

# Infinity POOL LOUNGE

## Para comenzar

Tabla de quesos nacionales con su guarnición | 16€

Ceviche de Corvina con camote y maiz tostado | 16€

Anchoas 00 con tostas de pan cristal y tomate de caserio rallado | 4,5€ / ud.

Gazpacho de cereza | 9,5€

Sopa de melón cantaloupe y virutas de mohama de atún | 9,5€

Crudites de mini verduras, dips de sabores (muhamara, crema de aguacate, tzatziki) y crujientes de panes del mundo | 15€

Jamón ibérico de bellota 100% raza, cortado a cuchillo con pan cristal y tomate de caserio | 32€

Aguachile de concha fina malagueña | 16,5€

Ostras Gillaardeau al natural con dos salsas | 5€ / ud.

## Verde que te quiero verde

Poke de salmón, mango de la Axarquía, hijiki y tallarines vegetales | 16€

Rolls de brotes tiernos, salteado de soja texturizada con pepino y yogurt vegetal | 16€

Caesar rolls | 14€

## Burgers

Hamburguesa CBO de Ternera Retinta | 18€

Mini Burger Vegana 100%, tofu a la brasa, alioli de zanahoria y chips vegetales | 16,5€

Mini Burguer de salmón con salsa de mostaza y cebolla caramelizada | 18€

## Con las manos

Bao de pato pekin con encurtidos | 18€

Langostinos crujientes con tartar de mango, hoja de siso verde y mahonesa picante | 16€

Tartar nikkei de atún rojo, servido en taco de arroz crujiente | 22€

Pincho moruno de atún rojo de Barbate, emulsión de clorofila | 26€

Taco de boquerón malagueño tempurizado con pico de gallo de fresón | 16€

Surtido de croquetas con emulsión de plancton | 13€

## Caprichos dulces

Tarta de queso con sorbete de frambuesa | 9,5€

Ensalada de frutas exóticas con tembloroso de malibú | 8€

Brownie de chocolate con helado de vainilla y toffee salado | 9€

Tiramisú al aroma de amaretto, con grue de cacao y galleta de café | 9€



# Infinity POOL LOUNGE

## Let's get going!

Cheese board with its garnish | 16€

Sea bass ceviche with sweet potato and roasted corn | 16€

00 Anchovies with toasted glass bread and farmhouse tomato | 4,5€ / ud.

Cherry gazpacho | 9,5€

Cantaloupe melon soup and tuna mohama chips | 9,5€

Mini vegetable crudites, flavoured dips (muhamara, avocado cream, tzatziki) and a worldwide selection of breads | 15€

100% Iberian ham, carefully knife-cut with glass bread and farmhouse tomato | 32€

Aguachile of fine clams from Malaga | 16,5€

Gillardeau oysters with two sauces | 5€ / ud.

## Green as green can be!

Salmon poke with Axarquia avocado, hijiki and vegetable noodles | 16€

Rolls of tender sprouts, sauteed textured soya, cucumber, and yoghurt | 16€

Caesar rolls | 14€

## Burgers

CBO Retinta Beef Burger | 18€

100% Vegan Mini Burger, grilled tofu, carrot alioli and vegetable chips | 16,5€

Mini Salmon Burger with mustard sauce and caramelised onion | 18€

## Finger food!

Bao bread with Peking duck and pickled vegetables | 18€

Crispy prawns with mango tartar, green sisho leaf and spicy mayonnaise | 16€

Nikkei tuna tartar, served on a crispy rice taco | 22€

Barbate red tuna skewer with chlorophyll emulsion | 26€

Taco of tempura anchovies from Malaga with strawberry *pico de gallo* | 16€

Croquette assortment with plankton emulsion | 13€

## Sweet treats

Cheese cake with raspberry sorbet | 9,5€

Exotic fruit salad with malibu essence | 8€

Chocolate brownie with vanilla ice cream and salted toffee | 9€

Tiramisu with amaretto flavour, cocoa glue and coffee biscuit | 9€