

lo.lita



SKY VIEW
COCKTAIL BAR



SIGNATURE COCKTAILS

by Only YOU Hotel Málaga

APEROL SPRITZ

12€

Aperol, Cava, Soda

Aperol, Sparkling wine, Soda water

MOJITO

Ron, zumo de lima, sirope, soda

Rum, lime juice, syrup

MARGARITA

Tequila, triple seco, zumo de lima

Tequila, triple dry, 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

12€

NEGRONI

Ginebra, Vermut rojo, Campari

Gin, Red Vermouth, Campari

PALOMA

Tequila, Soda, Pomelo, Sal

Tequila, Soda, 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

NO ALCOHOL MOCKTAILS

10€

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

STRABERRY 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	3,50€
AGUA CON GAS	Sparkling water	4,00€
AQUARIUS	Limón o naranja	4,50€
COCA COLA	Normal · Zero · Zero zero	4,00€
FANTA	Limón o naranja	4,00€
SPRITE		4,00€
ZUMOS		
	Manzana, tomate, piña, melocotón y naranja	4,00€
NESTEA		4,50€
LADRÓN DE MANZANA		4,50€
SODA ROYAL BLISS		4,00€
TÓNICA ROYAL BLISS · YUZU · FRUTOS ROJOS·ZERO		4,00€
GINGER ALE ROYAL BLISS		5,00€
GINGER BEER		5,00€
REDBULL		6,00€

Cervezas *Beers*

CRUZCAMPO · BARRIL	5,00€
DOBLE CRUZCAMPO	6,00€
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

Brandy & Cognac

PITAYA Y FRESA	11,00€	COURVOISIER VS	14,00€
PEPINO, ESPINACAS, COL Y PIÑA	11,00€	CARLOS I	12,00€
PAPAYA, MANGO Y PIÑA	11,00€		

Licores

BAILEYS	8,00€	AMARETTO DISARONNO	8,00€
PACHARÁN	8,00€	LICOR CAFÉ BORGHETTI	8,00€
LIMONCELLO	7,00€	LICOR 43	8,00€

Vermouth & Aperitivo

MARTINI AMBRATO	5,50€	LA COPA	5,50€
MARTINI RUBINO	5,50€	VERMOUTH DIMOBE	5,50€
MARTINI BLANCO	5,50€	VENTURA 27	7,50€
MARTINI ROJO	5,50€	CAMPARI	9,00€
BLANCO NORDESIA	6,00€	SANGRÍA	12,00€

Rum		WHISKY	
BRUGAL AÑEJO	12,00€	WHITE LABEL	12,00€
BRUGAL EXTRA VIEJO	13,00€	JOHNNIE WALKER RED	12,00€
BRUGAL 1888	14,50€	DYC 8 AÑOS	12,00€
BARCELÓ	13,00€	JAMENSON	13,00€
SANTA TERESA 1796	14,50€	JOHNNIE WALKER BLACK	14,50€
DON PAPA	15,00€	GLENROTHES 12	16,00€
SANTA TERESA	13,00€	FAMOUS GROUSE	12,00€
BARCARDI SPICED	12,00€	JIM BEAM BOURBON	13,00€
DIPLOMATICO RESERVA	14,50€	LAPHROAIGH	15,00€
BACARDI BLANCO	12,00€	MACALLAN 12	22,00€
BACARDI RESERVA 8	14,50€	MACALLAN 15	37,00€
VODKA		HIBIKI	38,00€
		YAMAZAKI 12YO	38,00€
ERISTOFF	12,00€	GIN	
BELVEDERE	14,50€		
GREY GOOSE	14,50€	LARIOS 12	12,00€
BELVEDERE UNFILTERED	14,50€	LARIOS ROSE	12,00€
BELUGA NOBLE	14,50€	SEAGRAMS 0,0	12,00€
TEQUILA Y MEZCAL		BEEFEATER	12,00€
		SEAGRAMS	12,00€
JOSE CUERVO BLANCO	12,00€	SIPSMITH	14,50€
MEZCAL CONTRALUZ	15,00€	ROKU	14,50€
PATRON SILVER	14,50€	BOMBAY DRY	12,00€
PATRON REPOSADO	22,00€	BOMBAY SAPPHIRE	13,00€
PATRON AÑEJO	22,00€	BOMBAY PRESSÉ	13,00€
400 CONEJOS	20,00€	TANQUERAY	12,00€
PATRON EL CIELO	50,00€	NORDES	13,00€
		GIN MARE	14,50€
		BROCKMANS	14,50€
		MARTIN MILLERS	14,50€
		HENDRICKS	14,50€
		BOMBAY PREMIER CRU	14,50€
		BROCKMANS ORANGE	14,50€

Vinos

Wines

Vinos blancos *White Wines*

BERONIA Verdejo D.O. Rueda	5€/ 26€
MUGA Viura, Malvasía, Garnacha Blanca D.O. Ca Rioja	5€/ 26€
LAGAR DE CERVERA Albariño D.O. Rías Baixas	5,5€/ 29€
BELONDRADE Y LURTON Verdejo D.O. Castilla y León	78€
DE LADOUCETTE Sauvignon blanc D.O. Pouilly - Fumé (Francia)	80€

Vinos Tintos *Red Wines*

TOMÁS GONZÁLEZ Tempranillo D.O. Ribera del Duero	5€/26€
FINCA MONCLOA Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Merlot V.T. Cádiz	5€/29€
MUGA CRIANZA Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano D.O. Ca Rioja	6€/32€
EMILIO MORO Tempranillo D.O. Ribera del Duero	48€
MATARROMERA Tempranillo D.O. Ribera del Duero	50€
PAGO DE CARRAOVEJAS Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot D.O. Ribera del Duero	68€
NUMANTHIA Tinta de toro D.O. Toro	85€

copa / botella
glass / bottle

Vinos Rosados *Rosé Wines*

MUGA ROSADO Garnacha y Viura D.O. Ca Rioja 5.5€/28€

CHIVITE LAS FINCAS Garnacha Tinta y Tempranillo D.O. Navarra 30€

Vinos Espmosos *Sparkling wines*

SOGAS MASCARO ROSE Pinot Noir D.O. Penedés 7€/ 35€

SOGAS MASCARÓ BRUT Macabeo, Xarello y Parellada D.O. Penedés 7€/ 36€

CHANDON GARDEN Chardonnay, Pinot Noir y Semillón 10€/ 45€

JUVE CAMPS BRUT Pinot Noir D.O. Penedés 9€/ 45€

VEUVE CLICQUOT BRUT YELLOW LABEL Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier D.O. Champagne 18,5€/ 95€

VEUVE CLICQUOT ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot Meunier D.O. Champagne 19,5€/ 110€

DOM PERIGNON Chardonnay y Pinot Noir D.O. Eperney Champagne 340€



Comida

Food





Croquetas de jamón ibérico muy cremosas Very creamy Iberian ham croquettes	14,50€
Patatas bravas al estilo Only YOU Patatas bravas (potatoes in spicy tomato sauce)	13,50€
Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz Guacamole with pico de gallo and corn chips	16,00€
Ensalada cesar con pollo crunchy y queso de cabra Malagueña Caesar salad with crunchy chicken and Malagueña goat cheese	17,50€
Ensalada con stracciatella de búfala, espinacas, dátiles, pétalos de tomate asado y manzana verde Buffalo stracciatella salad with spinach, dates, roasted tomato petals and green apple	16,50€
HEALTHY POKE con quinoa, langostinos, tirabeques, salmón marinado, cherries asados, kale, pepino y cebolla encurtida, semillas de calabaza y vinagreta de AOVE con miel, soja y yuzu HEALTHY POKE with quinoa, prawns, snow peas, marinated salmon, roasted cherries, kale, pickled cucumber and onion, pumpkin seeds and EVOO vinaigrette with honey, soy and yuzu	17,50€
Tartar de atún rojo de Barbate aliñado Barbate bluefin tuna tartare	26,50€
Pizza margarita, tomate asado, queso parmesano y albahaca fresca Margherita pizza, roasted tomato, parmesan cheese and fresh basil	18,50€
Sandwich pastrami de vaca ahumado al estilo NYC NYC-Style Smoked Beef Pastrami Sandwich	17,50€
Hamburguesa de wagyu a la parrilla, cheedar ahumado, relish de pepinillo y mayonesa japonesa Grilled wagyu burger, smoked cheddar, pickle relish and japanese mayonnaise	20,00€

Postres *Desserts*

Milhojas de nata y crema, yema tostada y helado de almendras amargas 9,00€

Mille-feuille of cream and cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream

Tarta de queso muy cremosa 9,00€
Creamy cheesecake

Piña al natural con jengibre, lima y hierbabuena 9,00€
Natural pineapple with ginger, lime and mint

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*

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

Tar-tar de atún rojo de Barbate muy bien
aliñado
Barbate bluefin tuna tartare

Patatas bravas
Patatas bravas (potatoes in spicy tomato
sauce)

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

Ensalada con stracciatella de búfala,
espinacas, dátiles, pétalos de tomate asado
y manzana verde
Buffalo stracciatella salad with spinach,
dates, roasted tomato petals and green
apple

HEALTHY POKE con quinoa, lanngostios,
salmón , cherries , pepino y cebolla ,
semillas de calabaza y vinagreta con miel,
soja y yuzu
HEALTHY POKE with quinoa, salmon,
cherries, prawns, cucumber and onion,
pumpkin seeds and vinaigrette with
honey, soy and yuzu

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,
cheedar, pepinillo y mayonesa japonesa
Grilled wagyu burger, cheddar, pickle and
japanese mayonnaise

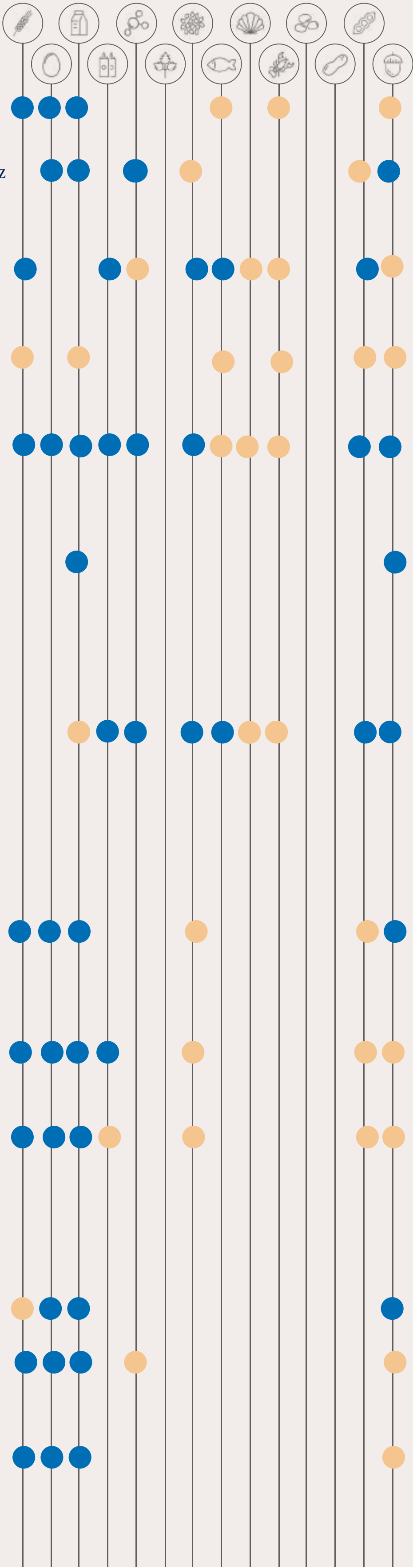
Postres *Desserts*

Helados artesanos
Homemade ice-creams

Milhojas de nata y crema, yema, helado
Mille-feuille with cream, custard, egg yolk,
and ice cream

Tarta de queso muy cremosa
Creamy cheesecake

Piña natural, jengibre, lima y hierbabuena
Praline chocolate cake



Only
YOU

HOTEL MÁLAGA