

Costa Club

POOL BAR

Costa Club es la esencia de Marbella encapsulada en un exclusivo espacio junto al mar. Inspirado en la escena social del mediterráneo de los años 70, este pool bar combina el glamour retro con un estilo de vida relajado, divertido y expresivo.

Cada día, Costa Club se convierte en un punto de encuentro donde la cultura del disfrute y la pertenencia a un club selecto se manifiestan bajo el sol, la arena y el mar.

Costa Club celebra la sofisticación, la nostalgia y la diversión en un entorno único que evoca los mejores momentos de una época dorada.

Costa Club is the essence of Marbella, captured in an exclusive seaside setting. Inspired by the Mediterranean social scene of the 1970s, this pool bar blends retro glamour with a relaxed, playful and expressive lifestyle.

Every day, Costa Club becomes a vibrant meeting point where the culture of enjoyment and the spirit of belonging to a select club come to life under the sun, on the sand and by the sea.

Costa Club celebrates sophistication, nostalgia and fun in a one-of-a-kind atmosphere that evokes the golden moments of a bygone era.

SIGNATURES

TEMATICA COSTA DE MARBELLA

HALL OF FAME — 20

Vodka Grey Goose, Passoa, Palo Santo, soda de Vainilla y fruta de la pasión

Grey Goose vodka, Passoa, palo santo, vanilla soda and passion fruit

ORANGITA — 20

Tequila Patron silver, cordial de naranja y emulsionante

Patrón Silver tequila, orange cordial and emulsifier

BERRY SOIRÉE — 20

Ginebra Bombay Sapphire, Italicus, shrub de fresa y soda

Bombay Sapphire gin, Italicus, strawberry shrub and soda

HAVANA BREEZE — 20

Ron Blanco Bacardi, cordial de hierbabuena, té, cardamomo verde y soda

Bacardi white rum, spearmint cordial, tea, green cardamom and soda

SONNY&TUBBS — 20

Clarificado de piña colada y espuma de flor de Jamaica

Clarified piña colada with hibiscus flower foam

CLÁSICOS

SPRITZ

ARS COLLECTA BLANC DE BLANCS

APEROL — 16

SELECT — 16

HUGO — 18

FIERO — 18

FLOREALE — 18

0,0 (SIN ALCOHOL) — 14

PREDINNERS

DRY MARTINI — 18

MARGARITA — 18

NEGRONI — 18

AFTER DINNERS

DAIQUIRI — 16

Fresa, fruta de la pasión, mango
Strawberry, passion fruit, mango

ESPRESSO MARTINI — 16

OLD FASHIONED — 16

PIÑA COLADA — 18

SOURS

AMARETTO — 16

PISCO — 16

WHISKY — 16

PORN STAR MARTINI — 16

Precios en euros. IVA incluido.

Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.

LONG DRINKS

CAIPIRINHA/SKA — 16/18

MOSCOW MULE — 18

DARK N' STORMY — 18

MOJITO CLÁSICO — 16

MOJITO — 18

Fresa, fruta de la pasión, mango

Strawberry, passion fruit, mango

LONG ISLAND ICED TEA — 18

PALOMA — 18

MAI-TAI — 18

SANGRÍAS

TINTA — 60

Spirits mix, canela, vainilla y cítricos

Spirits mix, cinnamon, vanilla and citrus

BLANCA — 60

White spirits mix, uva, cítricos y jazmín

White spirits mix, grape, citrus and jasmine

ROSADA — 65

Liquor mix, frutos rojos, albahaca
y puré de fruta

Liquor mix, red berries, basil and fruit purée

ESPUMOSA — 75/140

ARS COLLECTA O

BLANC DE BLANCS LAURENT PERRIER BRUT

Citrics spirits mix, fresa, melocotón y maracuya

Citrus spirits mix, strawberry, peach and
passion fruit

CERVEZAS

DRAFT BEER — 6

CORONA — 8

VICTORIA — 7

VICTORIA 0,0 — 6

Prices in euros. VAT included.

If you have any allergies or intolerances, please let us know.

ESPUMOSOS

SPARKLING WINES

ROGER DE FLOR	9	45
ARS COLECTA	14	59
ARS COLLECTA ROSÉ	14	59
LAURENT PERRIER BRUT	24	119
LAURENT PERRIER ROSÉ	26	189

BLANCOS

WHITE WINES

CASTILLO MONJARDÍN CHARDONNAY	7	42
LA CHARLA VERDEJO	7,5	45
JULIEN BROCARD 7 LIEUX PREMIER CRU 2021		126

ROSADOS

ROSÉ WINES

LOU 2024	9	44	90
CHATEAU PEYRASSOL		79	170
WISPERING ANGEL	16	74	

TINTOS

RED WINES

PAGO EL ESPINO RONDA	12	55	109
CUEVA DE LOBOS RIBERA DEL DUERO	9	45	

Si desea consultar referencias adicionales o vinos de gama superior, no dude en preguntar a nuestro equipo. Estaremos encantados de asesorarle.

If you would like to discover additional labels or premium wine options, please feel free to ask our team. We'll be happy to assist you.

Precios en euros. IVA incluido.

Si tienes alguna alergia o intolerancia, por favor consúltanos.

MOCKTAILS

COSTA LIGHT — 15

Arándanos, fresa y espuma de rosa e hibisco
Blueberries, strawberry and rose & hibiscus
foam

A CLOCKWORK CHILL — 15

Gin 0,0, naranja y soda
0.0 Gin, orange and soda

VIRGIN MOJITO — 14

VIRGIN COLADA — 14

VIRGIN DAIQUIRI FRESA — 14

VIRGIN MARY — 14

ZUMOS Y BATIDOS

JUICES SMOOTHIES

BLUE MOON — 12

Mango, plátano, açai y arándano
Mango, banana, açai and blueberry

TROPICAL — 12

Mango, papaya y piña
Mango, papaya and pineapple

ENERGY — 12

Zanahoria, manzana, pera y jengibre
Carrot, apple, pear and ginger

VITALITY — 12

Pepino, col rizada, piña y espinaca
Cucumber, kale, pineapple and spinach

WATERBERRY — 12

Sandía, mango, fresa y semillas de chía
Watermelon, mango, strawberry and
chia seeds

Prices in euros. VAT included.

If you have any allergies or intolerances, please let us know.

TAPAS

EMPANADILLAS DE AJI DE GALLINA – 14
CHICKEN CHILLI EMPANADILLAS

TORTILLA ESPAÑOLA DE PATATA – 12
SPANISH TORTILLA

CROQUETAS CASERAS – 18
CROQUETTES HOMEMADE

De gambas al ajillo, fritas en AOVE
Garlic prawns fried in EVOO

SSAM DE COGOLLOS MALAGUEÑOS – 14
MALAGUEÑOS BUD SSAM

Fritura de gambitas cristal, pico de gallo con cilantro y salsa Ponzu. 1ud
Fried shrimps, pico de gallo with cilantro and Ponzu sauce. 1u

TEMPURA DE VERDURAS – 12
VEGETABLE TEMPURA

Con salsa de cítricas
With citrus sauce

GYOZAS DE GAMBAS-SOJA – 16
SHRIMP GYOZAS-SOY SAUCE

JAMÓN DEHESA DE LOS MONTEROS – 34

Pan cristal, tomates rallados y aceite de oliva
Para compartir
Bread, grated tomatoes and olive oil. To share

SARDINA AHUMADA – 9
SMOKED SARDINE

Desespinaada con pan de brioche mantequilla, queso de cabra malagueño fresco y miel. 1ud
Boneless with brioche bread, butter, fresh Malaga goat cheese and honey. 1u

PIPIRRANA-SALPICÓN – 19

Pipirrana de verduras crudas con langostinos al vapor
Raw vegetable pipirrana with vegetable steamed enlisted shrimp

PRINCIPALES

ENSALADA CESAR DE POLLO – 18
CAESAR SALAD

ENSALADA CESAR DE LANGOSTINOS – 22
SHRIMP CAESAR SALAD

ENSALADA DE BURRATA – 19
BURRATA SALAD

Con pesto y tomatitos confitados
With pesto and confit tomatoes

ENSALADA DE PASTA – 16
PASTA SALAD

Maiz, pollo y aguacates con yogurt
With corn, chicken and avocado with yoghurt

CARPACIO DE GAMBÓN – 19
GAMBON CARPACCIO

Con vinagreta de tomate con albahaca, edamame,
huevas de salmon y helado de Yuzu
With tomato vinaigrette with basil, edamame, salmon
roe and yuzu ice cream

HAMBURGUESA – 26
BURGER

Hamburguesa de buey madurada, queso fundido,
bacon asado y salsa Café de Paris
Matured Beef burger, melted cheese, grilled bacon and
Caffee de Paris sauce

BOCATA Pan de patata – Potato bread – 14
KIMPTON LOS MONTEROS

Pastrami de ternera jugoso con hojas de rucula,
mostaza miel y pepinillos agridulce
Juicy veal pastrami with arugula leaves, honey
mustard and sweet and sour pickles

SÁNDWICH DE PAN DE MOLDE
SANDWICH ON SLICED BREAD

Club Sandwich – 18
The international classic club sandwich
Verduras asadas al Josper – 14
Josper roasted vegetable (vegetarian)

SOPAS FRÍAS ANDALUZAS EN VASITOS – 9
ANDALUSIAN COLD SOUPS IN SMALL CUPS

Ajoblanco de almendras marconas con uvas blancas
—
Gazpacho de tomates rojos y guarnición cruda
Ajoblanco of marcona almonds with white grapes
—
Gazpacho of red tomatoes and raw garnish

