

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

COLD STARTERS

MELON AND PARMA HAM	25.00
<i>Melón con Jamón Parma</i>	
HAM 100% BELLOTA	33.00
<i>Jamón de Bellota</i>	
BEEF CARPACCIO	26.00
<i>Carpaccio de Ternera</i>	
TUNA CARPACCIO	28.00
<i>Carpaccio de Atún</i>	

Ensaladas

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

Entremeses

OCTOPUS CARPACCIO	24.00
<i>Carpaccio de Pulpo</i>	
BARBATE TUNA TARTAR	29.00
<i>Tartar de Atún de Barbate</i>	
SALMON TARTAR AND AVOCADO	27.00
<i>Tartar de Salmón y Aguacate</i>	



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



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

33.00 p/p

37.00 p/p

37.00 p/p

39.00 p/p

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

MUSSELS IN MARINERA SAUCE

Mejillones a la Marinera

PIL PIL PRAWNS (Oil and Chilli)

Gambas Pil Pil Prawns

CANTABRIC CLAMS IN WHITE WINE SAUCE

*Almejas del Cantábrico
al vino blanco*

SALT BAKED FISH

Pescado a la Sal

Nuestra Arrocería

Mínimo para 2 / Precio por persona

SEABASS PAELLA

Paella de Lubina

FISH AND SHELLFISH PAELLA

Paella de Pescado y Marisco

RED KING PRAWNS

Paella de Carabineros

24.00

25.00

28.00

75.00 p/Kg

39.00 p/p

40.00 p/p

63.00 p/p



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*

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

SEAFOOD AND FISH *Mariscos y Pescado*

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



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

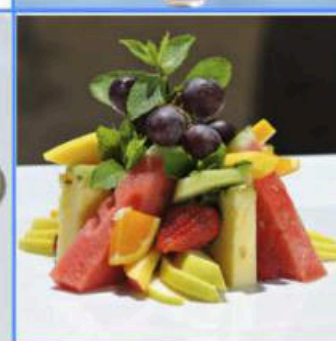
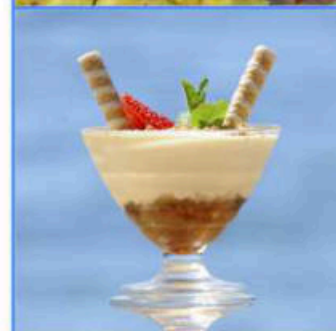
11.00

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

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

ITALIAN WHITE WINES

Vinos Blancos Italianos

PINOT GRIGIO (Pinot Grigio D.O.C.)	33.00
GAVI DI GAVI (D.O.C.G.)	37.00

FRENCH WHITE WINES

Vinos Blancos Franceses

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

CHAMPAGNE / CAVA

PROSECCO VALDOBBIADENE SUPERIORE	40.00
MOËT & CHANDON	120.00
MOËT & CHANDON 1.5L	295.00
MOËT & CHANDON ICE IMPERIAL	125.00
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	380.00
MOËT & CHANDON ROSÉ	130.00
LAURENT PERRIER ROSÉ	170.00
PERRIER JOUET BLASON ROSÉ	165.00

Carta de Vinos

SPANISH ROSÉ WINES

Vinos Rosados Españoles

AIRE DE PROTOS	32.00
-----------------------	-------

ITALIAN ROSÉ WINES

Vinos Rosados Italianos

PINOT GRIGIO BLUSH	31.00
---------------------------	-------

FRENCH ROSÉ WINES

Vinos Rosados Franceses

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

SPANISH RED WINES

Vinos Tintos Españoles

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

ITALIAN RED WINE

Vino Tinto Italiano

MONTEPULCIANO	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

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

BEERS / Cervezas

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

SANGRÍA / Sangría

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

APERITIFS / Aperitivos

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

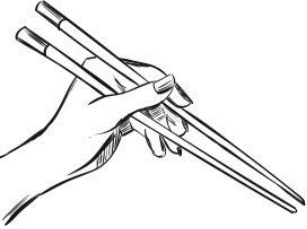
SPIRITS - Combinados	14.00
<i>(Vodka, gin, rum, whisky)</i>	
SPIRITS PREMIUM - Combinados Reserva	17.00
<i>(Vodka, gin, rum, whisky)</i>	
TEQUILA	9.00
BRANDY <i>(Magno, Carlos III, 103)</i>	10.00
COGNAC Y BRANDY RESERVA	15.00

COFFES / Cafes

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





SASHIMI

SALMÓN

4pcs

13€

8pcs

26€

TUNA

4pcs

16€

8pcs

30€

SEA BASS

4pcs

13€

8pcs

26€

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€

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

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

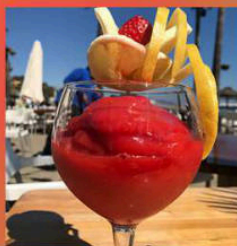
Cocktails at The Mistral Beach



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€

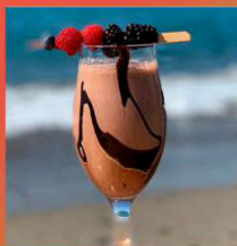
Servicio en Playa 1€ más por Bebida
Beach Service, plus € 1 per Drink

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 crashed 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 crashed 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