

## UN PICOTEO



● ● Crujientes patatas bravas con alioli casero de ajo negro	10 €	● Boquerones malagueños fritos al limón	14 €
● ● Guacamole tradicional con totopos de maíz	10,5 €	● Huevos fritos con puntilla sobre patatas panaderas y lascas de jamón ibérico	16 €
● Croquetas de cecina · 6 unidades	11 €	● Calamares fritos	15 €

## PARA EMPEZAR



● ● Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de colgar	33 €	● ● Ensalada Caprese con tomates hortelanos km 0	15 €
● Salmorejo malagueño con jamón ibérico, tomatitos cherry soasados en Módena y perlas de aceite de oliva virgen extra	10,5 €	● Ensalada de langostinos crujientes con coco, mango y aguacate con salsa kimchi	17,5 €
● ● Maxi Ensalada Loop & Pool	14,5 €	● Poke de salmón noruego con aguacate de la Axarquía y edamame	18 €
● Ensalada César con fingers de pollo crujiente y virutas de parmesano	16 €	● Ensalada Malagueña de bacalao ahumado, patatitas baby y naranja en texturas	17 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

## LAS PASTAS DE LA NONNA



A elegir:  
Penne rigate, Tagliatelle de espinacas o Spaguetti

- |                                                   |      |                                                      |         |
|---------------------------------------------------|------|------------------------------------------------------|---------|
| • Pesto Genovés con piñones y lascas de parmesano | 16 € | • Pomodoro con tomatitos salteados y albahaca fresca | 15,5 €  |
| • Vongole con almejas y guindilla fresca          | 18 € | • Queso azul, pera y frutos secos                    | 16,75 € |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.



# Vegan Lovers



- • Yuca crujiente con veganesa de cebolla caramelizada | 10,5 €
- Samosas de hummus, queso vegano y espinacas con salsa barbacoa de remolacha | 12 €
- • Salteado de calabaza con pesto vegano y setas | 16 €
- • Moussaka de la nonna con coles de bruselas, bimi, coliflor y pasas | 19 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

## ESPECIALIDADES

### WOKS



A elegir entre: pasta Udon, Noodles de trigo o Noodles de arroz

- Wok de vegetales de temporada con salsa de soja, coco, jengibre fresco y sésamo tostado 16,5 €
  - Con langostinos 18 €
- Con pechuga de pollo soasada 17,5 €
  - Con salmón rojo noruego 18,5 €

### SANDWICHES



- Veggie Sándwich con guacamole, tomate de temporada, rúcula y pipas de calabaza 16,5 €
  - Salmón ahumado, queso ricotta fresca, strudel de higos y arándanos sobre pan turco 16 €
  - Club Sándwich clásico con beicon a la parrilla, pechuga de pollo de corral y mahonesa de mostaza antigua 19 €
- Hamburguesa Premium del Hotel Don Carlos 19 €  
(200 gr de jugosa carne picada de aguja, tomate km 0, fundente cheddar y nuestra salsa secreta)
  - Hamburguesa de pollo extra crujiente y extra irresistible 17 €
  - Brioche de Pulled pork en salsa BBQ con cebolla crujiente y mucho queso cheddar 17 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten



## PIZZAS



- De verduras de temporada asadas al carbón, brotes de espinacas fresca y mix de quesos fundentes 16 €
- De 4 extravagantes quesos: gorgonzola, brie, rulo de cabra y parmesano reggiano 16 €
- De mortadela siciliana, salsa de trufa, tierra de pistachos, mozzarella y rúcula fresca 18,75 €
- Ibérica con chorizo y jamón ibérico, cebolla confitada al carbón con queso manchego y mozzarella 17 €
- Margarita con tomatitos cherry y albahaca fresca 16 €

## NUESTROS ARROCES



- Arroz caldoso de bogavante (min. 2 personas · precio por persona) 26 €
- Arroz caldoso de verduras de temporada y setas (min. 2 personas · precio por persona) 23 €
- Arroz meloso de rape y mariscos (min. 2 personas · precio por persona) 25 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

## PESCADOS



- |                                                                                |      |                                                                                   |      |
|--------------------------------------------------------------------------------|------|-----------------------------------------------------------------------------------|------|
| • Fish & Chips de bacalao en tempura con patatas fritas                        | 20 € | • Salmón Noruego al grill con salteado thai de verduritas y arroz basmati by OMBÚ | 24 € |
| • Lubina a la plancha con verduras marinadas al hinojo y hierbas mediterráneas | 24 € | • Brocheta de Rape y langostinos con salsa chimichurri                            | 23 € |
| • Calamar a la parrilla con parrillada de verduras de temporada                | 23 € |                                                                                   |      |

## CARNES



- |                                                                                                                             |      |                                                                               |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------|-------------------------------------------------------------------------------|------|
| • Presa de cerdo ibérico a la parrilla con salteado de verduras campestre                                                   | 25 € | • Milanesa de pollo con patatas paja y pimientos asados al carbón             | 22 € |
| • Pechuga de pollo de corral confitada a baja temperatura con hierbas mediterráneas y terminada al grill con patatitas baby | 20 € | • Lomo bajo de novillo argentino con pimientos del padrón y salteado italiano | 29 € |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.



## GUARNICIONES

- |                                      |       |                            |       |
|--------------------------------------|-------|----------------------------|-------|
| • • Selección de verduras al vapor * | 5,5 € | • • Parmentier de patata * | 4,5 € |
| • • Arroz blanco *                   | 4 €   | • • Patatas fritas *       | 6 €   |

## SALSAS

- |               |     |                                      |     |
|---------------|-----|--------------------------------------|-----|
| • • Ali-Oli   | 2 € | • • Mahonesa de mostaza a la antigua | 2 € |
| • • Mojo rojo | 2 € | • • Tomate picante                   | 2 € |

## PAN

- |                      |       |                                                                           |       |
|----------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-------|
| • Selección de panes | 3,5 € | • Coca de pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra | 4,5 € |
|----------------------|-------|---------------------------------------------------------------------------|-------|

## POSTRES



- |                                                                        |     |                                         |     |
|------------------------------------------------------------------------|-----|-----------------------------------------|-----|
| • • Ensalada de fruta fresca con hojas de menta y helado de kéfir-lima | 7 € | • Pasión por el chocolate en 5 texturas | 8 € |
| • • Tarta de queso con coulis de frutos rojos                          | 7 € | • Lemon Pie Don Carlos                  | 8 € |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

## CERVEZAS

Victoria Barril	Caña 5 €	Pinta 6€
Victoria O.O		6 €
Daura · Sin Gluten		6 €
Heineken		7 €
Coronita		7 €
Paulaner		8 €



## APERITIVOS

Yzaguirre Blanco / Rojo	7 €
Campari	7 €
Aperol Spritz	12 €
Ricard	7 €
Wine Spritzer	7 €
Tinto de verano	8 €



## CÓCTELES

Mojito	13 €
Mojito de fresa	13 €
Piña colada	13 €
Royal banana	13 €
Sex of the beach	13 €
Tequila Sunrise	13 €
<b>Pink Panther</b> (Gin, Schweppes Hibiscus, piel de naranja)	13 €
<b>Tonic Touch of gin</b> (Gin Schweppes toque de lima, piel de lima)	13 €
<b>Moscow Mule</b> (Vodka, lima, Schweppes Ginger beer & Chili)	13 €

## FROZEN

Daiquiri de mango	13 €
Fresa Colada	4,5 €
Tropicana	13 €

## SIN ALCOHOL

Beach Frappé	13 €
Smoothie de frutas del bosque	13 €
Smoothie de mango	13 €
Revital	13 €
Vitamix	13 €

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.



## SANGRÍA

Sangría de cava	Copa · 10 €	Jarra · 30 €
Sangría de vino blanco	Copa · 9 €	Jarra · 28 €
Sangría de vino blanco	Copa · 9 €	Jarra · 28 €

## VINO ESPUMOSO

### D.O. Penedès

Codorniu Brut Nature Macabeo, Xarel·lo, Perelada	Copa · 7 €	Botella · 28 €
Codorniu Grand Rose Pinot noir, Xarel·lo		39 €
Codorniu Blanc de Blancs Chardonnay, Xarel·lo, Perelada		38 €

### D.O. Champagne

Moët Chandon Brut · 750ml Chardonnay, Pinot noir, Meunier		95 €
Moët Chandon Rosé Imperial Chardonnay, Pinot noir, Meunier		130 €
Veuve Cliquet Brut Pinot noir, Chardonnay, Pinot meunier		100 €
Don Perignon Chardonnay, Pinot noir		320 €

## VINO BLANCO

### D.O. Rueda

Verdejo Verdejo		28 €
Legaris verdejo Verdejo	Copa · 6,5 €	Botella · 30 €
El Perro Verde Verdejo		34 €
Fenomenal Sauvignon blanc		36 €
Marqués de Riscal Sauvignon blanc	Copa · 7 €	Botella · 38 €

### D.O. Navarra

Castillo de Monjardin Chardonnay		32 €
-------------------------------------	--	------

### D.O. Cataluña

Idoia Xarel·lo, garnacha, Chardonnay, Macabeo		38 €
--------------------------------------------------	--	------

### D.O. Bourgogne

Drohuin Laforet Bourgogne 2020 Chardonnay		39 €
-------------------------------------------------	--	------

### D.O. Rías Baixas

Terras Guada Albariño	Copa · 8 €	Botella · 40 €
Mar de Frades Albariño		44 €

### D.O. Sierras de Málaga

Fabio Coulet Secuencial Moscatel, Pedro Jimenez, Doradilla		42 €
------------------------------------------------------------------	--	------

## VINO ROSADO

### D.O. Cataluña

De casta Cariñena, Garnacha	Copa · 6,5 €	Botella · 28 €
--------------------------------	--------------	----------------

### D.O. Castilla

Sospechoso rosado 2021 Tempranillo, Bobal	Copa · 7 €	Botella · 32 €
-------------------------------------------------	------------	----------------

### D.O. YGP Pays d'oc

Gris Blanc Granache gris, Granache noir		34 €
--------------------------------------------	--	------

### D.O. Provence

Domaine d'Eole Rose 2022 Garnatxa, Syrah, Cariñena, Cinsault		39 €
--------------------------------------------------------------------	--	------

### D.O. Rioja

XF Sandra Falco Garnacha, Tempranillo, Sauvignon blanc, Viura		39 €
------------------------------------------------------------------	--	------

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

## VINO TINTO

### D.O. Rioja

**Viña Pomal**      Copa · 6,5 €      Botella · 28 €  
Tempranillo

**Izadi**      36,5 €  
Tempranillo

**Sierra Cantabria**      38 €  
Tempranillo

**La Locomotora**      42 €  
Tempranillo

### D.O. Castilla

**Sospechoso**      29,5 €  
Tinta fina

### D.O. Somontano

**Enate**      29 €  
Merlot, Cabernet sauvignon

### D.O. Ribera del Duero

**Celeste**      Copa · 7 €      Botella · 35 €  
Tinta fina

**Pago de los Capellanes**      56 €  
Tempranillo

**Hacienda Monasterio**      76 €  
Tempranillo, Cabernet, Sauvignon

**PSI Dominio de Pingus**      79 €  
Tinta fina, Garnacha

**Flor de Pingus**      165 €  
Tempranillo

### D.O. Burdeos

**Chateau Marjosse**      Copa · 8 €      Botella · 40 €  
**Rouge**  
Merlot, Cavegnet sauvignon

### D.O. Bierzo

**Pétalos del Bierzo**      Copa · 9 €      Botella · 46 €  
Mencia

### D.O. Bourgogne

**Drohuin Laforet**      42 €  
Pinot noir

### D.O. Málaga

**Fabio Coulet Ingenito**      54 €  
Garnacha

### D.O. Priorat

**Dofi**      110 €  
Garnacha, Cariñena

## VINOS PARA POSTRES

### Oporto

**Niepoort LBV 2018 (EST)**      Copa · 7,5 €  
Amarela, Touriga

### D.O. Sierras de Málaga

**Ordoñez & CO n1 2021**      Copa · 7,5 €  
Moscatel de Alejandría

● Vegetariano    ● Vegano    ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.



---

## PARA NIÑOS

---

### ENTRANTES

---



- |                                                                                                                 |                                                                                                                                                      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Crema de verduras</b> 8,75 €</li><li>• <b>100% natural</b></li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Spaguettis, fusilli o penne rigate a elegir:</b> 9,5 €</li></ul>                                          |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Tortilla de patatas</b> 12 €</li></ul>                               | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa pomodoro</li></ul>                                                                                     |
| <ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Croquetas de cocido de la abuela</b> 10 €</li></ul>                  | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa boloñesa con carne premium de ternera nacional</li><li>• Cremosa salsa carbonara tradicional</li></ul> |
|                                                                                                                 | <ul style="list-style-type: none"><li>• Salsa aglio e olio con guindilla fresca</li></ul>                                                            |

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

## SANDWICHES



Bikini Don Carlos	10,5 €	• Albóndigas de ternera con salsa de tomate pomodoro	14 €
Cheeseburger de ternera con lechuga romana y tomate km0	17 €	Fingers de pollo con patatas fritas	16 €
Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente	16 €	Fish & Chips con salsa tártara casera	20 €

## POSTRES



• • Ensalada de fruta fresca	7 €	• • Selección de helados (precio por unidad)	3 €
• Tarta del día	8 €		

● Vegetariano   ● Vegano   ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.



Huevo  
Pescado  
Cacahuetes  
Soja  
Lácteos  
Frutos Secos  
Apio  
Mostaza  
Sésamo  
Sulfitos  
Moluscos  
Altramuces  
Gluten  
Crustráceos

## ALÉRGENOS



UN PICOTEO													
Crujientes patatas bravas con alioli casero de ajo negro	•			•	•							•	
Croquetas de cecina	•			•	•							•	
Boquerones malagueños fritos al limón		•										•	
Huevos fritos con puntilla sobre patatas panaderas y lascas de jamón ibérico	•												
Calamares fritos										•		•	
PARA EMPEZAR													
Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de colgar												•	
Salmorejo malagueño con jamón ibérico, tomatitos cherry soasados en Módena y perlas de aceite de oliva virgen extra												•	
Maxi Ensalada Loop & Pool	•	•										•	
Ensalada César con fingers de pollo crujiente y virutas de parmesano	•	•		•	•	•	•					•	
Ensalada Caprese con tomates hortelanos km 0					•							•	
Ensalada de langostinos crujientes con coco, mango y aguacate con salsa kimchi				•	•	•	•	•	•			•	•
Poke de salmón noruego con aguacate de la Axarquía y edamame		•		•									
Ensalada Malagueña de bacalao ahumado, patatitas baby y naranja en texturas	•	•										•	
LAS PASTAS DE LA NONNA													
Pesto Genovés con piñones y lascas de parmesano	•				•	•						•	
Vongole con almejas y guindilla fresca	•											•	
Pomodoro con tomatitos salteados y albahaca fresca	•											•	
Queso azul, pera y frutos secos	•				•	•						•	
VEGAN LOVERS													
Yuca crujiente con veganesa de cebolla caramelizada												•	
Samosas de hummus, queso vegano y espinacas con salsa barbacoa de remolacha				•			•	•	•			•	
Salteado de calabaza con pesto vegano y setas			•	•		•						•	
WOKS													
Wok de vegetales de temporada con salsa de soja, coco, jengibre fresco y sésamo tostado				•								•	
Con langostinos				•									•
Con pechuga de pollo soasada				•								•	
Con salmón rojo noruego	•			•								•	
SANDWICHES													
Veggie Sándwich con guacamole, tomate de temporada, rúcula y pipas de calabaza						•						•	
Salmón ahumado, queso ricotta fresca, strudel de higos y arándanos sobre pan turco		•		•	•				•	•		•	
Club Sándwich clásico con beicon a la parrilla, pechuga de pollo de corral y mahonesa de mostaza antigua	•			•	•	•		•	•	•		•	
Hamburguesa Premium del Hotel Don Carlos	•			•	•		•	•	•			•	
Hamburguesa de pollo extra crujiente y extra irresistible	•			•	•		•	•				•	
Brioche de Pulled pork en salsa BBQ con cebolla crujiente y mucho queso cheddar				•	•	•	•	•	•	•		•	
PIZZAS													
De verduras de temporada asadas al carbón, brotes de espinacas fresca y mix de quesos fundentes					•							•	
De 4 extravagantes quesos: gorgonzola, brie, rulo de cabra y parmesano reggiano					•							•	
De mortadela siciliana, salsa de trufa, tierra de pistachos, mozzarella y rúcula fresca					•	•						•	
Ibérica con chorizo y jamón ibérico, cebolla confitada al carbón con queso manchego y mozzarella					•							•	
Margarita con tomatitos cherry y albahaca fresca					•							•	
NUESTROS ARROCES													
Arroz caldoso de bogavante		•											•
Arroz meloso de rape y mariscos		•									•		•

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.

## ALÉRGENOS

Huevo	Pescado	Cacahuetes	Soja	Lácteos	Frutos Secos	Apio	Mostaza	Sésamo	Sulfitos	Moluscos	Altramuces	Gluten	Crustáceos
●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

PESCADOS													
Fish & Chips de bacalao en tempura con patatas fritas	●	●		●	●					●			●
Lubina a la plancha con verduras marinadas al hinojo y hierbas mediterráneas		●											
Calamar a la parrilla con parrillada de verduras de temporada		●	●	●		●				●			
Salmón Noruego al grill con salteado thai de verduras y arroz basmati by OMBÚ		●	●	●									
Brocheta de Rape y langostinos con salsa chimichurri		●		●		●		●	●				●
CARNES													
Milanesa de pollo con patatas paja y pimientos asados al carbón	●				●								●
GUARNICIONES													
Parmentier de patata *				●									
SALSAS													
Ali-Oli	●			●				●		●			
Mahonesa de mostaza a la antigua	●			●				●		●			
PAN													
Selección de panes													●
Coca de pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra													●
POSTRES													
Tarta de queso con coulis de frutos rojos	●				●								●
Pasión por el chocolate en 5 texturas	●				●	●							●
Lemon Pie Don Carlos	●				●	●							●

## ALÉRGENOS

●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

PARA NIÑOS													
ENTRANTES													
Tortilla de patatas	●												
Croquetas de cocido de la abuela	●		●	●	●	●	●	●	●	●			●
Salsa pomodoro	●												●
Salsa boloñesa con carne premium de ternera nacional	●												●
Creмосa salsa carbonara tradicional	●				●								●
Salsa aglio e olio con guindilla fresca	●												●
SANDWICHES													
Bikini Don Carlos					●					●			●
Cheeseburger de ternera con lechuga romana y tomate kmO				●						●			●
Hamburguesa de pechuga de pollo crujiente	●			●	●			●		●			●
Albóndigas de ternera con salsa de tomate pomodoro	●									●			
Fingers de pollo con patatas fritas	●			●	●			●		●			●
Fish & Chips con salsa tártara casera	●	●		●	●					●			●
POSTRES													
Tarta del día	●				●	●							●
Selección de helados	●		●	●	●	●							

● Vegetariano ● Vegano ● Sin Gluten

Precios en euros · IVA incluido. Si tiene algún tipo de alergia o intolerancia, no dude en preguntar a su camarero. En cumplimiento de la normativa sanitaria vigente, este establecimiento garantiza que los productos de la pesca de consumo en crudo o los que por su proceso de elaboración no han recibido un calentamiento superior a 60° C en el centro del producto, se han congelado a -20° C durante al menos 24 horas.