

AZUL

Entrantes

| | |
|--|----|
| Jamón ibérico Dehesa de Los Monteros con pan de cristal Dehesa de Los Monteros Iberian ham with glass bread | 34 |
| Ensaladilla rusa con gambas de cristal fritas Russian salad with crispy baby shrimp | 12 |
| Tortilla española con pimientos del padrón Spanish omelette served with Padrón peppers | 12 |
| Cartucho de calamar frito Cone of fried squid | 16 |
| Cartucho de Fritura malagueña Malaga-style fried seafood cone | 16 |
| Bikini de pastrami con pepinillos, mostaza y rúcula fresca Pastrami toasted sandwich with pickles, mustard and arugula | 17 |
| Bikini de jamón de pata asada, queso Arzúa-Ulloa y trufa Toasted sandwich with slow-roasted ham, Arzúa-Ulloa cheese and truffle | 20 |
| Sandwich club Los Monteros con patatas fritas “Los Monteros” club sandwich served with fries | 19 |
| Croquetas de gamba al ajillo Garlic shrimp croquettes | 15 |

Tapas

Gilda 3.50
(por unidad)
Gilda (1 unit)

Anchoa 4
sobre AOVE (por unidad)
Anchovy served with extra virgin
olive oil (1 unit)

Boquerones 5.50
2 unidades
Anchovies (2 units)

Huevo relleno 5.50
(por unidad)
Deviled egg (1 unit)

7
Tosta de sardina ahumada
con queso fresco y mostaza de miel
Smoked sardine toast with fresh
cheese and honey mustard

8
Pimientos del piquillo rellenos
de bacalao con tomate (2 uds.)
Piquillo peppers stuffed with cod
and tomato sauce (2 units)

8
Salmorejo con guarnición
Salmorejo with its garnish

12
Pimientos del Padrón
Padrón peppers

7
Mollete de atún
en manteca colorá
Traditional mollete with tuna and
“manteca colorá”

6
Ostras
Oysters

9
Milhojas de centollo
con tomate a la napolitana
Spider crab mille-feuille with
Napoletana tomato sauce

9
Empanadilla de gallina
con ají (2 uds.)
Chicken empanadilla
with ají (2 units)

Postres

9
Flan cremoso
de vainilla y caramelo
Creamy vanilla flan with caramel

11
Frutos rojos sabayón
Red berries with sabayon

12
Tarta de queso Payoyo
Payoyo cheesecake

11
Esfera de chocolate y avellana
Chocolate and hazelnut sphere

11
Natilla de Naranja
Orange custard

AZUL

SHARING SINCE 1962

Signatures

CRIMSON REFLECTION – 18

Ron Bacardi · Amaro Montenegro · Lima · Licor de Coca-Cola
Bacardi Rum · Amaro Montenegro · Lime · Coca-Cola Liqueur

LOVE – 16

Gin Bombay Sapphire · Italicus · Shrub de Fresa · Matcha
Bombay Sapphire Gin · Italicus · Strawberry Shrub · Matcha

IBÉRICO – 16

Vodka de Jamón · Licor de Tomate · Aceite de Oliva
Jamón Vodka · Tomato Liqueur · Olive Oil

DARK NUT – 20

Bourbon de Pistacho · Licor de Café · Cereza
Pistachio Bourbon · Espresso Liqueur · Cherry

GLASS – 18

Ron · Piña Colada Especiada Clarificada
Rum · Clarified Spiced Piña Colada

Mocktails

COSTA LIGHT – 14

Arándanos · Berry & Hibiscus · Espuma de Rosas e Hibisco
Blueberries · Berry & Hibiscus · Rose & Hibiscus Foam

A CLOCKWORK CHILL – 14

Gin 0.0 · Cordial Casero de Naranja · Soda
Gin 0.0 · Homemade Orange Cordial · Soda

PINK GARDEN – 14

Shrub de Fresa · Martini Floreale · Tónica
Strawberry Shrub · Martini Floreale · Tonic

SAVAGE – 14

Cordial de Pomelo · Martini Vibrante · Agave · Tajin
Grapefruit Cordial · Martini Vibrante · Agave · Tajin

PINEAPPLE GROVE – 14

Piña Láctica · Soda · Romero
Lactic Pineapple · Soda · Rosemary

APPLE MIST – 14

Zumo de Manzana Clarificado · Soda
Clarified Apple Juice · Soda

Spritz

APEROL - 18

Cava Ars Collecta · Aperitivo amargo · Soda · Naranja
Sparkling wine · Bitter aperitif · Soda · Orange

HUGO - 18

Cava Ars Collecta · Flor de saúco · Soda · Lima · Menta
Sparkling wine · Elderflower · Soda · Lime · Mint

FIERO SPRITZ - 16

Cava Ars Collecta · Martini Floreale · Soda · Naranja
Sparkling wine · Citrus aperitif · Soda · Orange

FLOREALE SPRITZ (0.0) - 14

Martini Floreale · Soda · Naranja
Martini Floreale · Soda · Orange

SPRITZ (0.0) - 14

Sirope Naranja Amarga · Soda · Naranja
Bitter Organge Syrup · Soda · Orange

Cocktails

ESPRESSO MARTINI - 18

MARGARITA - 18

MOJITO - 16

Disponible en sabores · +2€
Fresa · Mango · Fruta de la pasión
Flavours available · +2€
Strawberry · Mango · Passion fruit

PORN STAR MARTINI - 18

NEGRONI - 18

OLD FASHIONED - 18

PALOMA - 20

MOSCOW MULE - 18

DAIQUIRI - 16

Disponible en sabores · +2€
Fresa · Mango · Fruta de la pasión
Flavours available · +2€
Strawberry · Mango · Passion fruit

PIÑA COLADA - 18

CAIPIRINHA - 18

CAIPIROSKA - 18

DARK & STORMY - 16

MAI TAI - 16

DRY MARTINI - 16

LONG ISLAND ICED TEA - 18

Signature Sangrias

TINTA - 60/12

Vino tinto · Licor · Cítricos · Especias
Red wine · Liqueur · Citrus · Spices

BLANCA - 60/12

Vino blanco · Cítricos · Fruta fresca
White wine · Citrus · Fresh fruit

ROSADA - 65/14

Frutos rojos · Albahaca · Puré de fruta
Red berries · Basil · Fruit purée

ESPUMOSA - 75/15

Cava Ars Collecta · Cítricos · Fruta fresca
Cava Ars Collecta · Citrus · Fresh fruit

CHAMPAGNE - 140/28

Laurent Perrier Brut · Cítricos · Fruta fresca
Laurent Perrier Brut · Citrus · Fresh fruit

Juices and Milkshakes

BLUE MOON – 12

Mango · Plátano · Açai · Arándano
Mango · Banana · Açai · Blueberry

TROPICAL – 12

Mango · Papaya · Piña
Mango · Papaya · Pineapple

ENERGY – 12

Zanahoria · Manzana · Pera · Jengibre
Carrot · Apple · Pear · Ginger

VITALITY – 12

Pepino · Kale · Piña · Espinaca
Cucumber · Kale · Pineapple · Spinach

WATERBERRY – 12

Sandía · Mango · Fresa · Chía
Watermelon · Mango · Strawberry · Chia seeds