AZUL

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

KIMPTON
LOS MONTEROS
MARBELLA

ENSALADAS VERDES Y DE TEMPORADA

César con langostinos asados en nuestro horno de leña Josper — 22

César con pollo de campo asado en nuestro horno de leña Josper — 18

Escarola fresca con balausta, yogurt, perdiz en escabeche y frutos secos — 18

SALADS GREEN AND SEASONAL

Caesar with king prawns roasted in our wood fired Josper oven

Caesar with free range chicken roasted in our wood fired Josper oven

Curly endive with pomegranate, yogurt, pickled partridge and dried fruits

SSAM DE COGOLLOS MALAGUEÑOS — 14

Fritura de pescaíto fresco, pico de gallo con cilantro y salsa ponzu

SSAM OF MALAGA BABY GEMS

Fresh, fried baby fish, pico de gallo with cilantro and ponzu vinaigrette

BERENJENAS DE LA HUERTA DE CALMA — 9

Fritas con miel de caña y porra antequerana

FRIED AUBERGINES FROM THE DEL CALMA GARDEN

With sugar cane honey and Antequera porra

SOPAS FRÍAS ANDALUZAS EN VASITOS

Ajoblanco de almendras marconas con uvas moscatel — 9

Gazpacho de tomates asados y guarnición cruda — 8

SOUPS CHILLED ANDALUCIAN IN A GLASS

Ajoblanco with Marcona almonds and muscatel grapes

Roast tomato gazpacho with a raw vegetable garnish

Precios en euros. IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.

Prices in euros. VAT included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.

FRITURA MALAGUEÑA
Cartuchito de gambas de cristal — 14
Puntillitas de la Caleta o pequeño pescado del día — 16
(boquerón, salmonetes, etc.)

FRIED FISH ASSORTMENT
Fried crystal white shrimp
Baby squid from the bay or little fishes of the day
(anchovies, red mullet, etc)

RUSA TRADICIONAL — 14
Ensaladilla rusa, mahonesa de su coral y gambita malagueña

RUSSIAN SALAD TRADITIONAL
Russian salad with shrimp, coral mayonnaise and Malaga prawns

BURRATA FRESCA — 19
Pan de aceite de oliva crujiente con sal de escamas, tomillo, tomates confitados y piñones

FRESH BURRATA
Crispy olive oil bread with flaky salt, thyme, confit tomatoe and pine nuts

TORTILLA ESPAÑOLA — 12
Tradicional de patatas

TORTILLA SPANISH
Traditional Spanish tortilla

SÁNDWICH DE PAN MOLDE
Club Sandwich — 18
Verduras asadas al Josper — 14

SANDWICH CLUB
The international classic
Josper roasted vegetable (vegetarian)

HAMBURGUESA — 22
De ternera madurada y salsa Café París

BURGERS MADE IN HOUSE
With aged beef and Café de Paris sauce

BIKINI KIMPTON LOS MONTEROS — 14
Pastrami jugoso con hojas de rúcula y dressing de AOVE.
Opcional: Caviar

BIKINI KIMPTON LOS MONTEROS
Juicy pastrami with rocket leaves and EVOO (Caviar optional)

AZUL ES UN CLÁSICO RENOVADO QUE RINDE HOMENAJE AL ESPÍRITU DE MARBELLA Y A LA HISTORIA DE LOS MONTEROS. UBICADO JUNTO A LA RECEPCIÓN, ES MUCHO MÁS QUE UN LUGAR DE PASO: ES UN PUNTO DE ENCUENTRO DONDE LOCALES Y VIAJEROS SE MEZCLAN, DISFRUTANDO DEL AUTÉNTICO ESTILO MEDITERRÁNEO. DESDE EL CAFÉ DE LA MAÑANA HASTA EL VERMUT DEL APERITIVO, ACOMPAÑADO DE UNA SELECTA PROPUESTA GASTRONÓMICA DISEÑADA POR EL CHEF JOSÉ CARLOS GARCÍA, AZUL ESTÁ PENSADO PARA COMPARTIR MOMENTOS INOLVIDABLES.

AZUL IS A REINVENTED CLASSIC THAT PAYS TRIBUTE TO THE SPIRIT OF MARBELLA AND THE HISTORY OF LOS MONTEROS. LOCATED NEXT TO THE RECEPTION, IT IS MUCH MORE THAN JUST A PASSING SPOT—IT'S A MEETING POINT WHERE LOCALS AND TRAVELLERS COME TOGETHER TO ENJOY THE TRUE MEDITERRANEAN LIFESTYLE. FROM MORNING COFFEE TO AN APERITIF WITH VERMOUTH, PAIRED WITH A CAREFULLY CURATED CULINARY SELECTION BY CHEF JOSÉ CARLOS GARCÍA, AZUL IS DESIGNED FOR SHARING UNFORGETTABLE MOMENTS.

AZUL
SHARING SINCE 1962

Precios en euros. IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.
Prices in euros. VAT included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.

Tapas

GILDA HECHA A MANO (unidad) — **3**
Aceituna aloreña encurtida, guindilla y anchoa en salazón
GILDA MADE IN HOUSE
Pickled Aloreña olive, guindilla pepper and salted anchovy

CROQUETAS CASERAS
De gambas al ajillo, fritas en AOVE — 10
De pisto casero (vegetariana) — 8
CROQUETTES HOMEMADE
Garlic prawns fried in EVOO
House made vegetable pisto (vegetarian)

BOQUERÓN DE MÁLAGA — 9
En vinagre de vino blanco con tomate rallado y AOVE
FRESH ANCHOVIES from MALAGA
Cured in white wine vinegar with grated tomato and EVOO

SARDINA AHUMADA (unidad) — **7**
Desespinada, con pan brioche de mantequilla, queso de cabra malagueño fresco y miel
SARDINE SMOKED
Deboned and served on butter brioche with fresh, Malaga goats' cheese and honey

CIGALA ARROCERA — 16
Cigala pequeña en gabardina con salsa tártara
CRAYFISH in RICE
Small crayfish in crunchy rice 'tempura' with tartar sauce

CONSERVAS ARTESANALES
Mejillón — 14
Ventresca — 9
Anchoa — 9
CONSERVED SEAFOOD ARTISANAL
Mussels
tuna belly
Anchovy

JAMÓN DEHESA DE LOS MONTEROS — 34
Pan cristal, tomates rallados y aceite de oliva para compartir
IBERIAN HAM DEHESA DE LOS MONTEROS
Crystal bread, grated tomato and olive oil - to share

Precios en euros. IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.
Prices in euros. VAT included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.

Signatures

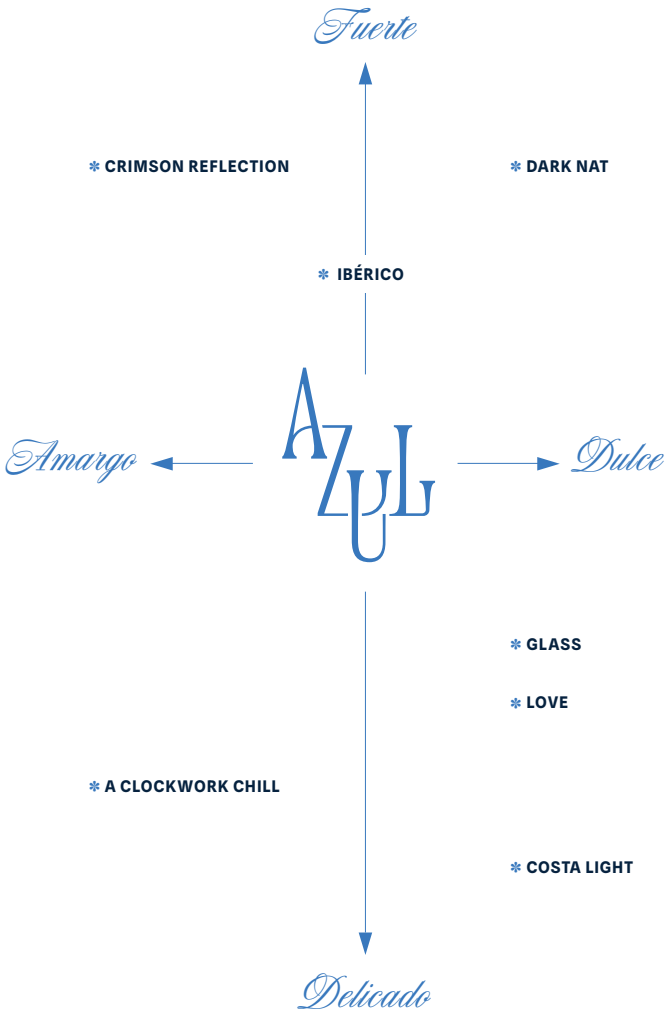
DARK NUT — 20
Bulleit Bourbon, pistacho y licor de café
Bulleit Bourbon, pistachio and coffee liqueur

CRIMSON REFLECTION — 20
Ron Plantation 3 Stars, Amaro Montenegro y licor casero de cola
Plantation 3 Stars Rum, Amaro Montenegro and house-made cola liqueur

LOVE — 20
Gin, Rosolio Italicus y fresas
Gin, Rosolio Italicus, and strawberries

GLASS — 20
Piña especiada y colada clarificada
Spiced pineapple and clarified colada

IBÉRICO — 20
Vodka Ketel One infusionado con jamón ibérico y licor de tomate
Ketel One Vodka infused with Iberian ham and tomato liqueur



Precios en euros. IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.
Prices in euros. VAT included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.

Clasicos Reinventados
Twisted Classics

SPRITZ

APEROL — 16

SELECT — 16

HUGO — 18

0,0 (sin alcohol) — **14**

PREDINNERS

DAIQUIRI — 14

DRY MARTINI — 18

MARGARITA — 18

NEGRONI — 18

AFTER DINNERS

DAIQUIRI SABORES / FLAVORED DAIQUIRI — 16
fresa, fruta de la pasión, mango / strawberry, passion fruit, mango

ESPRESSO MARTINI — 14

OLD FASHIONED — 16

PIÑA COLADA — 18

SOURS

AMARETTO — 14

PISCO — 14

WHISKY — 16

PORN STAR MARTINI — 16

Precios en euros. IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.
Prices in euros. VAT included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.

Cocteles
Cocktails

LONG DRINKS

CAIPIRINHA/SKA — 16/18

MOSCOW MULE — 18

DARK N' STORMY — 18

MOJITO CLÁSICO — 16

MOJITO DE SABORES — 18
fresa, fruta de la pasión, mango / strawberry, passion fruit, mango

LONG ISLAND ICED TEA — 18

PALOMA — 18

MAI-TAI — 18

SANGRÍAS SIGNATURE
SIGNATURE SANGRIAS

TINTA — 60
Spirits mix, canela, vainilla y cítricos
Spirits mix, cinnamon, vanilla, and citrus

BLANCA — 60
White spirits mix, uva, cítricos y jazmín
White spirits mix, grape, citrus, and jasmine

ROSADA — 65
Liquor mix, frutos rojos, albahaca y puré de fruta
Liquor mix, red berries, basil, and fruit purée

ESPUMOSA (Cava o Champagne) — **75/140**
Citrics spirits mix, fresa, melocotón y maracuya
Citrus spirits mix, strawberry, peach, and passion fruit

Precios en euros. IVA incluido. Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.
Prices in euros. VAT included. If you have any allergies or intolerances, please let us know.