

TAPAS FRÍAS / COLD STARTERS

Salmorejo de tomates asados con jamón ibérico y caviar de aceite de oliva virgen extra	10,50 €
<i>"Salmorejo" Roasted tomatoes cream served with Iberian cured ham and extra virgin olive oil caviar</i>	
Ensaladilla rusa con gambitas ibéricas, mahonesa de lima y caviar de algas	12 €
<i>Potato salad with Iberian style prawns, lime mayonnaise and seaweed caviar</i>	
Ventresca de atún confitada en aceite de oliva virgen extra con picadillo de tomate malagueño	16 €
<i>Tuna belly preserved with extra virgin olive oil and minced Malaga tomatoes</i>	
Carpaccio de gamba roja con emulsión de sus cabezas y cremoso de aguacate	18 €
<i>Red prawns carpaccio with vinaigrette made of its own juice and avocado cremeux</i>	
Ceviche Viva la Vida	19,50 €
<i>Live life ceviche</i>	
Tartar de atún rojo con yema de codorniz caramelizada y pan carasatu	19 €
<i>Red tuna tartar with caramel quail 's egg yolk and carasatu bread</i>	
Jamón ibérico con tomate de colgar rallado y pan de cristal	33 €
<i>Iberian cured bellota ham served with crispy bread and tomato</i>	
Coca de pan cristal con tomate de colgar y aceite de oliva virgen extra.....	4,50 €
<i>Catalan thin crispy bread with tomato and extra virgin olive oil</i>	

TAPAS CALIENTES / HOT STARTERS

Raviolis de provolone crujientes con salsa ahumada de pimentón.....	15 €
<i>Crispy raviolis filled with provolone cheese served with smoked paprika sauce</i>	
Hakao de gambas con mahonesa de su coral y shichimi togarashi	14,50 €
<i>Dim sum hakao prawns served with coral mayonnaise and shichimi togarashi spice</i>	
Torrija de berenjena con mahonesa de pera y miel.....	14 €
<i>Aubergine french toast style with honey and pear mayonnaise</i>	
Langostinos al ajillo estilo Don Carlos Resort	18 €
<i>Garlic King prawns Don Carlos style</i>	
Palomitas de bacalao con mahonesa de raz al hanout	14,50 €
<i>Cod bites served with Raz Hanout sauce</i>	
Mejillones al carbón con alioli de azafrán	12,50 €
<i>Charcoal smoked mussels with saffron alioli sauce</i>	
Tacos de gamba Puri con aguacate y mango de Málaga	16,50 €
<i>Prawns Puri tacos with Malaga's avocado and mango</i>	
Pulpo a la brasa con patatas revolconas y mahonesa de kimchi	19,50 €
<i>Roast octopus with potatoes and Kimchi mayonnaise</i>	

Precios en euros. IVA incluido · Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal. 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.

Prices in euros. VAT included · If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know · In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

FRESCO, SANO Y DELICIOSO
FRESH, HEALTHY AND DELICIOUS

Ensalada de rúcula selvática con carpaccio de pastrami con nube de parmesano, helado de mostaza antigua y jalapeños	16,50 €
<i>Jungle rocket salad with Pastrami, Parmesan Cheese, jalapenos pepper and old style mustard ice cream</i>	
Piña baby con langostinos, caviar de tobiko y salsa cocktail	18 €
<i>Prawns salad with tobiko caviar and cocktail sauce served on a baby pineapple</i>	
Ensalada César con fingers de pollo crujientes y virutas de parmesano	16 €
<i>Caesar salad with crispy chicken strips and Parmesan shavings</i>	
Maxi ensalada Don Carlos	14,50 €
<i>Don Carlos maxi salad</i>	
Brotes tiernos con vinagreta andaluza de limón (guarnición)	9 €
<i>Green sprouts with Andalusian lemon vinaigrette (Garnish)</i>	

ESPECIALIDADES EN FRITURA
FRIED SPECIALTIES

Boquerones	15 €
<i>Fresh anchovies fried</i>	
Puntillitas	14 €
<i>Baby squids fried</i>	
Calamar	14,50 €
<i>Squid fried</i>	
Lubina en adobo gaditano	26,50 €
<i>Sea bass Gaditano style</i>	
Fritura malagueña	17 €
<i>Mixed fried sea food Malaga style</i>	

Precios en euros. IVA incluido · Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal. 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.

Prices in euros. VAT included · If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know · In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

ARROCES Y FIDEUÁ / RICE AND FIDEUÁ

Arroz negro de sepia con almejas y alioli	22 €
<i>Black rice with cuttlefish, clams and alioli sauce</i>	
Paella de pescado y marisco	22 €
<i>Fish and seafood paella</i>	
Fideuá de pescado y marisco	22 €
<i>Fish and seafood fideuá</i>	
Arroz meloso de atún rojo de Almadraba con gambas y ajetes	25 €
<i>Juicy rice with Almadraba tuna fish, prawns and sprouts of young garlic</i>	
Arroz meloso de pulpo ahumado al pimentón.....	27 €
<i>Juicy rice with smoked and spicy octopus</i>	
Arroz ibérico de carrilleras, jamón ibérico y trigueros con cremoso de batata ligeramente picante	24 €
<i>Iberian rice with pork jaws, cured ham and spicy mash sweet potatoes</i>	
Arroz de pollo de corral con setas y Parmesano Reggiano	20 €
<i>Free range chicken rice with mushrooms and Reggiano Parmesan</i>	

DEL MAR / FROM SEA

Sardinas a la brasa.....	15 €
<i>Charcoal broiled sardines</i>	
Pata de pulpo con pan de especias, yema de huevo y mojo rojo	27 €
<i>Grilled octopus with, egg yolk, mojo sauce and spicy bread</i>	
Corvina a la brasa glaseada con mirin y verduras al wok	25 €
<i>Charcoal broiled sea bass glazed with mirin and served with wok of vegetables</i>	
Atún rojo de Almadraba con su Ajada y cebolla caramelizada.....	29 €
<i>Almadraba grilled tuna fish with Ajada sauce and caramelized onions</i>	
Pescado del día	34 €
<i>Fish of the day</i>	

Precios en euros. IVA incluido · Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal. 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.

Prices in euros. VAT included · If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know · In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

PECADO TERRENAL / EARTHLY SIN

Picantón cocinado a baja temperatura y terminado al carbón con toques cítricos 21 € <i>Small chicken cooked at a low temperature and finished it under the broiler</i>	
La Hamburguesa Premium del Hotel Don Carlos (200 gr de jugosa carne picada de aguja, tomate km0, fundente cheddar y nuestra salsa secreta) 19 € <i>Don Carlos premium hamburger 200gr. of juicy ground beef, with home grown tomato, cheddar cheese and our secret sauce</i>	
Pluma de cerdo ibérico al carbón con parrillada de verduras de temporada y salsa romesco 24 € <i>Charcoal broiled boneless flank pork served with grilled vegetables and romesco sauce</i>	
Tira de asado cocinado lentamente y acabado a la parrilla 26 € <i>Short ribs cooked slowly and finished under the broil</i>	
Solomillo de vaca premium con patatas y pimentitos del Padrón 33 € <i>Grilled cow sirloin steak served with potatoes and Padron peppers</i>	

EL MOMENTO MÁS DULCE THE SWEETEST MOMENT

Piña caramelizada a la plancha con creme brulee y helado de coco 9 € <i>Caramelized pineapple on the grill with creme brulee and coconut ice cream</i>	
Torrija de brioche caramelizado con crema inglesa, helado de yogurt y cítricos 9 € <i>Caramelized french toast with custard, citrics and yogurt ice cream</i>	
Lingote de chocolate blanco y pasión con sorbete de fresas 9 € <i>White chocolate ingot with strawberry sorbet</i>	
Milhojas de chocolate crujiente con ganache de chocolate y praliné 9 € <i>Crispy chocolate mille feuille with a chocolate ganache cream and praline</i>	
Degustación de frutas exóticas 14 € <i>Exotic fruits tasting</i>	
Selección de helados 7 € <i>Ice cream selection</i>	
Ensalada de frutas de temporada 9 € <i>Seasonal fruits salad</i>	

Precios en euros. IVA incluido · Si tiene alguna intolerancia o alergia, por favor comuníquelo a nuestro personal. 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.

Prices in euros. VAT included · If you have any allergy or food intolerance, please let our staff know · In compliance with the health regulations in force, this establishment guarantees that the raw, edible fishing products or those that due to their production process have not been heated to above 60° C in the centre, have been frozen at -20° C for at least 24 hours.

CERVEZAS / BEERS

San Miguel barril / draught	4 € caña / small	7 € pinta / pint
San Miguel.....		5 €
Coronita / Corona.....		6 €
Heineken		6 €

CÓCTELES / COCKTAILS

Aperol Spritz		12 €
Bloody Mary		12 €
Caipiroska (fresa, mango o lima) / (strawberry, mango or lime)		12 €
Daiquiri (fresa, mango o lima) / (strawberry, mango or lime)		12 €
Dry Martini		12 €
Espresso Martini.....		12 €
Kir Royal.....		12 €
Margarita (fresa, mango o lima) / (strawberry, mango or lime)		12 €
Orange Mojito		12 €
Piña colada		12 €
Sex on the beach		12 €
Tequila Sunrise		12 €

SIN ALCOHOL / ALCOHOL-FREE

Daiquiri / Virgin Daiquiri		8 €
Daiquiri frozen / Virgin Frozen daiquiri		8 €
Mojito (fresa, mango o lima) / Virgin Mojito (strawberry, mango or lime)		8 €
Piña colada / Virgin Piña colada		8 €
Zumos naturales / Fresh juice.....		8 €

ESPUMOSOS / SPARKLING WINE

D.O. Cava		
Juvé & Camps · Essential Reserva	7,50 € copa / glass	30 € botella / bottle
A.O.C. Champagne		
Bollinger · Special Cuvée		200 € (magnum)
Moët Chandon Cuvée Brut Impérial		85 € botella / bottle
Moët Chandon Rosé Impérial		120 € botella / bottle
Veuve Clicquot · Rich		130 € botella / bottle

VINO BLANCO / WHITE WINE

D.O. Somontano · Chardonnay Enate Chardonnay 234.....	6 € copa / glass	28 € botella / bottle
D.O. Rías Baixas · Albariño Pazo de San Mauro	8,50 € copa / glass	38 € botella / bottle
D.O. Rueda · Verdejo Viña Cimbrón		22 € botella / bottle
D.O. Rueda · Sauvignon Blanc Marqués de Riscal Sauvignon		35 € botella / bottle
D.O. Sierras de Málaga · Moscatel de Alejandría Botani		35 € botella / bottle

VINO ROSADO / ROSÉ WINE

D.O.P. Navarra · Garnacha / Grenache Gran Feudo.....		22 € botella / bottle
D.O. Catalunya · Mazuelo, Syrah, Tempranillo, Garnacha Tinta / Carignan, Syrah, Tempranillo, Red Grenache Torres de Casta.....	6 € copa / glass	24 € botella / bottle

VINO TINTO / RED WINE

D.O. Somontano · Cabernet Sauvignon, Merlot Enate	5 € copa / glass	24 € botella / bottle
D.O. Ribera del Duero · Tinta del País Protos Roble.....	6 € copa / glass	26 € botella / bottle
D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, Mazuelo, Graciano / Tempranillo, Carignan, Graciano Marqués de Riscal Reserva.....		34 € botella / bottle
D.O. España · Tempranillo Artadi Viñas de Gain		42 € botella / bottle
D.O.Ca. Rioja · Garnacha Tinta, Tempranillo, Mazuela / Red Grenache, Tempranillo, Carignan Marqués de Vargas Reserva		48 € botella / bottle
D.O.Ca. Rioja · Tempranillo, Mazuelo, Graciano / Tempranillo, Carignan, Graciano Azpilicueta crianza 375ml		15 € botella / bottle

SPIRITS

Botella + 10 refrescos		120 € botella / bottle
<i>Bottle + 10 soft drinks</i>		
Botella Premium + 10 refrescos		160 € botella / bottle
<i>Premium bottle + 10 soft drinks</i>		