



	€
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
Guacamole tradicional con yuca frita	12
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
Poké bowl andaluz con tartar de gamba blanca	14
Club sándwich	21
Hamburguesa de ternera Solecio	22
Tradicional campero malagueño *	9
Campero malagueño de pollo aliñado *	9
Campero serranito ibérico *	11
Campero con producto de temporada * <i>(Por favor pregunte a un miembro del equipo)</i>	—
* <i>Nuestros camperos se elaboran con molletes de Obrador Máximo</i>	
Pinsa de burrata, rúcula y jamón ibérico	19
Pizza Margarita con albahaca	16
<i>Añada ingredientes al gusto: champiñones, cebolla, rúcula, jamón cocido, jamón ibérico (+1,5 €)</i>	

## CAPRICHOS

	€
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
Fruta de temporada con sorbete de mango	9
Selección de helado y/o sorbete (2 bolas): <i>Mango, mandarina, limón, chocolate, fresa, vainilla</i>	7



	€
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
Traditional guacamole with fried yucca	12
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
Andalusian poké bowl with white prawns tartare	14
Club sandwich	21
Solecio beef burger	22
Traditional “campero” Malagueño *	9
Traditional “campero” Malagueño with marinated chicken *	9
Traditional “campero” with Iberian ham, pork sirloin and green pepper *	11
Seasonal “campero” * <i>(Please ask a member of our staff)</i>	—
<i>* Our camperos are made with molletes from “Maximo” bakery</i>	
Burrata pizza, rocket and Iberian ham	19
Margherita pizza with basil	16
<i>Add-ons: mushrooms, onion, rocket, ham, Iberian ham (+1,5 €)</i>	

## SWEET TREATS

	€
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
Seasonal fruit salad with mango sorbet	10
Selection of ice cream and/or sorbet (2 scoops):	7
<i>Mango, mandarin, lemon, Strawberry, chocolate, vanilla</i>	

## 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

### “ALL DAY LONG”

#### Mojito

Clásico, fresa, mango o fruta de la pasión  
(*Clasic, strawberry, mango or passion fruit*)

#### Margarita

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

#### Daiquiri

Clásico, fresa, mango o fruta de la pasión  
(*Clasic, strawberry, mango or passion fruit*)

#### 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*)

### 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*)

### MARTINI

#### P, Star

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

#### Expresso

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

#### Sweet (Signature)

Vodka Trigo Limpio, Bailey's, licor café Borghetti, expresso, 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
Cachaça Capucana	12
Diplomatico Mantuano	14
Kraken spiced	14
Santisima Trinidad 7 años	16
Santisima Trinidad 15 años	16
Brugal 1888	16
Barceló Imperial	18
Zacapa 23 años	20
Zacapa XO	30

## GIN ————— €

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

## 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
Laphroaig 10 <i>Single malt</i>	18
Lagavulin 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
Grey Goose	20
Belvedere	20

## TEQUILA ————— €

Corralejo blanco	10
Corralejo reposado	12
Corralejo añejo	16

## MEZCAL ————— €

De Maguey Vida	14
Le Tribute	20

## VINO | WINES

	€			€
<b>BLANCOS   WHITES</b>				
<b>Peces de ciudad</b> <i>(D.O. Rueda)   Verdejo</i>	26		5	
<b>Don Pedro</b> <i>(D.O. Rías Baixas)   Albariño</i>	26		5,5	
<b>La encina del inglés</b> <i>(D.O. Sierras de Málaga)</i> <i>Moscatel, Pedro Ximénez, Doradilla</i>	26		5	
<b>Menade sauvignon blanc</b> <i>(I.G.P. Castilla y León)   Sauvignon blanc</i>	30		6,5	
<b>TINTOS   REDS</b>				
<b>Peces de ciudad</b> <i>(D.O.C. Rioja)   Tempranillo</i>	26		5	
<b>La encina del inglés</b> <i>(D.O. Sierras de Málaga)</i> <i>Tintilla de Rota, Romé, Syrah, Garnacha</i>	28		6,5	
<b>Pago el Espino</b> <i>(D.O. Sierras de Málaga)</i> <i>Petit Verdot, Syrah, Tempranillo</i>	40		9	
<b>Cruz de Alba</b> <i>(D.O. Ribera del Duero)   Tempranillo</i>	28		6	
<b>ROSADO   ROSÉ</b>				
<b>Naranjas azules</b> <i>(D.O. Cebreros)   Garnacha</i>	26		6	
<b>By Ott</b> <i>(A.O.C Côtes de Provence)</i> <i>Garnacha, Cinsault, Syrah, Mouvèdre</i>	40			
<b>ESPUMOSOS   SPARKLING</b>				
<b>Juve y Camps Essential xarel-lo</b> <i>(D.O. Cava)   Xarel-lo</i>	38		10	
<b>Gramona Roent Brut Rosé</b> <i>(D.O. Corpinnat) / Pinot noir, Garnacha</i>	48		12	
<b>Louis Roederer Collection</b> <i>(A.O.C Champagne)</i> <i>Pinot noir, Pinot Meunier, Chardonnay</i>	95		18	
<b>GENEROSOS   SHERRIES</b>				
<b>Nave Trinidad</b> <i>(D.O. Sanlúcar de Barrameda)   Manzanilla</i>				6
<b>Noctiluca moscatel</b> <i>(D.O. Málaga)   Moscatel</i>				10
<b>Seco trasañejo Dimobe</b> <i>(D.O. Málaga)   Pedro Ximénez</i>				9

<b>VERMUT   VERMOUTH</b>	€		€
<b>Lustau blanco</b> <i>Jerez De La Frontera, Cádiz</i>	6		
<b>Lustau rosado</b> <i>Jerez De La Frontera, Cádiz</i>	6		
<b>Lustau rojo</b> <i>Jerez De La Frontera, Cádiz</i>	6		
<b>Carpano dry</b> <i>Italia</i>	8		
<b>Carpano antica formula rojo</b> <i>Italia</i>	12		
<b>SANGRÍA</b>			€
<b>Sangria de vino tinto, Cointreau, frutas naturales</b> <i>Red wine sangria, Cointreau and fruits</i>			12
<b>Sangria de cava Juvé&amp;Camps, Cointreau y frutas naturales</b> <i>Cava juvé&amp;camps sangria, Cointreau and fruit</i>			14
<b>BRANDY   COGNAC</b>			€
<b>Carlos I</b>			12
<b>Brandy 1866</b>			16
<b>Remy Martin VSOP</b>			18

## CERVEZA | BEER

	€
Victoria barril <i>(draft)</i>	4,5
Victoria 1/3	4,5
Victoria 0.0º o tostada 0.0º <i>(toasted 0.0º)</i>	4,5
Victoria limón <i>(lemon)</i>	4,5
Daura sin gluten <i>(gluten free)</i>	4,5

## 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
Mangó	4
Melocotón   <i>peach</i>	4
Manzana   <i>apple</i>	4
Tomate   <i>tomato</i>	4
Naturales   <i>fresh</i> <i>(Naranja, pomelo / Orange, grapefruit)</i>	6

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

