

lo.lita



SKY VIEW
COCKTAIL BAR





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.



Bebidas y vinos

Drinks & wines



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

Vermouth & Aperitivo

MARTINI AMBRATO	5,50€	LA COPA	5,50€
MARTINI RUBINO	5,50€	VERMOUTH DIMOBE	5,50€
MARTINI BLANCO	5,50€	VENTURA 27	7,50€
MARTINI ROJO	5,50€	CAMPARI	9,00€
BLANCO NORDESIA	6,00€	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€
BROCKMANS ORANGE	14,50€

Vinos

Wines

Vinos blancos *White Wines*

BERONIA Verdejo, D.O. Rueda	5€/ 26€
MUGA Viura, Malvasía, Garnacha Blanca, D.O. Ca Rioja	5€/ 26€
LAGAR DE CERVERA Albariño, D.O. Rías Baixas	5,5€/ 29€
BELONDRADE Y LURTON Verdejo, D.O. Castilla y León	78€
DE LADOUCETTE Sauvignon blanc, D.O. Pouilly - Fumé (Francia)	80€

Vinos Tintos *Red Wines*

TOMÁS GONZÁLEZ Tempranillo, D.O. Ribera del Duero	5€/26€
FINCA MONCLOA Syrah, Cabernet Sauvignon, Tintilla de Rota, Petit Verdot, Merlot, V.T. Cádiz	5€/29€
MUGA CRIANZA Tempranillo, Garnacha, Mazuelo y Graciano, D.O. Ca Rioja	6€/32€
EMILIO MORO Tempranillo, D.O. Ribera del Duero	48€
MATARROMERA Tempranillo, D.O. Ribera del Duero	50€
PAGO DE CARRAOVEJAS Tinto fino, Cabernet Sauvignon, Merlot, D.O. Ribera del Duero	68€
NUMANTHIA Tinta de toro, D.O. Toro	85€

copa / botella
glass / bottle

Vinos Rosados *Rosé Wines*

MUGA ROSADO Garnacha y Viura, D.O. Ca Rioja 5.5€/28€

CHIVITE LAS FINCAS Garnacha Tinta y Tempranillo,
D.O Navarra 30€

Vinos Espumosos *Sparkling wines*

SOGAS MASCARO ROSE Pinot Noir, D.O Penedès 7€/ 35€

SOGAS MASCARÓ BRUT Macabeo, Xarello y Parellada.
D.O Penedès 7€/ 36€

CHANDON GARDEN Chardonnay, Pinot Noir y
Semillón 10€/ 45€

JUVE CAMPS BRUT Pinot Noir, D.O Penedes 9€/ 45€

VEUVE QLICQUOT BRUT YELLOW LABEL Chardonnay,
Pinot Noir, Pinot Meunier, D.O Champagne 18,5€/ 95€

VEUVE QLICQUOT ROSÉ Chardonnay, Pinot Noir, Pinot
Meunier, D.O Champagne 19,5€/ 110€

DOM PERIGNON Chardonnay y Pinot
Noir, D.O Eperney Champagne 340€



Comida

Food



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*

Milhojas de nata y crema, yema tostada y helado de almendras amargas 9,00€

Mille-feuille of cream and cream, toasted egg yolk and bitter almond ice cream

Tarta de queso muy cremosa 9,00€

Creamy cheesecake

Piña al natural con jengibre, lima y hierbabuena 9,00€

Natural pineapple with ginger, lime and mint

ALÉRGENOS

ALLERGENS

Si es alérgico a algún alimento o necesita una dieta especial, le rogamos que se lo comuniqué al personal del restaurante.

If you have a food allergy or special dietary requirement, please inform a member of the restaurant team.



Gluten
Gluten



Sulfito
Sulphite



Huevo
Egg



Apio
Celery



Lácteos
Milk



Pescado
Fish



Frutos secos
Nuts



Altramuces
Lupins



Moluscos
Shellfish



Soja
Soya



Marisco
Marisco



Mostaza
Mostaza



Cacahuetes
Peanuts



Sésamo
Sesame



Contiene trazas
Contain traces



Puede contener trazas
May contain traces

Only
YOU

HOTEL MÁLAGA



lo.lita



SKY VIEW
COCKTAIL BAR

