lo·li·ta

SKY VIEW
COCKTAIL BAR

Croquetas de jamón ibérico muy cremosas — 14,50€

Very creamy Iberian ham croquettes

Patatas bravas al estilo Only YOU — 13,50€

Patatas bravas (potatoes in spicy tomato sauce)

Guacamole con pico de gallo y totopos de maíz — 16,00€

Guacamole with pico de gallo and corn chips

Ensalada cesar con pollo crunchy y queso de cabra Malagueña — 17,50€

Caesar salad with crunchy chicken and Malagueña goat cheese

Ensalada con stracciatella de búfala, espinacas, dátiles, pétalos de tomate asado y manzana verde — 16,50€

Buffalo stracciatella salad with spinach, dates, roasted tomato petals and green apple

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 — 17,50€

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

Tartar de atún rojo de Barbate aliñado — 26,50€

Barbate bluefin tuna tartare

Pizza margarita, tomate asado, queso parmesano y albahaca fresca — 18,50€

Margherita pizza, roasted tomato, parmesan cheese and fresh basil

Sandwich pastrami de vaca ahumado al estilo NYC — 17,50€

NYC-Style Smoked Beef Pastrami Sandwich

Hamburguesa de wagyu a la parrilla, cheedar ahumado, relish de pepinillo y mayonesa japonesa — 20,00€

Grilled wagyu burger, smoked cheddar, pickle relish and japanese mayonnaise

Postres *Desserts*

Selección de los mejores helados artesanos *BY NONNA* Selection of the best artisan ice creams BY NONNA	9,00€
Milhojas de nata y crema, yema tostada y helado de almendras amargas Mille-feuille of cream and cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream	9,00€
Tarta de queso muy cremosa Creamy cheesecake	9,00€
Piña al natural con jengibre, lima y hierbabuena Natural pineapple with ginger, lime and mint	9,00€

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

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

Conservas *Tinned, picked*

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

Brioche de pulled pork, kétchup de ajo negro
Pulled pork brioche, black garlic ketchup

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

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 y vinos

Drinks & wines

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.

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

PITAYA Y FRESA	11,00€
PEPINO, ESPINACAS, COL Y PIÑA	11,00€
PAPAYA, MANGO Y PIÑA	11,00€

Brandy & Cognac

COURVOISIER VS	14,00€
CARLOS I	12,00€

Licores

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

Vermouth & Aperitivo

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

Rum

BRUGAL AÑEJO	12,00€
BRUGAL EXTRA VIEJO	13,00€
BRUGAL 1888	14,50€
BARCELÓ	13,00€
SANTA TERESA 1796	14,50€
DON PAPA	15,00€
SANTA TERESA	13,00€
BARCARDI SPICED	12,00€
DIPLOMATICO RESERVA	14,50€
BACARDI BLANCO	12,00€
BACARDI RESERVA 8	14,50€

VODKA

ERISTOFF	12,00€
BELVEDERE	14,50€
GREY GOOSE	14,50€
BELVEDERE UNFILTERED	14,50€
BELUGA NOBLE	14,50€

TEQUILA Y MEZCAL

JOSE CUERVO BLANCO	12,00€
MEZCAL UNIÓN	14,00€
PATRON SILVER	14,50€
PATRON REPOSADO	22,00€
PATRON AÑEJO	22,00€
400 CONEJOS	20,00€
PATRON EL CIELO	50,00€

WHISKY

WHITE LABEL	12,00€
JOHNNIE WALKER RED	12,00€
DYC 8 AÑOS	12,00€
JAMENSON	13,00€
JOHNNIE WALKER BLACK	14,50€
GLENROTHES 12	16,00€
FAMOUS GROUSE	12,00€
JIM BEAM BOURBON	13,00€
LAPHROAIGH	15,00€
MACALLAN 12	22,00€
MACALLAN 15	37,00€
HIBIKI	38,00€
YAMAZAKI 12YO	38,00€

GIN

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

Only
YOU
HOTEL MÁLAGA