

ENTRANTES

€

Jamón ibérico de bellota “Dehesa de los Monteros”, pan cristal con tomate rallado, AOVE y escamas de sal	34
Degustación de quesos de cabra D.O. Málaga	20
Ensalada César de cogollos, anchoas y pollo aliñado rebozado en panko	18
Ensalada de tomate de temporada con ventresca de atún en escabeche	14
Ensalada de burrata con tartar de tomate seco y aguacate	16
Ensaladilla rusa con ventresca de atún escabechada	9

PRINCIPALES

€

Club sándwich	21
Brioche relleno de carrillera con cebolla encurtida y relish de pepinillos	12
Brioche de pavo y tres quesos con salsa tartufata	14
Pizza Margarita con albahaca	16
<i>Añada ingredientes al gusto: champiñones, cebolla, rúcula, jamón cocido, jamón ibérico (+1,5 €)</i>	
Hamburguesa de ternera Solecio	22
Tradicional campero Malagueño	9
Campero Malagueño de pollo aliñado	9
Campero serranito Ibérico	10

POSTRES

€

Tortitas con sirope de fresa, caramelo o chocolate y frutos rojos	9
Mini gofres con chocolate y crema de leche	9
Brownie de chocolate negro con nueces, sopa de chocolate blanco y yogur con helado de gianduja	10
Pastel soufflé de queso, compota de frutos rojos, crumble especiado y sorbete de mango	10

STARTERS

€

Acorn-fed iberian ham “Dehesa de los Monteros”, crystal bread toasts with grated tomato, olive oil and salt flakes	34
Selection of goat’s cheese from Málaga	20
Lettuce hearts Cesar salad with anchovies and Panko breaded chicken	18
Seasonal tomato salad with pickled belly tuna	14
Burrata salad with avocado and sun-dried tomato tartar	16
“Ensaladilla Rusa” with pickled tuna belly	9

MAIN COURSES

€

Club sandwich	21
Pork cheek brioche with pickled onion and gherkin relish	12
Turkey and three cheese brioche with tartufata sauce	14
Margherita pizza with basil	16
<i>Add-ons: mushrooms, onion, rocket, ham, iberian ham (+1,5 €)</i>	
Solecio beef burger	22
Traditional “campero” from Málaga	9
Traditional “campero” Malagueño with marinated chicken	9
Traditional “campero” with Iberian ham, pork sirloin and green pepper	10

DESSERTS

€

Pancakes with strawberries, caramel or chocolate syrup	9
Mini waffles with chocolate and milk cream	9
Dark chocolate brownie with walnuts, white chocolate and yogurt sauce served with gianduja ice cream	10
Cheese soufflé cake, red fruit compote, spiced crumble and mango sorbet	10

COCKTAILS | 14 € |

DE APERITIVO

Aperol Spritz

Aperol, cava, soda

Negroni

Campari, gin MG, Antica Formula vermut (*vermouth*)

Manhattan

Maker's Mark, Antica Formula vermut (*vermouth*), bitter

Al Andalu Old Fashioned (Signature)

Bitter, azúcar (*sugar*), Moscatel, Pedro Ximénez, gin Larios 12

SWEET AND SOUR

Pisco

Pisco, limón (*lemon*), azúcar (*sugar*), espuma (*foam*)

Amaretto

Disaronno, limón (*lemon*), azúcar (*sugar*), espuma (*foam*)

Bourbon

Maker's Mark, limón (*lemon*), azúcar (*sugar*), espuma (*foam*)

Perfume de rosa (Signature)

Roku gin, frambuesa (*raspberry*), litchi, rosa, limón (*lemon*), espuma (*foam*)

“ALL DAY LONG”

Mojito

Clásico o afrutado (*Classic or fruity*)

Margarita

Tequila Corralejo blanco, Cointreau, lima (*lime*)

Daiquiri

Ron Santísima Trinidad 3, lima (*lime*), azúcar (*sugar*)

Moscow Mule

Vodka Trigo Limpio, lima (*lime*), ginger beer

So Exotik (Signature)

Ron Brugal 1888 (*rum*), lima (*lime*), vainilla (*vanilla*), piña (*pineapple*), fruta de la pasión (*passion fruit*)

Cosmopolitan

Vodka Trigo Limpio, Cointreau, lima (*lime*), arrandano (*cranberry*)

MARTINI

P, Star

Vodka Trigo Limpio, fruta de la pasión (*passion fruit*), vainilla, lima (*lime*)

Espresso

Vodka Trigo Limpio, licor café Borghetti, azúcar (*sugar*), espresso

Sweet (Signature)

Vodka Trigo Limpio, Bailey's, licor café Borghetti, espresso, canela (*cinnamon*)

Dry Martini

Gin o vodka, vermut (*vermouth*)

MOCKTAILS | 10 € |

So'leado (Signature)

Frambuesas naturales (*fresh raspberries*), pure fresa (*strawberry*), lima (*lime*), hierbabuena (*mint*), sirope de vainilla (*vanilla syrup*), zumo de melocotón (*peach juice*)

So'Citric (Signature)

Naranja natural (*fresh orange juice*), pomelo natural (*fresh grapefruit juice*), arrandano (*cranberry juice*)

So'Spicy (Signature)

Hierbabuena (*mint*), pepino (*cucumber*), lima (*lime*), sirope spicy mango (*mango spiced syrup*), ginger beer

Consulte el menú con nuestro equipo si tiene alguna intolerancia alimentaria

Please inform our staff if you have any food allergies

RON | RUM ————— €

Santisima Trinidad 3 años	12
HSE Black Sheriff	12
Cachaça Capucana	12
Diplomatico spiced Planas	14
Diplomatico Mantuano	14
Damoiseau	14
Kraken spiced	14
Santisima Trinidad 7 años	16
Santisima Trinidad 15 años	16
Brugal 1888	16
Havana Selección	16
Plantation Overproof	16
Barceló Imperial	18
Zacapa 23 años	20
Zacapa XO	30
Matusalem 23 años	18

GIN ————— €

Tanqueray	12
MG	12
Larios 12	12
Bombay Sapphire	12
Malfy Rosa	12
Larios rose	12
Roku	14
Plymouth	14
Nordes	14
Martin Miller's	14
Sipsmith	14
Gin Mare	15
London N°1	15
Tanqueray Ten	15
Summerful	15
Brockman's	15
GinRaw	16
Seagram's	16
Hendrick's	16
Monkey 47	18
Le Tribute	18
Westbourne	26

WHISKY ————— €

Jameson <i>Irish whisky</i>	12
Canadian Club <i>Rye whisky</i>	12
Jack Daniel's <i>Us whisky</i>	14
JW Black Label <i>Blend</i>	14
Toki <i>Japanese whisky</i>	14
Glenmorangie 10 <i>Single malt</i>	14
Maker's Mark <i>Bourbon</i>	14
Flaming Pig <i>Irish whisky</i>	16
Sazerac Rye <i>Us rye whisky</i>	16
Eagle Rare <i>Bourbon</i>	16
Glenrothes 12 <i>Single malt</i>	18
Laphroaig 10 <i>Single malt</i>	18
Talisker <i>Single malt</i>	18
Bruichladdich <i>Single malt</i>	18
Lagavullin 16 <i>Single malt</i>	18
Macallan 12 <i>Single malt</i>	20
Hakushu <i>Japanese whisky</i>	28
Hibiki <i>Japanese whisky</i>	30
Yamazaki 12 <i>Japanese whisky</i>	30
Macallan 15 <i>Single malt</i>	30
JW Blue Label <i>Blend</i>	45
Macallan 18 <i>Single malt</i>	60

VODKA ————— €

Moskovskaya	12
Trigo limpio	12
Ciroc	16
Beluga	18
Grey Goose	20
Belvedere	20

TEQUILA ————— €

Corralejo blanco	10
Corralejo reposado	12
Corralejo añejo	16
Fortaleza blanco	18
Don Julio reposado	20

MEZCAL ————— €

De Maguey Vida	14
Le Tribute	20

VINO | WINES

BLANCOS | WHITES

Peces de ciudad (D.O. Rueda) Verdejo	5
Don Pedro (D.O. Rías Baixas) Albariño	5,50
La encina del inglés (D.O. Sierras de Málaga) Moscatel, Pedro Ximénez, Doradilla	5
Menade sauvignon blanc (I.G.P. Castilla y León) Sauvignon blanc	6,50

TINTOS | REDS

Peces de ciudad (D.O.C. Rioja) Tempranillo	5
La encina del inglés (D.O. Sierras de Málaga) Tintilla de Rota, Romé, Syrah, Garnacha	6,50
Pago el Espino (D.O. Sierras de Málaga) Petit Verdot, Syrah, Tempranillo	9
Cruz de Alba (D.O. Ribera del Duero) Tempranillo	6

ROSADO | ROSÉ

Naranjas azules (D.O. Cebreros) Garnacha	6
--	---

ESPUMOSOS | SPARKLING

Juve y Camps Essential xarel-lo (D.O. Cava) Xarel-lo	10
Llopart rosé (D.O. Corpinnat) Monastrell, Garnacha, Pinot noir	12
Louis Roederer Collection (A.O.C Champagne) Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay	18

GENEROSOS | SHERRIES

Nave Trinidad (D.O. Sanlúcar de Barrameda) Manzanilla	6
Noctiluca moscatel (D.O. Málaga) Moscatel	10
Seco trasañejo Dimobe (D.O. Málaga) Pedro Ximénez	9

VERMUT | VERMOUTH

Lustau blanco Jerez De La Frontera, Cádiz	6
Lustau rosado Jerez De La Frontera, Cádiz	6
Lustau rojo Jerez De La Frontera, Cádiz	6
Carpano dry Italia	8
Punt e mes Italia	8
Carpano antica formula rojo Italia	12

BRANDY | COGNAC

Carlos I	12
Calvados Berneroy XO	12
Brandy 1866	16
Remy Martin VSOP	18
Barbadillo Gran reserva	20
Remy Martin 1738	20
Camus XO	35

CERVEZA | BEER

	€
Victoria barril <i>(draft)</i>	4,50
Victoria 1/3	4,50
Victoria 0.0º o tostada 0.0º <i>(toasted 0.0º)</i>	4,50
Victoria limón <i>(lemon)</i>	4,50
Daura sin gluten <i>(gluten free)</i>	4,50

REFRESCOS SOFT DRINKS

	€
Coca Cola <i>(normal, light, zero, 0.0)</i>	4
Fanta <i>(limon, naranja / Lemon, orange)</i>	4
Sprite	4
Aquarius <i>(limon, naranja / Lemon, orange)</i>	4
Tónica Fever Tree	4
Bitter Kas	4

ZUMOS

	€
Piña <i>pineapple</i>	4
Mango	4
Melocotón <i>peach</i>	4
Manzana <i>apple</i>	4
Tomate <i>tomato</i>	4
Naturales <i>fresh</i>	6
<i>(Naranja, pomelo / Orange, grapefruit)</i>	

SELECCIÓN DE INFUSIONES ASSORTED TEAS

	€
Manzanilla <i>camomile</i>	4
Té verde <i>green tea</i>	4
Té verde moruno <i>moorish green tea</i>	4
Poleo menta <i>pennyroyal tea</i>	4
Té rojo <i>red tea</i>	4
Tila <i>lime blossom tea</i>	4
English breakfast	4
Rooibos	4

CAFÉ Y CHOCOLATE COFFEE & CHOCOLATE

	€
Café espresso	3,50
Café cortado <i>macchiato</i>	3,50
Café americano <i>american</i>	3,50
Café con leche <i>coffee with milk</i>	4
Capuchino <i>cappucino</i>	4,50
Nesquick sin gluten <i>(gluten free)</i>	4
Carajillo <i>coffee with liquor</i>	5

