



LO

LA



ONLY
MEDITERRANEAN



ENTRAN TES Starters

Ostra francesa al natural	5,00€
French oysters au naturel	Extra caviar 15,00€
Ostra francesa y aliño cítrico	5,50€
French oysters with citrus dressing	
Crema de puerro asado, huevo pochado y cecina de picaña	10,50€
Creamy roasted leek soup with poached egg and picanha cecina	
Croquetas de jamón ibérico muy cremosas	12,00€
Very creamy Iberian ham croquettes	
Buñuelos líquidos de queso payoyo con manzana asada	12,00€
Soft fritters with Payoyo cheese and baked apple	
Tartar de tomates secados al sol, dátiles y burrata trufada	14,00€
Tartare made with sun-dried tomatoes, dates and truffle Burrata cheese	
Ensaladilla rusa de gamba blanca de Málaga	12,50€
Russian potato salad with white shrimps from Málaga	Extra caviar 15,00€
	Lata de caviar 30,00€
	Extra tartar de atún rojo de Barbate
	Extra red tuna tartare from Barbate 10,00€
Calamar de potera frito a la andaluza	18,00€
Jig-caught squid fried the Andalusian way	
Steak tartar con cecina curada de picaña, patatinas fritas y tostaditas	19,50€
Steak tartare with picanha cecina (smoked cured ham), mini-chips and mini-toasts	
Tartar de atún rojo de Barbate en tacos con aliño de AOVE y soja. Y, un huevo frito si te animas!	24,50€
Tartare of diced Bluefin tuna from Barbate with an EVOO and soya sauce dressing And a fried egg if you fancy it!	

VERDURAS

Vegetables

- Berenjenas a la brasa, salsa de yogur y miel de caña** 10,50€
Grilled aubergine with yoghurt sauce and sugar-cane syrup
- Puerro asado, queso payoyo y su velouté** 13,00€
Roasted leek, Payoyo cheese and its velouté
- Alcachofas asadas en horno de carbón, el mejor AOVE y escamas de sal** 14,50€
Artichokes roasted in the charcoal oven with the best EVOO and salt flakes
- Panaché de verduras de la zona al carbón y jugo ligado de jamón ibérico** 15,00€
Local vegetable mix made in the charcoal oven with an Iberian ham dressing

HUEVOS

Eggs

- Pisto al carbón con huevos rotos con puntilla** 14,50€
Ratatouille made in the charcoal oven with fried eggs on a bed of potatoes
- Carabinero de Huelva asomado a las brasas, huevos fritos y boletus** 27,00€
Barely grilled large red prawn from Huelva, fried eggs and Boletus ceps

PESCADO

Fish

- Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa, cebolletas asadas y salsa de tomate al jospes** 28,00€
Glazed Bluefin tuna on the grill, baked spring onions and tomato sauce made in the Jospes charcoal oven
- Rapito a la parrilla con su bilbaína emulsionada** 28,00€
Grilled mini-angler fish with a Bilbao-style garlic sauce
- Lenguado a la espalda** 29,00€
Grilled sole

ARROCES Y PASTAS

Rice
& pasta

Fideuá a la sartén de langostinos, calamar de anzuelo y verduras crujientes 17,00€
Fried fideua with king prawns, line-caught squid and crispy vegetables

Risotto de puntalete con boletus y setas de temporada 16,00€
Risotto of puntalete pasta with Boletus ceps and the season's wild mushrooms

CARNE

Meat

Escalope de ternera blanca, fino y crujiente con salmorejo para mojar 20,00€
Thin and crispy breaded veal with a salmorejo dip

Pollito de campo al horno de carbón con tomillo limonero 22,00€
Free-range chicken made in the charcoal oven with lemon thyme

Solomillo de vaca asado al josper, ajetes tiernos y romero 28,00€
Steak roasted in the Josper oven with young garlic and rosemary

Mini hamburguesa de picaña madurada en brioche (1 und) 7,50€
Mini-hamburgers of aged beef picanha in brioche (1 unit)

Entrecote de vaca madurado 31,00€
Aged sirloin steak

COMPañÍAS

Accompaniments

Patatas fritas bien crujientes 5,00€
Truly crunchy chips

Pimiento rojo asado al horno de carbón 6,50€
Red pepper roasted in the charcoal oven

Lechuga de huerto aliñada con cebolleta tierna y vinagreta de Jerez 5,50€
Lettuce from the market garden with spring onion and Sherry dressing

Boniato braseado con mantequilla ahumada de oveja 5,00€
Sweet potato with smoked sheep's butter

POSTRES CASEROS

Homemade
desserts

Tarta de queso cremosa

Creamy cheesecake

7,50€

Tarta de praliné de chocolate

Chocolate praline cake

7,50€

Torrija de croissant con helado de pistacho

Croissant torrija (moist French toast) with pistachio ice-cream

7,50€

Flan muy cremoso al caramelo

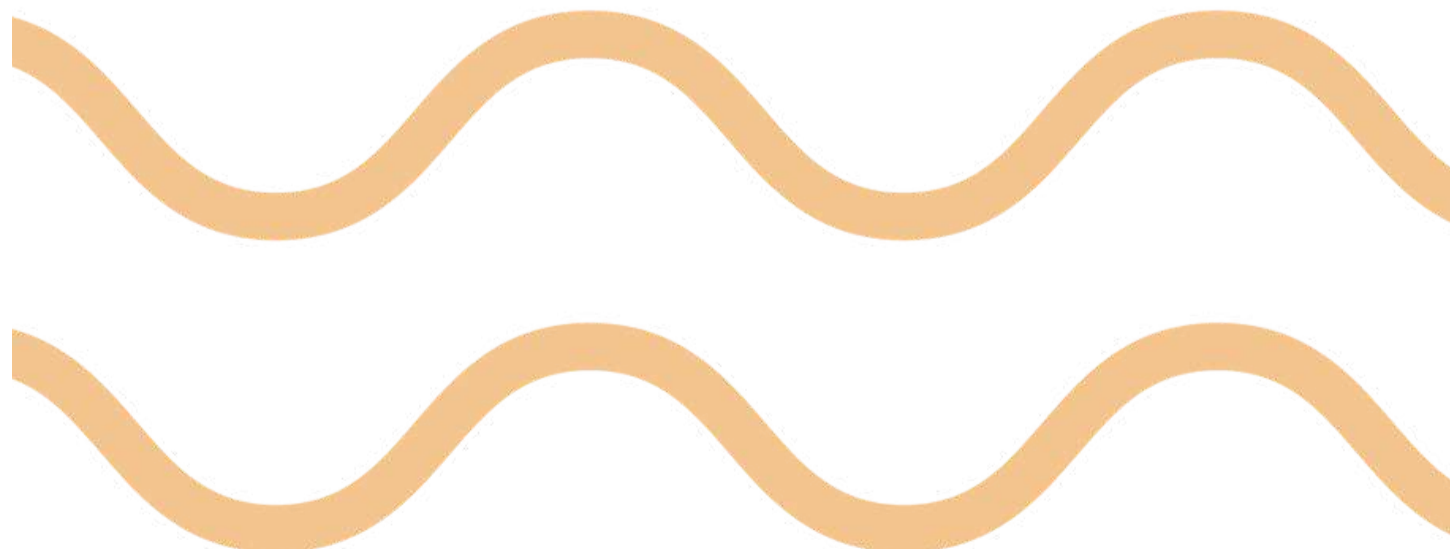
Very creamy caramel flan

6,50€

Servicio y pan

Service and bread

2,50€



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

PESCADO *Fish*

Tarantelo de atún rojo lacado a la brasa
Glazed Bluefin tuna on the grill

Rapito a la parrilla
Grilled mini-angler fish

Lenguado a la espalda
Grilled sole

ARROCES Y PASTAS

Rice & pasta

Fideuá a la sartén
Fried fideua

Risotto de puntalete
Risotto of puntalete pasta

CARNE *Meat*

Escalope de ternera blanca
Thin and crispy breaded veal

Pollito de campo al horno de carbón
Free-range chicken made in the charcoal oven

Solomillo de vaca asado al josper
Steak roasted in the Josper oven

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

Entrecote de vaca madurado
Aged sirloin steak

COMPañÍAS *Accompaniments*

Patatas fritas bien crujientes
Truly crunchy chips

Pimiento rojo asado al horno de carbón
Red pepper roasted in the charcoal oven

Lechuga de huerto aliñada
Lettuce from the market garden

Boniato braseado
Sweet potato with smoked sheep's butter

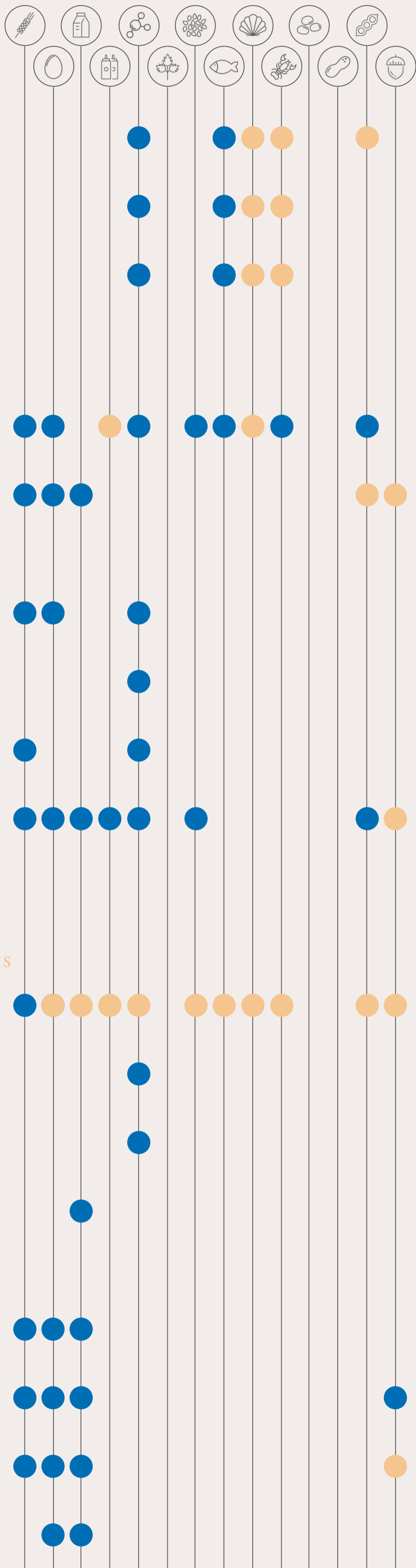
POSTRES *Desserts*

Tarta de queso cremosa
Creamy cheesecake

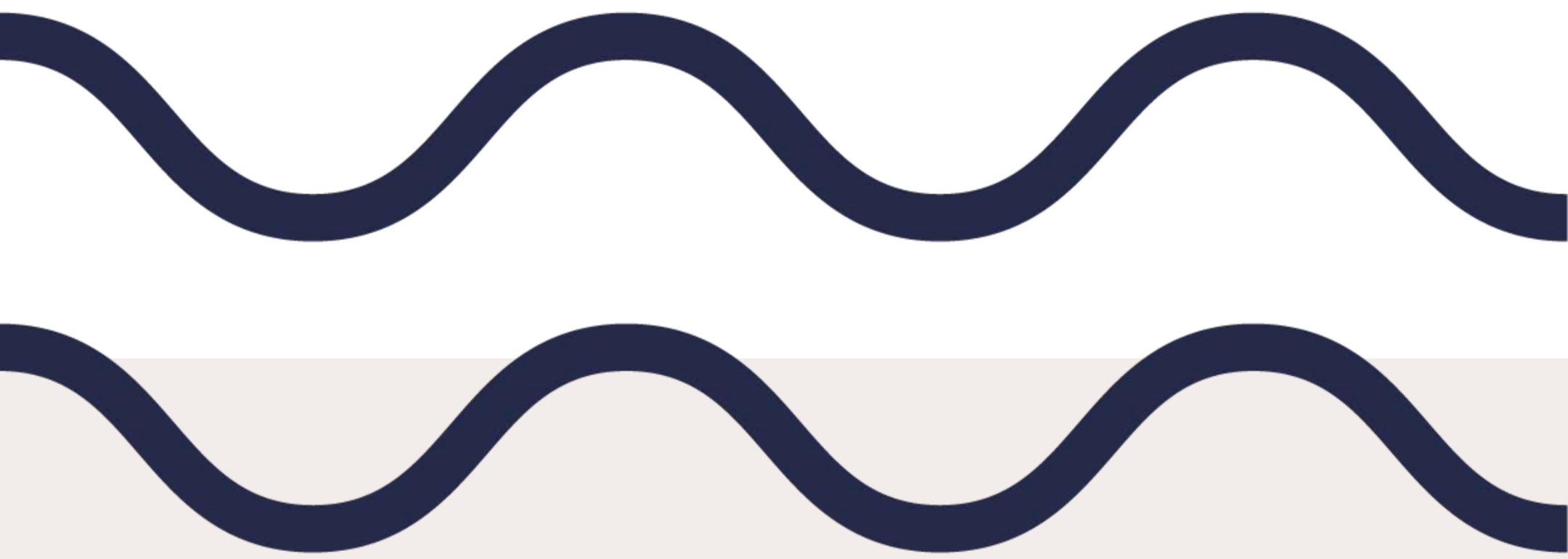
Tarta de praliné de chocolate
Chocolate praline cake

Torrija de croissant con helado de pistacho
Croissant torrija with pistachio ice-cream

Flan muy cremoso al caramelo
Very creamy caramel flan



LA LA



Bebidas

Drinks



REFRESCOS *Soft drinks*

AGUA MINERAL <i>Mineral water</i>	4,50€
AGUA CON GAS <i>Sparkling water</i>	4,00€
Agua grande <i>Big water</i>	5,50€
AQUARIUS Limón o naranja <i>Lemon or orange</i>	4,50€
COCA COLA Normal · Light · Zero · Zero zero	4,00€
FANTA Limón o naranja <i>Lemon or orange</i>	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	4,00€
Manzana, tomate y naranja <i>Apple, tomato and orange</i>	

CERVEZAS *Beers*

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

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 ·

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€

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€

Vinos

Wines



VINOS GENEROSOS *Generous Wines*

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€

copa / botella
glass / bottle

VINOS TINTOS *Red Wines*

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€

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€

*copa / botella
glass / bottle*

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€

*copa / botella
glass / bottle*

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