

Azul

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

Signatures

CRIMSON REFLECTION — 20

Ron Blanco Bacardi, Amaro Montenegro
y licor casero de Cola

White Rum Bacardi, Amaro Montenegro
and house-made cola liqueur

LOVE — 20

Gin Bombay Sapphire, Rosolio Italicus y fresas

Gin Bombay Sapphire, Rosolio Italicus, and strawberries

IBÉRICO — 20

Vodka Grey Goose infundado con jamón ibérico y
licor de tomate

Grey Goose Vodka infused with Iberian ham
and tomato liqueur

DARK NUT — 20

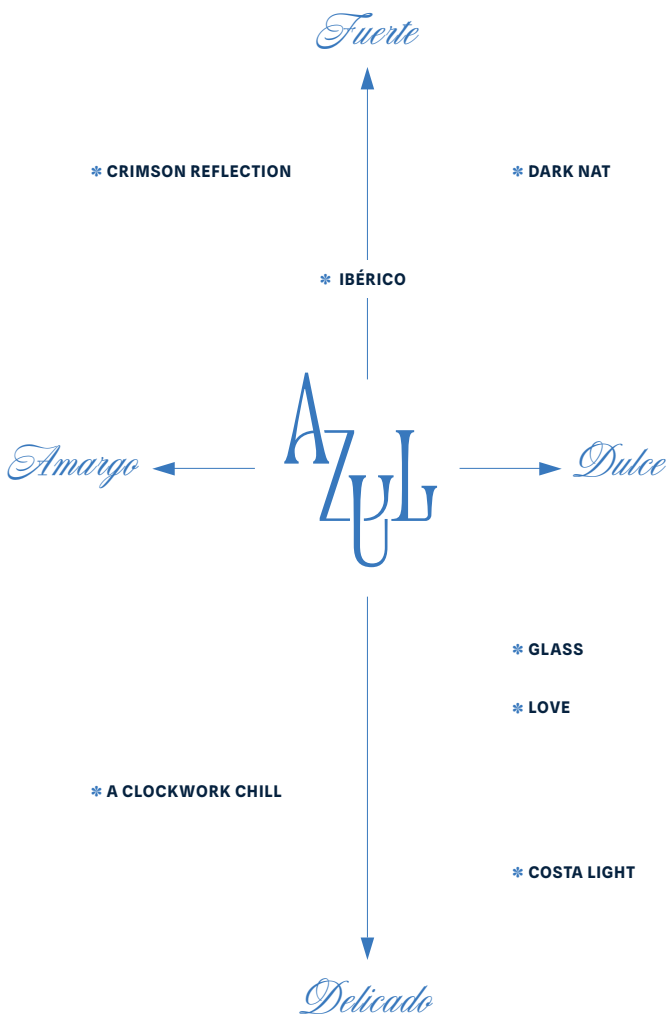
Bourbon, pistacho y licor de café

Bourbon, pistachio and coffee liqueur

GLASS — 20

Piña especiada y colada clarificada

Spiced pineapple and clarified colada



Clásicos Reinventados

Twisted Classics

SPRITZ

APEROL — 16

SELECT — 16

HUGO — 18

FIERO — 18

FLOREALE — 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

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

Libre de Alcohol *Alcohol Free*

COSTA LIGHT — 15

Arándanos, fresa y espuma de rosa e hibisco
Blueberries, strawberry, and rose & hibiscus foam

A CLOCKWORK CHILL — 15

Gin 0,0, naranja y soda
0.0 Gin, orange, and soda

VIRGIN MOJITO — 14

VIRGIN COLADA — 14

VIRGIN DAIQUIRI FRESA — 14

VIRGIN MARY — 14

Zumos y Batidos *Juices Smoothies*

BLUE MOON - 12€

Mango, plátano, açai y arándano
Mango, banana, açai, and blueberry

TROPICAL - 12€

Mango, papaya y piña
Mango, papaya, and pineapple

ENERGY - 12€

Zanahoria, manzana, pera y jengibre
Carrot, apple, pear, and ginger

VITALITY - 12€

Pepino, col rizada, piña y espinaca
Cucumber, kale, pineapple, and spinach

WATERBERRY - 12€

Sandía, mango, fresa y semillas de chía
Watermelon, mango, strawberry, and chia seeds

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**

Desespina, 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

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 Jospé — 14

SANDWICH CLUB

The international classic

Jospé roasted vegetable (vegetarian)

HAMBURGUESA — 26

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)

ENSALADAS VERDES Y DE TEMPORADA

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

César con pollo de campo asado en nuestro horno de leña Jospers — 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 Jospers oven

Caesar with free range chicken roasted in our wood fired Jospers 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

Para su comodidad y en cumplimiento del marco jurídico vigente, le ofrecemos la posibilidad de llevar su comida en envases aptos para alimentos, pudiendo también utilizar su propio recipiente reutilizable. Consulte a nuestro equipo para más información sobre alérgenos y seguridad alimentaria. For your convenience and in compliance with the applicable legal framework, we offer you the option to take your food in certified food-safe containers. You may also use your own reusable container if suitable. Please consult our team for more information on allergens and food safety.

Se informa a los clientes con alergias o intolerancias alimentarias (Reg. 1169/2011), que nuestros platos pueden contener o contienen algún tipo de alérgeno o trazas de otros alimentos. Por favor, alerte al personal de sala acerca de los requisitos especiales de su dieta. Customers with food allergies or intolerances are informed (Reg. 1169/2011), that our dishes may contain or contain some type of allergen or traces of other foods. Please alert the restaurant staff about special requirements of your diet.

