



LA TERRAZA DE
SOLECIO
MÁLAGA

	€
Gilda Solecio de sardina ahumada, pulpo, piparra, Kalamata y tomate semiseco <i>Gilda Solecio, smoked sardines, octopus, piparra peppers, Kalamata olives and sun-dried tomatoes</i>	5
Jamón Dehesa de los Monteros y pan con tomate <i>Acorn-Fed Iberian ham "Dehesa de los Monteros" with bread, grated tomato, olive oil and salt flakes</i>	34
Lechuga viva con aliño César y costrones <i>Living lettuce with Caesar dressing and croutons</i>	19
Tomate de temporada con ventresca de atún escabechada <i>Seasonal tomato salad with pickled tuna belly</i>	16
Burrata con pesto rojo, rúcula y piñones <i>Burrata with red pesto, rocket and pine nuts</i>	15
Porra de tomate con huevo de codorniz y jamón ibérico <i>Tomato porra with quail egg and Iberian ham</i>	12
Brioche de pastrami con col y raifort <i>Pastrami brioche with cabbage and horseradish</i>	10
Campero de serranito de atún en mollete Máximo <i>Traditional "campero serranito" with tuna</i>	14
Bikini de sobrasada, queso y miel <i>Bikini, Mallorcan sobrasada, Brie and honey</i>	12
Club sándwich con chips de patata <i>Club sandwich with potato crisps</i>	21
Hamburguesa Solecio de ternera con mantequilla Café de París y chips de patata <i>Solecio beef burger with potato crisps and "Café de Paris" sauce</i>	22
Pizza margarita con albahaca <i>Margherita pizza with basil</i>	16
Pizza de burrata, jamón Ibérico y rúcula <i>Burrata pizza, Iberian ham and rocket</i>	22
Fruta de temporada con sorbete de mango <i>Seasonal fruit salad with mango sorbet</i>	8
Selección de dos bolas de helados artesanales <i>Selection of two scoops of artisanal ice cream</i>	8
Brownie de chocolate negro y nueces con helado de chocolate blanco <i>Dark chocolate and walnut brownie with white chocolate ice cream</i>	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

“ALL DAY LONG”

Mojito

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

Margarita

Tequila Corralejo blanco, Cointreau, lima (lime)

Daiquiri

Clásico, fresa, mango o fruta de la pasión
(Classic, 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), arándano (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)

Expreso

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

Sweet (Signature)

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

Dry Martini

Gin o vodka, vermut (vermouth)

MOCKTAILS. 10 €

So'leado (Signature)

Frambuesas naturales (fresh raspberries), puré 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), arándano (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 or food intolerances.

RON | RUM ————— €

Santísima Trinidad 3 años	12
Cachaça Capucana	12
Diplomático Mantuano	14
Kraken spiced	14
Santísima Trinidad 7 años	16
Santísima 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 rosé	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

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

VERMUT VERMOUTH	€	SANGRÍA	€
Lustau blanco <i>Jerez de la Frontera, Cádiz</i>	6	Sangria de vino tinto, Cointreau, frutas naturales <i>Red wine sangria with Cointreau and fresh fruit</i>	12
Lustau rosado <i>Jerez de la Frontera, Cádiz</i>	6	Sangria de cava Juvé & Camps, Cointreau y frutas naturales <i>Cava sangria with Juvé & Camps, Cointreau and fresh fruit</i>	14
Lustau rojo <i>Jerez de la Frontera, Cádiz</i>	6	BRANDY COGNAC	€
Carpano dry <i>Italia</i>	8	Carlos I	12
Carpano antica formula rojo <i>Italia</i>	12	Brandy 1866	16
		Rémy Martin VSOP	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>limón, naranja / Lemon, orange</i>)	4
Sprite	4
Aquarius (<i>limón, 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> (<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>peppermint 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 expreso	3,5
Café cortado <i>macchiato</i>	3,5
Café americano <i>americano</i>	3,5
Café con leche <i>coffee with milk</i>	4
Capuchino <i>cappuccino</i>	4,5
Nesquik sin gluten (<i>gluten free</i>)	4
Carajillo <i>coffee with liquor</i>	5

