lo·li·ta

SKY VIEW
COCKTAIL BAR

SIGNATURE COCKTAILS

by Only YOU Hotel Málaga

13.5€

APEROL SPRITZ

Aperol, Cava, Soda

Aperol, Cava, Soda water

MOJITO

Ron, zumo de lima, sirope, soda

Rum, lime juice, syrup, soda water

MARGARITA

Tequila, triple seco, zumo de lima

Tequila, triple sec, lime juice

BLOODY MARY

Vodka, Limón, Sal, Pimienta, Zumo tomate, Tabasco, Perrins

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

PIÑA COLADA

Ron, Crema de coco, Puré de piña natural

Rum, Coconut cream, Natural pineapple purée

13.5€

NEGRONI

Ginebra, Vermut rojo, Campari

Gin, Red Vermouth, Campari

PALOMA

Tequila, Soda, Pomelo, Sal

Tequila, Soda water, Grapefruit, Salt

BRAISED PINEAPPLE

Ron Barcardi Spiced, Puré de piña, Zumo de lima, Sirope de vainilla, Clara de huevo, Mezcal

Bacardi Spiced Rum, Pineapple purée, Lemon juice, Vanilla syrup, Egg white, Mezcal

POMELO SPRITZ

Martini Fiero, Soda de pomelo, Cava Brut, Bitter orange

Martini Fiero, Grapefruit soda, Cava brut, Bitter orange

SMOKE PASSION

Mezcal, Zumo de limón, Puré de fruta de la pasión, Tabasco, Ginger beer

Mezcal, Lemon juice, Passion fruit purée, Tabasco, Ginger beer

MOSCOW MULE

Vodka, Lima, Ginger beer

Vodka, Lima, Ginger beer

11.5€

NO MOSCOW MULE

Ginger beer, Lima, Jengibre

Ginger beer, Lime, Ginger

MOJITO

Sirope de azúcar, Zumo de lima, Hierbabuena, Sprite

Sugar syrup, Lime juice, Peppermint, Sprite

PIÑA COLADA

Puré de piña, Puré de coco, Sirope de azúcar

Pineapple purée, Coconut purée, Sugar syrup

STRAWBERRY FIZZ

Zumo de lima, Sirope de vainilla, Puré de fresa, Ginger beer

Lime juice, Vanilla syrup, Strawberry purée, Ginger beer

Bebidas y vinos

Drinks & wines

Refrescos *Soft drinks*

AGUA MINERAL Mineral water	4,00€
AGUA CON GAS Sparkling water	4,50€
AQUARIUS Limón o naranja Lemon or orange	5,00€
COCA COLA Normal · Zero · Zero zero	4,50€
FANTA Limón o naranja Lemon or orange	4,50€
SPRITE	4,50€
ZUMOS Manzana, tomate, piña, melocotón y naranja Apple, tomato, pineapple, peach, and orange	4,50€
ZUMO DE TOMATE ONLY YOU Only YOU Tomato juice	9,00€
NESTEA	5,00€
LADRÓN DE MANZANA	5,00€
SODA ROYAL BLISS	4,50€
TÓNICA ROYAL BLISS · YUZU · FRUTOS ROJOS·ZERO	4,50€
GINGER ALE ROYAL BLISS	5,50€
GINGER BEER	5,50€
REDBULL Sin azúcar o Sandía Sugar free or Watermelon	6,50€

Cervezas *Beers*

CRUZCAMPO · BARRIL	5,00€
DOBLE CRUZCAMPO	6,50€
HEINEKEN 0,0	6,00€
CRUZCAMPO GRAN RESERVA	5,00€
CRUZCAMPO SIN GLUTEN	5,00€
ÁGUILA SIN FILTRAR	5,00€
PAULANER	6,00€
GUINNESS	6,00€
DESPERADOS	6,00€

Smoothies

PITAYA Y FRESA Dragon fruit and strawberry	12,00€
PEPINO, ESPINACAS, COL Y PIÑA Cucumber, spinach, cabbage and pineapple	12,00€
PAPAYA, MANGO Y PIÑA Papaya, mango and pineapple	12,00€

Brandy & Cognac

COURVOISIER VS	15,00€
CARLOS I	13,50€

Licores

BAILEYS	9,00€
PACHARÁN	9,00€
LIMONCELLO	8,00€
AMARETTO DISARONNO	9,00€
LICOR CAFÉ BORGHETTI	9,00€
LICOR 43	9,00€

Vermouth & Aperitivo

MARTINI AMBRATO	6,50€
MARTINI RUBINO	6,50€
MARTINI BLANCO	6,50€
MARTINI ROJO	6,50€
BLANCO NORDESIA	7,00€
LA COPA	6,50€
VERMOUTH DIMOBE	6,50€
VENTURA 27	8,00€
CAMPARI	9,50€
SANGRÍA	12,00€

RON

BRUGAL AÑEJO	13,50€
BRUGAL EXTRA VIEJO	14,00€
BRUGAL 1888	15,00€
BARCELÓ	13,00€
SANTA TERESA 1796	14,50€
SANTA TERESA	14,00€
BARCARDI SPICED	13,50€
DIPLOMÁTICO RESERVA	15,00€
BACARDI BLANCO	13,50€
BACARDI RESERVA 8	15,00€

VODKA

ERISTOFF	13,50€
BELVEDERE	15,00€
GREY GOOSE	15,00€
BELVEDERE UNFILTERED	15,00€
BELUGA NOBLE	15,00€

TEQUILA Y MEZCAL

JOSE CUERVO BLANCO	13,50€
MEZCAL CONTRALUZ	15,00€
PATRÓN SILVER	15,00€
PATRÓN REPOSADO	23,00€
PATRÓN AÑEJO	23,00€
400 CONEJOS	21,00€
PATRÓN EL CIELO	50,00€

WHISKY

WHITE LABEL	13,50€
JOHNNIE WALKER RED	13,50€
DYC 8 AÑOS	13,50€
JAMENSON	14,00€
JOHNNIE WALKER BLACK	14,50€
GLENROTHES 12	16,00€
JIM BEAM BOURBON	14,00€
LAPHROAIGH	15,00€
MACALLAN 12	24,00€
MACALLAN 15	39,00€
HIBIKI	40,00€
YAMAZAKI 12YO	40,00€

GIN

LARIOS 12	13,50€
LARIOS ROSE	13,50€
SEAGRAMS 0,0	13,50€
BEEFEATER	13,50€
SEAGRAMS	13,50€
SIPSMITH	14,50€
ROKU	14,50€
BOMBAY DRY	13,50€
CONDESA XOCONOSTLE & AZAHAR	13,50€
BOMBAY SAPPHIRE	13,50€
BOMBAY PRESSÉ	13,50€
TANQUERAY	13,50€
NORDES	13,50€
GIN MARE	15,00€
BROCKMANS	15,00€
MARTIN MILLERS	15,00€
HENDRICKS	15,00€
BOMBAY PREMIER CRU	15,00€
BROCKMANS ORANGE	15,00€

Vinos

Wines

Vinos blancos *White Wines*

copa / botella
glass / bottle

BERONIA Verdejo D.O. Rueda	5,50€/ 27,00€
MUGA Viura, Malvasía, Garnacha Blanca D.O. Ca Rioja	5,50€/ 27,00€
LAGAR DE CERVERA Albariño D.O. Rías Baixas	6,00€/30,00€
BELONDRADE Y LURTON Verdejo D.O. Castilla y León	78,00€
DE LADOUCETTE Sauvignon blanc D.O. Pouilly - Fumé (Francia)	80,00€

Vinos Tintos *Red Wines*

TOMÁS GONZÁLEZ Tempranillo D.O. Ribera del Duero	5,50€/ 27,00€
FINCA MONCLOA Syrah, Cabernet Sauvingnon, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Merlot V.T. Cádiz	5,5€/ 27,00€
MUGA CRIANZA Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano D.O. Ca Rioja	6,00€/ 33,00€
EMILIO MORO Tempranillo D.O. Ribera del Duero	50,00€
MATARROMERA Tempranillo D.O. Ribera del Duero	55,00€
PAGO DE CARRAOVEJAS Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot D.O. Ribera del Duero	68,00€
NUMANTHIA Tinta de toro D.O. Toro	85,00€

copa / botella
glass / bottle

Vinos Rosados *Rosé Wines*

MUGA ROSADO Garnacha y Viura D.O. Ca Rioja	6,00€/ 29,00€
CHIVITE LAS FINCAS Garnacha Tinta y Tempranillo D.O. Navarra	32,00€

Vinos Espumosos *Sparkling wines*

SOGAS MASCARO ROSE Pinot Noir D.O. Penedés	7,50€/ 36,00€
SOGAS MASCARÓ BRUT Macabeo, Xarello y Parellada D.O. Penedés	7,50€/ 36,00€
CHANDON GARDEN Chardonnay, Pinot Noir y Semillón	11,00€/ 47,00€
JUVE CAMPS BRUT Pinot Noir D.O. Penedés	9,50€/ 46,00€
VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier D.O. Champagne	19,00€/ 105,00€
VEUVE CLICQUOT RICH Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier D.O. Champagne	19,50€/ 110,00€
VEUVE CLICQUOT ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier D.O. Champagne	19,50€/ 110,00€
DOM PERIGNON Chardonnay y Pinot Noir D.O. Eperney Champagne	340,00€

Comida

Food

Disponible de 12:30 a 16:00 h. (lunes a domingo)

Available from 12:30 to 16:00 h. (monday to sunday)

Jamón ibérico de bellota, tostadas de pan cristal y tomate aliñado (100 gr) Cured acorn-fed ham, crystal bread toasts and seasoned tomato	30,00€
Croquetas de jamón ibérico muy cremosas Very creamy Iberian ham croquettes	15,00€
Patatas bravas al estilo Only YOU Only YOU potatoes in spicy	13,50€
Empanadillas de atún rojo con salsa brava de chiles (3 uds) Red tuna dumplings with brava chili sauce (spicy)	15,00€
Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz Guacamole with pico de gallo and corn chips	16,00€
Ensalada César con pollo crunchy y queso de cabra Malagueña Caesar salad with crunchy chicken and Malagueña goat cheese	18,00€
HEALTHY POKE con arroz, langostinos, tirabeques, salmón, cherries asados, kale, pepino y cebolla encurtida, semillas de calabaza y salsa Ponzu HEALTHY POKE with rice, prawns, snow peas, salmon, roasted cherries, kale, pickled cucumber and onion, pumpkin seeds and Ponzu sauce	18,00€
Pizza margarita, tomate asado, queso parmesano y albahaca fresca Margherita pizza, roasted tomato, parmesan cheese and fresh basil	19,00€
Sandwich pastrami de vaca ahumado al estilo NYC NYC-Style Smoked Beef Pastrami Sandwich	19,00€
Hamburguesa de wagyu a la parrilla, cheddar ahumado, relish de pepinillo y mayonesa japonesa Grilled wagyu burger, smoked cheddar, pickle relish and japanese mayonnaise	22,00€

Disponible de 12:30 a 16:00 h. (lunes a domingo)
Available from 12:30 to 16:00 h. (monday to sunday)

Postres *Desserts*

Milhojas de nata y crema, yema tostada y helado de almendras amargas Puff pastry with cream and custard, toasted yolk, and bitter almond ice cream.	9,00€
Tarta de queso muy cremosa Very creamy cheesecake	9,00€
Bowl de fruta fresca de temporada Seasonal fresh fruit bowl	10,00€

Disponible de 12:30 a 16:00 h. (lunes a domingo)
Available from 12:30 to 16:00 h. (monday to sunday)

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 are allergic to any food or require a special diet, please inform the restaurant staff.

- Gluten — Gluten
- Huevo — Egg
- Lácteos — Milk
- Frutos secos — Nuts
- Moluscos — Molluscs
- Marisco — Shellfish
- Cacahuetes — Peanuts
- Sulfito — Sulphite
- Apio — Celery
- Pescado — Fish
- Altramuces — Lupins
- Soja — Soy
- Mostaza — Mustard
- Sésamo — Sesame

- Contiene trazas — Contain traces
- Puede contener trazas — May contain traces

Conservas *Tinned, picked*

Jamón ibérico de bellota, tostadas de pan cristal y tomate aliñado
Cured acorn-fed ham, crystal bread toasts and seasoned tomato

Croquetas de jamón ibérico muy cremosas
Very creamy Iberian ham croquettes

Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz
Guacamole with pico de gallo salsa and corn tortilla chips

Patatas bravas
Potatoes in spicy

Ensalada César con pollo crunchy y queso de cabra Malagueña
Caesar salad with crunchy chicken and Malagueña goat cheese

Empanadillas de atún rojo con salsa brava
Red tuna dumplings with brava chili sauce

HEALTHY POKE con arroz, langostinos, salmón , cherries , pepino y cebolla , semillas de calabaza y salsa Ponzu
HEALTHY POKE with rice, salmon, cherries, prawns, cucumber and onion, pumpkin seeds and Ponzu sauce

Pizza margarita, tomate asado, queso parmesano y albahaca fresca
Margherita pizza, roasted tomato, parmesan cheese and fresh basil

Sandwich pastrami de vaca estilo NYC
NYC-Style Smoked Beef Pastrami Sandwich

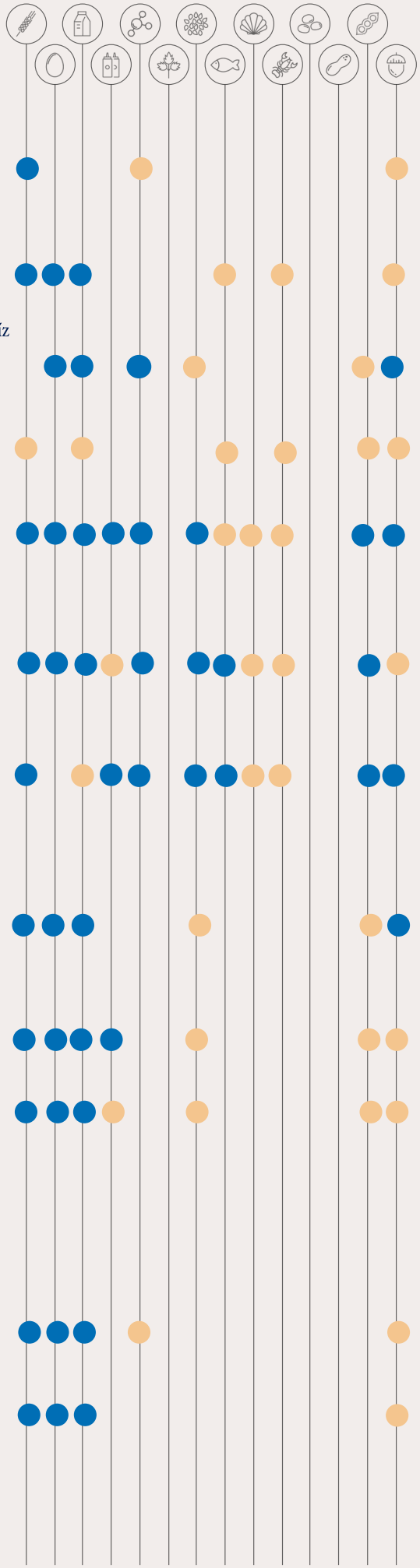
Hamburguesa de wagyu a la parrilla, cheddar, pepinillo y mayonesa japonesa
Grilled wagyu burger, cheddar, pickle and japanese mayonnaise

Postres *Desserts*

Milhojas de nata y crema, yema, helado
Puff pastry with cream and custard, toasted yolk, and bitter almond ice cream.

Tarta de queso muy cremosa
Very creamy cheesecake

Bowl de fruta fresca de temporada
Seasonal fresh fruit bowl



lo·li·ta

SKY VIEW
COCKTAIL BAR