

# Mistral

TU PARAISSO  
PERSONAL



CHAMPAGNE  
**PERRIER-JOUËT**

[www. mistral-beach-marbella. com](http://www.mistral-beach-marbella.com)



## SALADS

- MIXTA** 23.00  
Lettuce, Tomato, Carrot, Tuna, black Olives, Onion and sweet Corn  
*Lechuga, Tomate, Zanahoria, Atún, Aceitunas negras, Cebolla y Maíz*
- CHICKEN** 23.00  
Chicken, Avocado, Apple, Radish, Celery, Carrot, Cherry Tomato  
*Pollo, Aguacate, Manzana, Rábano, Apio, Zanahoria, Tomate Cherry*
- CAPRESE** 23.00  
Mozzarella di Búfala, Tomato and Basil  
*Mozzarella di Búfala, Tomate y Albahaca*
- TRICOLORE** 23.00  
Tomato, Mozzarella, Avocado and Rocket  
*Tomate, Mozzarella, Aguacate y Rúcula*
- HAITI** 23.00  
Avocado, Prawns, Lettuce, Cherry Tomato and Marie-Rose Dressing  
*Aguacate, Gambas, Lechuga, Tomate Cherry y salsa Rosa*
- BURRATA** 23.00  
Burrata, Tomato and Escarole  
*Burrata, Tomate y Escarola*

## COLD STARTERS

- MELON AND PARMA HAM** 25.00  
*Melón con Jamón Parma*
- HAM 100% BELLOTA** 33.00  
*Jamón de Bellota*
- BEEF CARPACCIO** 26.00  
*Carpaccio de Ternera*
- TUNA CARPACCIO** 28.00  
*Carpaccio de Atún*

## Ensaladas

- GREEK** 23.00  
Lettuce, Cucumber, Tomato, black Olives, red Onion and Feta Cheese  
*Lechuga, Pepino, Tomate, Aceitunas negras, Cebolla roja y queso Feta*
- CESAR** 23.00  
Chicken, Bacon, Romain Lettuce, Parmesan Shavings, Cesar Dressing and Croutons  
*Pollo, Bacon, Lechuga Romana, laminas de Parmesano, salsa Cesar y Croutons*
- EXÓTICA** 23.00  
Prawns, Pineapple, Mango, Melon, Avocado, Escarole and Marie-Rose Dressing  
*Gambas, Piña, Mango, Melón, Aguacate Escarola y salsa Rosa*
- ATÚN DE TARIFA** 23.00  
Tuna, Tomato, White Onion and Oregano  
*Atún, Tomate, Cebolla Blanca y Orégano*
- ROCKET SALAD** 23.00  
Rocket, Parmesan cheese, tomato and nuts  
*Rúcula, Parmesano, tomate y nueces*

## Entremeses

- OCTOPUS CARPACCIO** 24.00  
*Carpaccio de Pulpo*
- BARBATE TUNA TARTAR** 29.00  
*Tartar de Atún de Barbate*
- SALMON TARTAR AND AVOCADO** 27.00  
*Tartar de Salmón y Aguacate*



IVA incluido. Servicio en Mesa 3.20€ por Persona (Pan, Mantequilla) Servicio en Playa 1€ más por Plato y por Bebida



## HOT DISHES

<b>PASTA OF THE DAY</b>	consult Price
<i>Pasta del día</i>	consultar precio
<b>FRIED SQUID</b>	24.00
<i>Calamares Fritos</i>	
<b>FRIED ANCHOVIES</b>	24.00
<i>Boquerones Fritos</i>	
<b>FRIED BABY SQUID AND SOFT SHELL CRAB</b>	27.00
<i>Fritura de Puntillitas y Nécoras</i>	
<b>CHICKEN NUGGETS</b>	17.00
<i>Nuggets de Pollo</i>	

## OUR RICES

Minimum for 2 / Price per Person

<b>CHICKEN PAELLA</b>	33.00 p/p
<i>Paella de Pollo</i>	
<b>CHICKEN AND PRAWN PAELLA</b>	37.00 p/p
<i>Paella de Pollo y Gambas</i>	
<b>SEAFOOD AND CHICKEN PAELLA</b>	37.00 p/p
<i>Paella Mixta</i>	
<b>SHELL FISH PAELLA</b>	39.00 p/p
<i>Paella de Marisco</i>	

This establishment complies with Royal Decree 1021/2022, of December 13, on Anisakis parasitosis in fishery products supplied by establishments that serve food to final consumers or to groups, indicating that fish for raw or lightly cooked consumption have been frozen at a temperature equal to or lower throughout the product of -20 °C for a minimum of 24 hours.

*Este establecimiento sigue el Real Decreto 1021/2022, de 13 de diciembre sobre Parasitosis por Anisakis en productos de la pesca suministrados por establecimientos que sirven comida a los consumidores finales o a colectividades, indicando que los pescados de consumo crudo o poco cocinado, han sido congelados a una temperatura igual o inferior en la totalidad del producto de -20 °C durante un mínimo de 24 horas.*

Dear customers, as required by Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament and of the Council of 25 October 2011 on the provision of food information to consumers, we have available information regarding the ALLERGEN content of all our products.

*Estimados clientes, tal y como exige el Reglamento (UE) 1169/2011 del Parlamento Europeo y del Consejo de 25 de octubre de 2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor, tenemos a su disposición información relativa al contenido en ALÉRGICOS de todos nuestros productos.*

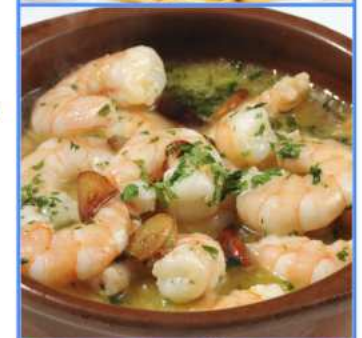
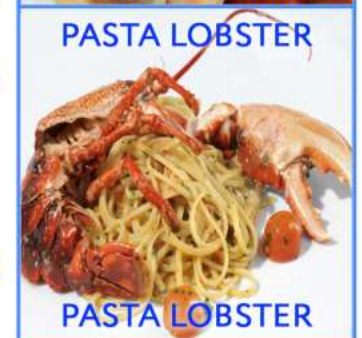
## Platos Calientes

<b>MUSSELS IN MARINERA SAUCE</b>	24.00
<i>Mejillones a la Marinera</i>	
<b>PIL PIL PRAWNS (Oil and Chilli)</b>	25.00
<i>Gambas Pil Pil Prawns</i>	
<b>CANTABRIC CLAMS IN WHITE WINE SAUCE</b>	28.00
<i>Almejas del Cantábrico al vino blanco</i>	
<b>SALT BAKED FISH</b>	75.00 p/Kg
<i>Pescado a la Sal</i>	

## Nuestra Arrocería

Mínimo para 2 / Precio por persona

<b>SEABASS PAELLA</b>	39.00 p/p
<i>Paella de Lubina</i>	
<b>FISH AND SHELLFISH PAELLA</b>	40.00 p/p
<i>Paella de Pescado y Marisco</i>	
<b>RED KING PRAWNS</b>	63.00 p/p
<i>Paella de Carabineros</i>	



VAT included. At Table Servis charges 3.20€ per person (Bread and Butter) Beach Service surcharge 1€ per Plate and Drink



From our Grill

De nuestra Parrilla



## MEATS Carnes

<b>CHEESE BURGER</b>	27.00
<i>Hamburguesa con Queso</i>	
<b>CHICKEN BREAST</b>	27.00
<i>Pechuga de Pollo</i>	
<b>CHICKEN WRAP</b>	27.00
<i>Wrap de Pollo</i>	
<b>SPARERIBS</b>	30.00
<i>Costillas Barbacoa</i>	
<b>ENTRECÔTE 300 gr</b>	30.00
<i>Lomo bajo 300gr</i>	
<b>FILLET STEAK</b>	35.00
<i>Solomillo</i>	
<b>RIBEYE STEAK 500 gr</b>	36.00
<i>Lomo Alto 500gr.</i>	
<b>CARVED RIB EYE STEAK(min 1 Kg)</b>	69.00 p/Kg
<i>Lomo Alto al Peso Trinchado (min 1 Kg)</i>	
<b>RIBEYE SKEWER</b>	38.00 p/p
<i>Brocheta de Lomo Alto</i>	
Minimum for 2/ Price per Person	
<b>CHICKEN SKEWER</b>	consult Price
<i>Brocheta de Pollo</i>	
Minimum for 2/ Price per Person	
<i>consultar precio</i>	

## SEAFOOD AND FISH Mariscos y Pescado

<b>MARBELLA PRAWNS</b>	28.00
<i>Gambitas a la Plancha</i>	
<b>WHOLE SQUID</b>	31.00
<i>Calamar Entero</i>	
<b>TUNA TATAKI</b>	31.00
<i>Tataki de Atún</i>	
<b>TUNA BARBATE WRAP</b>	29.00
<i>Wrap de Atún de Barbate</i>	
<b>KING PRAWNS</b>	30.00
<i>Gambones</i>	
<b>SEA BASS FILLET</b>	28.00
<i>Filetes de Lubina</i>	
<b>TIGER PRAWNS</b>	43.00
<i>Langostinos Tigres</i>	
<b>RED KING PRAWNS</b>	90.00
<i>Carabineros</i>	
<b>SEA BASS ON THE BACK WITH GARLIC OIL</b>	39.00
<i>Lubina a la Espalda</i>	
<b>BARBATE TUNA SKEAK</b>	33.00
<i>Lomo de Atún de Barbate</i>	
<b>FISH OF THE DAY</b>	75.00 p/Kg
<b>Sea Bass, Sea Bream, Turbot</b>	
<i>Pescados del Día Lubina, Dorada, Rodaballo</i>	



IVA incluido. Servicio en Mesa 3.20€ por Persona (Pan, Mantequilla) Servicio en Playa 1€ más por Plato y por



From our Grill

De nuestra Parrilla

### SKEWERS *Brochetas*

Price per Person / Minimum for 2

#### TIGER PRAWN SKEWER

Price per Person

*Brocheta de Tigres*

#### RED KING PRAWN SKEWER

Price per person

*Brocheta de Carabineros*

43.00 p/p

90.00 p/p

### SIDE ORDERS

#### TOMATO AND ONION

*Tomate y Cebolla*

10.50

### DESSERTS

#### DESSERT OF THE DAY

*Postre del Día*

#### PINEAPPLE, MELON OR WATERMELON

*Piñas, Melón o Sandía*

11.00

11.00

### SEA FOOD *Mariscos*

#### DUBLIN BAY PRAWNS

(2 units. 000)

*Cigalas (2 unid 000)*

#### LOBSTER

*Bogavante*

60.00

16.00 p/100g

### *Guarniciones Extras*

#### FRENCH FRIES

*Patatas Fritas*

11.00

### Postres

#### MIXED FRUIT PLATE

*Plato de Fruta Variada*

23.00



VAT included. At Table Servis charges 3.20€ per person (Bread and Butter) Beach Service surcharge 1€ per Plate and



## WINE LIST

### SPANISH WHITE WINES

*Vinos Blancos Españoles*

<b>ALSOCAYO</b> <i>(Sauvignon blanc D.O. Rueda)</i>	31.00
<b>MÉNADE VERDEJO</b> <i>(100% Verdejo D.O. Rueda)</i>	35.00
<b>FENOMENAL</b> <i>(Sauvignon blanc ecológico)</i>	35.00
<b>ENATE 234 CHARDONNAY</b> <i>(100% Chardonnay D.O. Somontano)</i>	35.00
<b>PIONERO</b> <i>(100% Albariño D.O. Rias Baixas)</i>	35.00
<b>AZPILICUETA COLECCIÓN PRIVADA</b> <i>(100% Viura)</i>	52.00

### ITALIAN WHITE WINES

*Vinos Blancos Italianos*

<b>PINOT GRIGIO</b> <i>(Pinot Grigio D.O.C.)</i>	33.00
<b>GAVI DI GAVI</b> <i>(D.O.C.G.)</i>	37.00

### FRENCH WHITE WINES

*Vinos Blancos Franceses*

<b>POUILLY-FUMÉ "TRADITION" DOMAINE DAGUENEAU</b> <i>(100% Sauvignon Blanc - Borgoña, Francia)</i>	45.00
<b>SANCERRE LE VALLON</b> <i>(Loire, Francia)</i>	47.00
<b>CHABLIS "LES DEUX RIVES" OLIVIER LEFLAIVE</b> <i>(Borgoña, Francia)</i>	52.00
<b>CHABLIS GRAN RÉGNARD</b> <i>(100% Chardonnay -Borgoña, Francia)</i>	90.00

### CHAMPAGNE / CAVA

<b>PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE</b>	40.00
<b>MOËT &amp; CHANDON</b>	120.00
<b>MOËT &amp; CHANDON 1.5L</b>	295.00
<b>MOËT &amp; CHANDON ICE IMPERIAL</b>	125.00
<b>VEUVE CLICQUOT</b>	115.00
<b>VEUVE CLICQUOT 1.5L</b>	295.00
<b>PERRIER JOUET GRAND BRUT</b>	125.00
<b>PERRIER JOUET BLANC DE BLANCS</b>	155.00
<b>DOM PERIGNON</b>	380.00
<b>MOËT &amp; CHANDON ROSÉ</b>	130.00
<b>LAURENT PERRIER ROSÉ</b>	170.00
<b>PERRIER JOUET BLASON ROSÉ</b>	165.00

## Carta de Vinos

### SPANISH ROSÉ WINES

*Vinos Rosados Españoles*

<b>AIRE DE PROTOS</b>	32.00
-----------------------	-------

### ITALIAN ROSÉ WINES

*Vinos Rosados Italianos*

<b>PINOT GRIGIO BLUSH</b>	31.00
---------------------------	-------

### FRENCH ROSÉ WINES

*Vinos Rosados Franceses*

<b>CUVÉE DES LICES</b> <i>(Provence)</i>	35.00
<b>BISOUS</b> <i>(Provence)</i>	34.00
<b>SYMPHONIE</b> <i>(Provence)</i>	48.00
<b>MINUTY PRESTIGE</b> <i>(Provence)</i>	48.00
<b>WHISPERING ANGEL</b> <i>(Provence)</i>	58.00
<b>WHISPERING ANGEL 1.5L</b> <i>(Provence)</i>	150.00
<b>DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE</b> <i>(Provence)</i>	78.00

### SPANISH RED WINES

*Vinos Tintos Españoles*

<b>BELA</b> <i>(Ribera del Duero)</i>	32.00
<b>PROTOS CRIANZA</b> <i>(Ribera del Duero)</i>	37.00
<b>PAGO EL ESPINO</b> <i>(Sierras de Málaga)</i>	37.00
<b>PAGO DE CARRAOVEJAS</b> <i>(Ribera del Duero)</i>	87.00
<b>RODA 1 RESERVA</b> <i>(Rioja)</i>	85.00
<b>VEGA SICILIA UNICO</b> <i>(Ribera del Duero)</i>	585.00

### ITALIAN RED WINE

*Vino Tinto Italiano*

<b>MONTEPULCIANO</b>	31.00
----------------------	-------

IVA incluido. Servicio en Mesa 3.20€ por Persona (Pan, Mantequilla) Servicio en Playa 1€ más por Plato y por Bebida



## SOFTDRINKS / Refrescos

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

## BEERS / Cervezas

<b>SMALL DRAFT BEER</b>	5.50
<i>Caña</i>	
<b>PINT OF DRAFT BEER</b>	8.00
<i>Pinta</i>	
<b>IMPORTED BOTTLED BEER</b>	7.50
<i>Botella Cerveza Importación</i>	
<i>Heineken</i>	
<i>Coronita</i>	
<i>Peroni</i>	
<b>NACIONAL BOTTLED BEER</b>	6.50
<i>Botella Cerveza Nacional</i>	

## SANGRÍA / Sangría

<b>GLASS OF RED SANGRÍA</b>	8.50
<i>Copa Sangría Roja</i>	
<b>1/2 JUG OF RED SANGRÍA</b>	20.00
<i>1/2 Jarra Sangría Roja</i>	
<b>1/2 JUG OF WHITE SANGRÍA</b>	21.00
<i>1/2 Jarra de Sangría Blanca</i>	
<b>JUG OF RED SANGRÍA</b>	30.00
<i>Jarra de Sangría Roja</i>	
<b>JUG OF WHITE SANGRÍA</b>	34.00
<i>Jarra de Sangría Blanca</i>	

## APERITIFS / Aperitivos

<b>GLASS OF HOUSE WINE (Rosé, White, Red)</b>	7.00
<i>Copa de Vino de la Casa</i>	
<b>GLASS OF PROSECCO</b>	9.00
<i>Copa de Prosecco</i>	
<b>APEROL SPRIT</b>	13.00
<b>TINTO DE VERANO</b>	8.50
<b>RICARD,CAMPARI,MARTINI OR PORT</b>	11.00

## LIQUEURS / Licores

<i>Sambuca, Grappa, Pacharan, Limoncello, Anis, Licor de Hierbas, Marie Brizzard, Licor de Manzana/Melocotón, Fernet Branca, Avema</i>	9.00
<i>Amaretto, Tía María, Baileys, Gran Marnier, Drambuie, Cointreau, Galiano, Benedictine, Frangelico, Kahlúa</i>	11.00

## ALCOHOLIC BEVERAGES

### Bebidas Alcoholicas

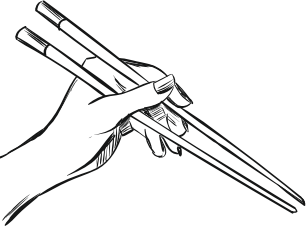
<b>SPIRITS - Combinados</b>	14.00
<i>(Vodka, gin, rum, whisky)</i>	
<b>SPIRITS PREMIUM - Combinados Reserva</b>	17.00
<i>(Vodka, gin, rum, whisky)</i>	
<b>TEQUILA</b>	9.00
<b>BRANDY (Magno,Carlos III, 103)</b>	10.00
<b>COGNAC Y BRANDY RESERVA</b>	15.00

## COFFES / Cafes

<b>ESPRESSO</b>	2.90
<b>SMALL COFFEE WITH DASH OF MILK</b>	2.90
<i>Café Cortado</i>	
<b>CAPUCCINO / MILK COFFEE</b>	3.70
<i>Capuccino / Café con Leche</i>	
<b>TEA / INFUSIONS</b>	3.70
<i>Té / Infusiones</i>	

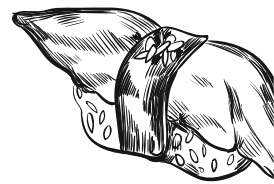
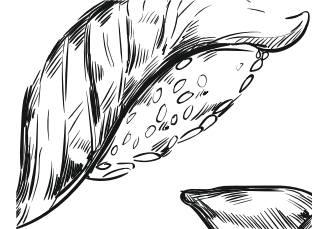
VAT included. At Table Servis charges 3.20€ per person (Bread and Butter) Beach Service surcharge 1€ per Plate and Drink





# Sushi

寿司 BAR バー



## SASHIMI

SALMÓN

4pcs

13€

8pcs

26€

TUNA

4pcs

16€

8pcs

30€

SEA BASS

4pcs

13€

8pcs

26€



## URAMAKIS

TALAKUM ROLL

25€

Inside: avocado tuna

On top: avocado, salmon tuna thin films terillaki sauce and white sesame

CALIFORNIA TOPIKO

24€

Inside: avocado, salmon

On top: fish eggs and black sesame

VEGETABLE ROLL

20€

Inside: Cream cheese, mango, avocado, cucumber.

On top: Black / white sesame

SPICY TUNA

24€

Inside: avocado, tuna

On top: sweet chili mayo, japanese tuna, black sesame spicy



## RAW NIGIRIS

SALMÓN

4pcs

18€

6pcs

26€

TUNA

4pcs

20€

6pcs

30€

SEA BASS

4pcs

19€

6pcs

29€



## FLAMING NIGIRIS

SALMÓN

4pcs

18€

6pcs

26€

TUNA

4pcs

20€

6pcs

29€

## SPICY SALMON

23€

Inside: avocado, salmon

On top: sweet chili mayo, japanese salmon, black sesame spicy

## URAMAKI EEL

27€

Inside: Avocado, cucumber, eel fish

On top: Eel fish, terillaki sauce, white sesame

## SHRIMP TEMPURA ROLL 24€

Inside: Avocado, shrimp tempura

On top: Black sesame



## ESPECIAL DISHES

### POKE BOWL

VEGAN POKE

23€

Vege edame, mango, avocado, cucumber, red onion

SALMON POKE

26€

Sushi rice, avocado, mango chutney wakame salad, edamame, lima dressing

TUNA POKE

28€

Sushi rice, avocado, mango chutney wakame salad, edamame, lima dressing

# Cocktails at The Mistral Beach



## Mojito

Ron, Hojas de Menta, Limón, Lima, Azúcar, hielo picado

Rum, Mint Leaves, Lime, Lemon, Sugar and crushed Ice



## Daiquiri

Ron, lima, fresa y azúcar

Rum, lime, strawberry and sugar



## Tequila Sunrise

Tequila, Triple sec, zumo de Naranja y un toque de Granadina

Tequila, Triple sec Orange Juice and a Dash of Granadine



## Mistral

Ron, Fresa, Frambuesa Menta, ginger y Azúcar

Rum, Strawberry, Raspberry, Mint, Ginger and Sugar



## Strawberry Margarita

Tequila, Triple sec, Fresas, Lima y Azúcar

Tequila, Triple sec, Strawberry, Lime and Sugar



## Matador

Vodka, Maracuya, Lima, Albahaca, Miel

Vodka, Maracuya, Lime, Basil, Honey



## Caipirinha

Cachaça, Lima troceada, Azúcar y hielo picado

Cachaça, chopped Lime, Sugar and crushed Ice



## Piña Colada

Ron, Piña y crema de Coco

Rum, Pineapple and Coconut Cream

# Con alcohol 15€

Servicio en Playa 1€ más por Bebida  
Beach Service, plus € 1 per Drink

# Cocktails at The Mistral Beach



## Virgin Colada

Piña y crema de Coco  
Pineapple and Coconut Cream



## Chocolait

Helado de chocolate  
con leche  
Choco ice cream  
with milk



## Green Lime

Lima, Agua mineral, Miel  
y hielo picado  
Lime, Mineral Water, Honey  
and crushed Ice



## Baby Loo

Fresa / Banana,  
Leche y Azúcar  
Strawberry / Banana,  
Milk and Sugar



## Virgin Mojito

Hojas de Menta,  
Lima, Azúcar y Soda  
Mint Leaves,  
Lima, Sugar and Soda



## Mangopiña

Mango, Piña  
y zumo de Naranja  
Mango, Pineapple  
and Orange Juice



## Cynthia's

Sandia y Frambuesa  
y hielo picado  
Watermelon and Raspberry  
and crushed Ice



## Ipanema

Fresa, Plátano y  
zumo de Naranja  
Strawberry, Banana  
and Orange Juice

# Sin alcohol 13€

Beach Service, plus € 1 per Drink  
Servicio en playa 1€ más por bebida