILLA PAPIRUSA D.O Sanlúcar de Barrameda	5€
TRES LEONES D.O Sierras de Málaga	4€

Vinos Blancos *White Wines*

LA ENCINA DEL INGLÉS D.O Sierras de Málaga	4€/ 22€
CLOE CHARDONNAY D.O Sierras de Málaga	22€
LAGAR DE CABRERA D.O Sierras de Málaga	22€
BOTANI MOSCATEL D.O Sierras de Málaga	22€
CIENFUEGOS 2018 I.G. Castilla y León	30€
PAZO DE SAN MAURO D.O Rías Baixas	6€/ 32€
VIONTA ALBARIÑO D.O Rias-Baixas	24€
TERRAS DO CIGARRÓN 2020 D.O Monterrei	4€/ 22€
ETCÉTERA D.O Rueda	24€
PLUMA BLANCA VERDEJO D.O Rueda	5€/ 28€
LEGARDETA CHARDONNAY D.O Navarra	28€
MUGA D.O. Ca Rioja	5,60€/ 22€
FAI UN SOL DE CARALLO D.O Ribeiro	100€

Vinos Tintos *Red Wines*

copa / botella
glass / bottle

LA ENCINA DEL INGLÉS D.O Sierras de Málaga	4€/ 22€
LAGAR DE CABRERA D.O Sierras de Málaga	22€
ABADIA RETUERTA SELECCIÓN D.O Castilla y León	42€
MAURO CRIANZA 2019 D.O Castilla y León	48€
PSI 2018 PINGUS D.O Ribera del Duero	52€
PAGO DE LOS CAPELLANES 2018 D.O Ribera del Duero	34€
FLOR DE PINGUS D.O Ribera del Duero	175€
PAGO DE CARRAOVEJAS 2018 D.O Ribera del Duero	48€
RIVENDEL D.O Ribera del Duero	5/ 22€
VALDUBÓN D.O Ribera del Duero	24€
AALTO D.O Ribera del Duero	85€
CAMINS DEL PRIORAT 2020 D.O.Ca Priorat	45€
ALIÓN D.O Ribera del Duero	85€
LALAMA 2017 D.O Ribeira Sacra	7€/ 35€
NUMANTHIA D.O Toro	65€
PREDICADOR D.O. Ca Rioja	34€
EL SEQUE D.O. Alicante	35€
ANDÉN DE LA ESTACIÓN D.O. Ca Rioja	4,5€/ 23€
CARMELO RODERO D.O Ribera del Duero	32€
PAYOYA NEGRA D.O Sierras de Málaga	32€
CONDE SAN CRISTÓBAL D.O Ribera del Duero	26€
VALBUENA N°5 D.O Ribera del Duero	210€
MARQUÉS DE VARGA D.O. Ca Rioja	32€

copa / botella
glass / bottle

Vinos Rosados *Rosé Wines*

CLOE ROSADO D.O Sierras de Málaga	24€
EL LAGAR DE CABRERA D.O Sierras de Málaga	4€/ 22€
CHIVITE D.O Navarra	28€

Vinos Espumosos *Sparkling wines*

ELYSSIA BRUT GRAN CUVEE D.O Cava	8€/ 22€
ELYSSIA BRUT PINOT NOIR ROSE D.O Cava	9€/ 24€
JUVE&CAMPS ROSE D.O Cava	32€
JUVE&CAMPS BRUT D.O Cava	28€
RIGOL D.O Cava	20€
MOËT & CHANDON BRUT IMPERIAL D.O Champagne	90€
MOËT & CHANDON ROSE IMPERIAL D.O Champagne	105€
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL D.O Champagne	115€
DOM PERIGNON VINTAGE D.O Champagne	260€
VEUVE CLICQUOT BRUT D.O Champagne	15€/ 85€
VEUVE CLICQUOT ROSE D.O Champagne	16€/ 95€

Bebidas_y Cócteles

Drinks & Cocktails



RON Rum

BRUGAL AÑEJO	12,00€
BACARDI BLANCO	12,00€
BRUGAL EXTRA VIEJO	14,00€
BRUGAL 1888	16,00€
SANTA TERESA 1796	16,00€
SANTA TERESA	12,00€
BARCARDI SPICED	12,00€
DIPLOMATICO RESERVA	16,00€

VODKA

BELVEDERE	14,00€
ERISTOFF	12,00€
VOX	12,00€
GREY GOOSE	15,00€
BELUGA	42,00€
BELVEDERE UNFILTERED	16,00€

TEQUILA

ORENDAIN BLANCO	12,00€
ORENDAIN REPOSADO	12,00€
PATRON AÑEJO	21,00€
PATRON SILVER	14,00€
PATRON REPOSADO	20,00€
PATRON CAFÉ	14,00€

WHISKY

DEWARDS	12,00€
DYC 8 AÑOS	12,00€
GLENROTHES 12	14,00€
FAMOUS GROUSE	12,00€
JIM BEAM BOURBON	13,00€
JIM BEAN BLACK TRIPLE	14,00€
MAKER'S MARK	13,00€
LAPHROAIGH	14,00€
MACALLAN DOUBLE CASK	18,00€
MACALLAN 15YO	25,00€
MACALLAN 18YO	85,00€
MACALLAN RARE CASK	44,00€
YAMAZAKI 12YO	25,00€
HIBIKI	25,00€

GIN

LARIOS 12	12,00€
LARIOS ROSE	12,00€
GIN MARE	14,00€
SIPSMITH	14,00€
ROKU	14,00€
BOMBAY SAPPHIRE	12,00€
NORDES	14,00€
BROCKMANS	14,00€

MEZCAL

CASAMIGOS JOVEN	14,00€
UNION	14,00€

SIGNATURE COCKTAILS

by Only YOU Hotel Málaga

12€

AMARETTO SOUR

Amaretto. Zumo de limón. Clara de huevo.

Amaretto. Lemon juice. Egg white.

APEROL SPRITZ

Aperol. Cava. Soda.

Aperol. Sparkling wine. Soda water.

AMERICANO

Vermouth. Campari. Soda.

Sweet vermouth. Campari. Soda water.

BLOODY MARY

Vodka. Zumo limón. Sal. Pimienta. Zumo tomate. Tabasco. Perrins.

Vodka. Lemon juice. Salt. Black pepper. Tomato juice. Tabasco. Perrins.

BELLINI

Puré de melocotón. Sirope. Cava.

White peach pureé. Syrup. Sparkling wine.

BRAMBLE

Ginebra. Zumo de limón. Sirope. Crème De Mure.

Gin. Lemon juice. Syrup. Crème De Mure.

MIMOSA

Zumo de naranja. Cava.
Orange juice. Sparkling wine.

COSMOPOLITAN

Vodka. Cointreau. Zumo de lima. Zumo de arándanos.
Vodka. Cointreau. Lime juice. Cranberry juice.

DARK & STORMY

Ron. Zumo de lima. Cerveza de jengibre
Rum. Lime juice. Ginger beer

CAIPIRINHA

Cachaça. Lima. Azúcar.
Cachaça. Lime. Caster sugar.

DAIQUIRI

Ron. Zumo de lima. Azúcar.
Rum. Lime juice. Caster sugar.

COVER CLUB

Ginebra. Zumo limón. Sirope. Frambuesa. Clara de huevo
Gin. Lemon juice. Syrup. Raspberry. Egg white.

ESPRESSO MARTINI

Vodka. Licor café. Espresso. Sirope.
Vodka. Coffee liquor. Espresso. Sugar syrup.

FRENCH 75

Ginebra. Sumo de limón. Sirope. Sava
Gin. Lemon juice. Sugar syrup. Sparkling wine

KIR ROYAL

Crème De Mure. Cava.

Crème De Mure. Sparkling wine.

GIN FIZZ

Ginebra. Zumo de limón. Sirope. Soda.

Gin. Lemon juice. Sugar syrup. Soda water.

LONG ISLAND ICE TEA

Vodka . Ginebra. Ron. Cointreau. Zumo limón. Sirope. Coca-cola.

Vodka. Gin. Rum. Cointreau. Lemon juice. Syrup. Coca-cola.

MAI TAI

Ron agrícola. Ron jamaicano. Cointreau. Zumo lima. Sirope Orgeat.

Agricole rum. Jamaican rum. Cointreau. Lime juice. Orgeat syrup. Syrup.

MARGARITA

Tequila. Sirope agave. Zumo de lima

Tequila. Agave syrup. Lime juice.

MARTINI DRY

Ginebra o vodka. Noilly pratt

Gin or vodka. Noilly pratt

MANHATTAN

Bourbon. Vermut. Bitter Angostura.

Bourbon. Vermouth. Angostura Bitter.

MARTINEZ

Ginebra. Vermut Carpano Antica Fórmula. Maraschino.

Angostura. Bitter de naranja.

Gin. Carpano Antica Fórmula vermouth. Maraschino. Angostura.

Orange bitter.

OLD FASHIONED

Bourbon. Sirope. Bitter Angostura.

Bourbon. Syrup. Angostura Bitter.

MOJITO

Ron. Zumo de lima. Sirope. Soda.

Rum. Lime juice. Syrup.

PALOMA

Tequila. Lima. Zumo de pomelo. Soda. Sal.

Tequila. Lime juice. Pink grapefruit juice. Soda water. Salt

MOSCOW MULE

Vodka. Lima. Ginger beer.

Vodka. Lime juice. Ginger beer.

PIÑA COLADA

Ron. Crema de coco. Zumo de piña. Lima.

Rum. Coconut cream. Pineapple juice. Lime.

NEGRONI

Ginebra. Vermut. Campari

Gin. Vermouth. Campari.

PISCO SOUR

Pisco. Zumo de lima y limón. Sirope. Clara de huevo.

Pisco. Lime and lemon juice. Syrup. Egg white.

SIDE CAR

Hennessy VS. Cointreau. Zumo de limón.

Hennessy VS. Cointreau. Lemon juice.

PORN STAR MARTINI

Vodka. Maracuyá. Zumo de lima. Sirope de vainilla.

Vodka. Passion fruit. Lime juice. Vainilla syrup.

SOUTHSIDE

Ginebra. Zumo de lima. Sirope. Menta.

Gin. Lime juice. Syrup. Mint.

WHISKY SOUR

Bourbon. Zumo de limón. Sirope. Clara de huevo.

Bourbon. Lime juice. Syrup. Egg white.

THE LAST WORD

Ginebra. Maraschino. Chartreuse verde. Zumo de lima.

Gin. Maraschino. Green Chartreuse. Lime juice.

VIEUX CARRE

Rye Whisky. Cognac. Vermut Carpano Antica Fórmula. Dom Benedictine.

Rye Whiskey. Cognac. Carpano Antica Fórmula vermouth. Dom Benedictine.

12€

Only
YOU

HOTEL MÁLAGA