

Mistral

TU PARAISO
PERSONAL



www.mistral-beach-marbella.com

Mistral

tu paraíso personal



SALADS

MIXTA 22.00

Lettuce, Tomato, Carrot, Tuna, black Olives, Onion and sweet Corn
Lechuga, Tomate, Zanahoria, Atún, Aceitunas negras, Cebolla y Maíz

DE POLLO 22.00

Chicken, Avocado, Apple, Radish, Celery, Carrot, Cherry Tomato
Pollo, Aguacate, Manzana, Rábano, Apio, Zanahoria, Tomate Cherry

CAPRESE 22.00

Mozzarella di Búfala, Tomato and Basil
Mozzarella di Búfala, Tomate y Albahaca

TRICOLORE 22.00

Tomato, Mozzarella, Avocado and Rocket
Tomate, Mozzarella, Aguacate y Rúcula

HAITI 22.00

Avocado, Prawns, Lettuce, Cherry Tomato and Marie-Rose Dressing
Aguacate, Gambas, Lechuga, Tomate Cherry y salsa Rosa

BURRATA 22.00

Burrata, Tomato and Escarole
Burrata, Tomate y Escarola

COLD STARTERS

MELON AND PARMA HAM 23.00

Melón con Jamón Parma

HAM 100% BELLOTA 31.00

Jamón de Bellota

BEEF CARPACCIO 23.00

Carpaccio de Ternera

TUNA CARPACCIO 26.00

Carpaccio de Atún

Ensaladas

GREEK 22.00

Lettuce, Cucumber, Tomato, black Olives, red Onion and Feta Cheese
Lechuga, Pepino, Tomate, Aceitunas negras, Cebolla roja y queso Feta

CESAR 22.00

Chicken, Bacon, Romain Lettuce, Parmesan Shavings, Cesar Dressing and Croutons
Pollo, Bacon, Lechuga Romana, laminas de Parmesano, salsa Cesar y Croutons

EXÓTICA 22.00

Prawns, Pineapple, Mango, Melon, Avocado, Escarole and Marie-Rose Dressing
Gambas, Piña, Mango, Melón, Aguacate Escarola y salsa Rosa

ATÚN DE TARIFA 22.00

Tuna, Tomato, White Onion and Oregano
Atún, Tomate, Cebolla Blanca y Orégano

LANGOSTA 32.00

Spiny Lobster, Mango, Apple, Pineapple, Raspberry and Marie-Rose Dressing
Langosta, Mango, Manzana, Piña, Frambuesa y salsa Rosa

Entremeses

OCTOPUS CARPACCIO 22.00

Carpaccio de Pulpo

BARBATE TUNA TARTAR 27.00

Tartar de Atún de Barbate

SALMON TARTAR AND 25.00

AVOCADO

Tartar de Salmón y Aguacate



Beach

your personal paradise



HOT DISHES

PASTA OF THE DAY

Pasta del día

FRIED SQUID

Calamares Fritos

FRIED ANCHOVIES

Boquerones Fritos

FRIED BABY SQUID AND SOFT SHELL CRAB

Fritura de Puntillitas y Nécoras

CHICKEN NUGGETS

Nuggets de Pollo

OUR RICES

Minimum for 2 / Price per Person

CHICKEN PAELLA

Paella de Pollo

CHICKEN AND PRAWN PAELLA

Paella de Pollo y Gambas

SEAFOOD AND CHICKEN PAELLA

Paella Mixta

SHELL FISH PAELLA

Paella de Marisco

In compliance with EU Regulation N° 1169/2011, we would like to inform you that we have at your disposal information on the allergen content of our dishes. Simply request this information from any of our employees

En cumplimiento del Reglamento (UE) N° 1169/2011, le informamos que tiene a su disposición información sobre el contenido en alérgenos de todos nuestros platos, rogamos solicite dicha información al personal del restaurante.

This establishment complies with Royal Decree 1420/2006 of 1st of December regarding Parasitic Anisakis in fish products for those establishments supplying food for final consumption to individuals or groups

Este establecimiento sigue el REAL DECRETO 1420/2006, de 1 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades.

Platos Calientes

MUSSELS IN MARINERA SAUCE 22.00

Mejillones a la Marinera

PIL PIL PRAWNS (Oil and Chilli) 23.00

Gambas Pil Pil Prawns

CANTABRIC CLAMS IN WHITE WINE SAUCE 25.00

Almejas del Cantábrico al vino blanco

SALT BAKED FISH 69.00 p/Kg

Pescado a la Sal

Nuestra Arrocería

Mínimo para 2 / Precio por persona

SEABASS PAELLA 37.00 p/p

Paella de Lubina

FISH AND SHELLFISH PAELLA 39.00 p/p

Paella de Pescado y Marisco

RED KING PRAWNS 59.00 p/p

Paella de Carabineros



VAT included. At Table Servis charges 2.9€ per person (Bread and Butter) Beach Service surcharge 1€ per Plate and Drink

Mistral

tu paraíso personal

From our Grill

De nuestra Parrilla



MEATS Carnes

CHEESE BURGER	25.00
<i>Hamburguesa con Queso</i>	
CHICKEN BREAST	25.00
<i>Pechuga de Pollo</i>	
CHICKEN WRAP	25.00
<i>Wrap de Pollo</i>	
SPARERIBS	28.00
<i>Costillas Barbacoa</i>	
FILLET STEAK	32.00
<i>Solomillo</i>	
RIBEYE STEAK 500 gr	34.00
<i>Lomo Alto 500GR.</i>	
CARVED RIB EYE STEAK(min 1 Kg)	67.00 p/Kg
<i>Lomo Alto al Peso</i>	
<i>Trinchado (min 1 Kg)</i>	
RIBEYE SKEWER	36.00 p/p
<i>Brocheta de Lomo Alto</i>	
Minimum for 2/ Price per Person	
CHICKEN SKEWER	consult price
<i>Brocheta de Pollo</i>	
consultar precio	
Minimum for 2/ Price per Person	

SEAFOOD AND FISH Mariscos y Pescado

MARBELLA PRAWNS	26.00
<i>Gambitas a la Plancha</i>	
WHOLE SQUID	29.00
<i>Calamar Entero</i>	
TUNA TATAKI	29.00
<i>Tataki de Atún</i>	
TUNA BARBARTE WRAP	27.00
<i>Wrap de Atún de Barbate</i>	
KING PRAWNS	28.00
<i>Gambones</i>	
SEA BASS FILLET	27.00
<i>Filetes de Lubina</i>	
TIGER PRAWNS	41.00
<i>Langostinos Tigres</i>	
RED KING PRAWNS	89.00
<i>Carabineros</i>	
SEA BASS ON THE BACK WITH GARLIC OIL	37.00
<i>Lubina a la Espalda</i>	
BARBATE TUNA SKEAK	31.00
<i>Lomo de Atún de Barbate</i>	
FISH OF THE DAY	69.00 p/Kg
Sea Bass, Sea Bream, Turbot	
<i>Pescados del Día</i>	
<i>Lubina, Dorada, Rodaballo</i>	



IVA incluido. Servicio en Mesa 2.9€ por Persona (Pan, Mantequilla) Servicio en Playa 1€ más por Plato y por Bebida



From our Grill

De nuestra Parrilla

SKEWERS *Brochetas*

Price per Person / Minimum for 2

TIGER PRAWN SKEWER 41.00 p/p

Price per Person

Brocheta de Tigres

RED KING PRAWN SKEWER 89.00 p/p

Price per person

Brocheta de Carabineros

SIDE ORDERS

TOMATO AND ONION 9.50

Tomate y Cebolla

ROCKET SALAD WITH PARMESAN 15.00

CHEESE AND TOMATO

Ensalada de Rúcula, Parmesano y Tomate

DESSERTS

DESSERT OF THE DAY 10.00

Postre del Día

PINEAPPLE, MELON OR 10.00

WATERMELON

Piñas, Melón o Sandía

SEA FOOD *Mariscos*

DUBLIN BAY PRAWNS 55.00

(2 units. 000)

Cigalas (2 unid 000)

LOBSTER 15.00 p/100g

Bogavante

Guarniciones Extras

FRENCH FRIES 9.50

Patatas Fritas

Postres

MIXED FRUIT PLATE 21.00

Plato de Fruta Variada



VAT included. At Table Servis charges 2.9€ per person (Bread and Butter) Beach Service surcharge 1€ per Plate and

tu paraíso
personal

WINE LIST

SPANISH WHITE WINES

Vinos Blancos Españoles

ALSOCAYO <i>(Sauvignon blanc D.O. Rueda)</i>	29.00
MÉNADE VERDEJO <i>(100% Verdejo D.O. Rueda)</i>	33.00
MÉNADE SAUVIGNON <i>(100% Sauvignon D.O. Rueda)</i>	33.00
ENATE 234 CHARDONNAY <i>(100% Chardonnay D.O. Somontano)</i>	33.00
PIONERO <i>(100% Albariño D.O. Rias Baixas)</i>	33.00
AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA <i>(100% viura)</i>	49.00

ITALIAN WHITE WINES

Vinos Blancos Italianos

PINOT GRIGIO <i>(Pinot Grigio D.O.C)</i>	31.00
GAVI DI GAVI <i>(D.O.C.G.)</i>	35.00

FRENCH WHITE WINES

Vinos Blancos Franceses

POUILLY-FUMÉ "TRADITION" DOMAINE DAGUENEAU 2023 <i>(100% Sauvignon Blanc - Borgoña, Francia)</i>	43.00
SANCERRE LE VALLON <i>(Loire, Francia)</i>	45.00
CHABLIS "LES DEUX RIVES" OLIVIER LEFLAIVE 2023 <i>(Borgoña, Francia)</i>	48.00
CHABLIS GRAN RÉGNARD <i>(100% Chardonnay - Borgoña, Francia)</i>	87.00

CHAMPAGNE / CAVA

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE	38.00
MOËT & CHANDON	115.00
MOËT & CHANDON 1.5L	295.00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	120.00
VEUVE CLICQUOT	115.00
VEUVE CLICQUOT 1.5L	295.00
PERRIER JOUET GRAND BRUT	125.00
PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS	155.00
DOM PERIGNON	330.00
MOËT & CHANDON ROSÉ	125.00
LAURENT PERRIER ROSÉ	165.00
PERRIER JOUET BLASON ROSÉ	165.00

Carta de Vinos

SPANISH ROSÉ WINES

Vinos Rosados Españoles

MONTECIERZO <i>(Merlot, D.O. Navarra)</i>	29.00
---	-------

ITALIAN ROSÉ WINES

Vinos Rosados Italianos

PINOT GRIGIO BLUSH	29.00
---------------------------	-------

FRENCH ROSÉ WINES

Vinos Rosados Franceses

CUVÉE DES LICES <i>(Provence)</i>	33.00
MINUTY PRESTIGE <i>(Provence)</i>	46.00
SYMPHONIE <i>(Provence)</i>	45.00
CHOU CHOU <i>(Provence)</i>	44.00
WHISPERING ANGEL <i>(Provence)</i>	55.00
WHISPERING ANGEL 1.5L <i>(Provence)</i>	150.00
DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE <i>(Provence)</i>	75.00

SPANISH RED WINES

Vinos Tintos Españoles

LACRIMUS 5 <i>(Rioja)</i>	29.00
PROTOS CRIANZA <i>(Ribera del Duero)</i>	35.00
PAGO EL ESPINO <i>(Sierras de Málaga)</i>	36.00
PAGO DE CARRAOVEJAS <i>(Ribera del Duero)</i>	87.00
RODA 1 RESERVA <i>(Rioja)</i>	85.00
VEGA SICILIA UNICO <i>(Ribiera del Duero)</i>	585.00

ITALIAN RED WINE

Vino Tinto Italiano

MONTEPULCIANO	29.00
----------------------	-------

IVA incluido. Servicio en Mesa 2.9€ por Persona (Pan, Mantequilla) Servicio en Playa 1€ más por Plato y por Bebida



SOFTDRINKS / Refrescos

SOFTDRINKS	5.00
<i>Refrescos</i>	
FRESH ORANGE JUICE	6.00
<i>Zumo de Naranja Natural</i>	
BOTTLED JUICE	5.50
<i>Zumo Embotellado</i>	
REDBULL	6.00
STILL OR FIZZY WATER	4.00
<i>Agua con o sin Gas</i>	

BEERS / Cervezas

SMALL DRAFT BEER	5.00
<i>Caña</i>	
PINT OF DRAFT BEER	7.00
<i>Pinta</i>	
IMPORTED BOTTLED BEER	6.50
<i>Botella Cerveza Importación</i>	
<i>Heineken</i>	
<i>Coronita</i>	
<i>Peroni</i>	
NACIONAL BOTTLED BEER	5.50
<i>Botella Cerveza Nacional</i>	

SANGRÍA / Sangría

GLASS OF RED SANGRÍA	7.50
<i>Copa Sangría Roja</i>	
1/2 JUG OF RED SANGRÍA	18.00
<i>1/2 Jarra Sangría Roja</i>	
1/2 JUG OF WHITE SANGRÍA	19.00
<i>1/2 Jarra de Sangría Blanca</i>	
JUG OF RED SANGRÍA	28.00
<i>Jarra de Sangría Roja</i>	
JUG OF WHITE SANGRÍA	32.00
<i>Jarra de Sangría Blanca</i>	

APERITIFS / Aperitivos

GLASS OF HOUSE WINE (Rosé, White, Red)	6.50
<i>Copa de Vino de la Casa</i>	
GLASS OF PROSECCO	8.50
<i>Copa de Prosecco</i>	
APEROL SPRIT	12.00
TINTO DE VERANO	7.50
RICARD,CAMPARI,MARTINI OR PORT	10.00

LIQUEURS / Licores

<i>Sambuca, Grappa, Pacharan, Limoncello, Anis, Licor de Hierbas, Marie Brizzard, Licor de Manzana/Melocotón, Fernet Branca, Avema</i>	8.00
<i>Amaretto, Tía María, Baileys, Gran Marnier, Drambuie, Cointreau, Galiano, Benedictine, Frangelico, Kahlúa</i>	10.00

ALCOHOLIC BEVERAGES

Bebidas Alcoholicas

SPIRITS - Combinados	13.00
<i>(Vodka, gin, rum, whisky)</i>	
SPIRITS PREMIUM - Combinados Reserva	16.00
<i>(Vodka, gin, rum, whisky)</i>	
TEQUILA	8.00
BRANDY (Magno, Carlos III, 103)	9.00
COGNAC Y BRANDY RESERVA	14.00

COFFES / Cafes

ESPRESSO	2.70
SMALL COFFEE WITH DASH OF MILK	2.70
<i>Café Cortado</i>	
CAPUCCINO / MILK COFFEE	3.50
<i>Capuccino / Café con Leche</i>	
TEA / INFUSIONS	3.50
<i>Té / Infusiones</i>	

