

SOLEO

MARBELLA

Beach, Life & Food



VIVE LA EXPERIENCIA DEL MEJOR DESAYUNO FRENTE AL MAR

Comenzar el día con el sonido de las olas, la brisa marina y el sol acariciando tu piel. En un entorno inigualable frente al Mediterráneo, acompañado por la mejor oferta gastronómica; unos desayunos llenos de sabor, calidad y saludables. ¿Te apetece?

En Soleo Marbella queremos sorprenderte y que vivas una experiencia exclusiva junto al mar. Por eso te proponemos un concepto gastronómico único y diferente en la ciudad de Marbella. Porque cuidarse nunca ha sido tan fácil, delicioso y apetecible.

Disfruta de aromáticos cafés, téis afrutados y zumos detox cargados de alimentos llenos de energía. Y acompáñalo con unas tostadas de masa madre, ensaladas de fruta fresca, huevos de corral o irresistibles creps rellenos de ingredientes frescos y nutritivos.

Todo ello junto a una estética elegante y un grado de atención por el detalle que te harán sentir único. En Soleo Marbella, la experiencia gastronómica que soñabas se ha hecho realidad. ¡No esperes más!

EXPERIENCE THE BEST BREAKFAST BY THE SEA

Start the day with the soof the waves, the sea breeze and the sun caressing your skin. In an incomparable environment on the Mediterranean, spoiled by the best gastronomy; healthy breakfasts giving you the best of quality and flavour. Do you feel like it?

At Soleo Marbella, we wish to surprise you, for you to have an exclusive experience by the sea. So, that's why we provide a unique, exclusive gastronomic concept in the city of Marbella. Because taking care of yourself has never been this easy, delicious and appetising.

Enjoy an array of aromatic coffees, fruity teas and detox juices laden with energy-filled foods. And pair it with some sourdough toast, fresh fruit salads, free-range eggs or irresistible crêpes filled with fresh, nutritious ingredients.

Everything together with elegant aesthetics and a degree of attention to detail to make you feel unique. At Soleo Marbella, the gastronomic experience you dreamed of has come true. Wait no longer!

TOSTADAS DE MASA MADRE A LA LLAMA FLAME-GRILLED SOURDOUGH TOAST

¡Elige la opción que más te guste! (4,00 €)
Choose your favourite! (4,00 €)

Pan rústico / Farmhouse bread
De pasas y nueces / Raisins and walnuts
Mollete antequerano / "Mollete" soft white bread roll from Antequera
Espelta / Spelt
Pan negro *high fibre* / High-fibre black bread

¡Personalízalo! / Personalise it

Aguacate / Avocado (+1,00 €)
Pavo braseado / Roast turkey (+1,00 €)
Queso fresco / Fresh Cheese (+1,00 €)
Queso curado / Mature Cheese (+1,00 €)
Salmón ahumado / Smoked salmon (+2,00 €)
Jamón ibérico de bellota Pata Negra (+3,00 €)
Iberian ham from free-range acorn-fed pigs "Pata Negra" (+3,00 €)

BOLS / BOWLS

Muesli con yogur y fruta fresca | 5,00 €
Muesli with yoghurt and fresh fruit

Ensalada XL de fruta fresca | 6,00 €
XL fresh fruit salad

Granola con yogur y frutas rojas | 7,00 €
Granola with yoghurt and red berries

Batidos extremos #SoleoMarbella | 8,00 €
"Freakshakes" (vainilla, fresa o chocolate)
Extreme smoothies #SoleoMarbella
"Freakshakes" (vanilla, strawberry or chocolate)

DE CORRAL / FREE-RANGE EGGS

Huevos Benedict | **13,00 €**

Eggs Benedict

Huevos Florentine | **14,00 €**

Eggs Florentine

Huevos Benedict con aguacate | **14,00 €**
y salmón ahumado

Eggs Benedict with avocado
and smoked salmon

MOMENTO CREP / CRÊPE TIME

Salados / Savoury

Crep rústico (jamón asado natural | **8,00 €**
con queso mozzarella)

Farmhouse crêpe (natural roasted
ham with mozzarella)

Crep de aguacate, huevo, tomate y humus | **12,00 €**

Avocado, egg, tomato and hummus crêpe

Crep serranito ibérico (jamón ibérico, | **13,00 €**
tomate natural y AOVE)

Serranito Iberian crêpe (Iberian ham,
tomato and extra virgin olive oil)

Crep de pollo parrilla, berenjena asada, | **14,00 €**
tomate y gorgonzola

Grilled chicken, roast aubergine, tomato
and gorgonzola crêpe

Crep de salmón ahumado, rúcula, | **14,00 €**
pepino y quinoa

Smoked salmon, rocket, cucumber
and quinoa crêpe

Dulces / Sweet

Crep de nutella y nata | **8,00 €**

Nutella and cream crêpe

Crep de fruta fresca y crema pastelera | **8,00 €**

Fresh fruit and custard crêpe

Crep de nueces y sirope de arce | **9,00 €**

Walnut and maple syrup crêpe

CROISSANTS

Cesta de mini croissants con mantequilla | **8,00 €**
fresca y mermeladas
Basket of mini croissants with butter
and assorted jams

Gofre caliente (chocolate, nata o | **8,00 €**
sirope de arce)
Hot waffles (chocolate, cream
or maple syrup)

DESAYUNOS COMPLETOS FULL BREAKFAST

Full English | 14,00 €
Huevos, bacon, hash brown, tomate, champiñón,
salchicha, beans y sus panes tostados
Eggs, bacon, hash brown, tomato, mushroom,
sausage, beans and toast

Saludable / Healthy | 14,00 €
Yogur, muesli, ensalada de frutas y tostas
de pavo braseado
Yoghurt, muesli, fruit salad and roast
turkey on toast

Andaluz / Andalusian | 14,00 €
Mollete tostado, jamón ibérico, queso
curado y tomate rallado
"Mollete" soft white bread roll, Iberian ham,
mature cheese and grated tomato

CAFÉS / COFFEE

Ristretto | 3,20 €

Oculto su fuerte personalidad bajo una crema densa y suave

It hides its strong personality under a dense and soft foam

Espresso Forte | 3,20 €

Es una combinación equilibrada de notas muy tostadas y afrutadas

A balanced blend of very roasted and fruity hints

Lungo Leggero | 3,20 €

Es un café muy aromático. Disfrute de sus notas suaves de jazmín

A very aromatic coffee. Enjoy its soft jasmine hints

Lungo Decaffeinato | 3,20 €

Es un café descafeinado equilibrado que combina notas de cereales tostados y notas dulces con matices florales

A balanced decaffeinated coffee that combines roasted cereal and sweet hints with floral nuances

REFRESCOS, AGUAS Y ZUMOS SOFT DRINKS, WATER & JUICES

Numen agua sin gas 50cl | 3,40 €

Numen mineralwater

Vichy Catalán agua con gas 50cl | 3,40 €

Vichy Catalán sparkling water

Magma agua con gas | 4,00 €

Magma sparkling water

Refrescos | 3,40 €

Soft drinks

Zumos | 3,40€

Juices

Zumos Naturales | 5,00 €

Fresh juices

TÉS / TEA

Earl Grey Supreme | 3,20 €

Los toques a limón están perfectamente equilibrados con la deliciosa base de té. En comparación con otros Earl Greys, cuenta con la dulzura natural de todos los tés tippy

The lemony flavors are perfectly balanced with the delicious tea base. In comparison to other Earl Greys, there is a nice natural sweetness from all the tippy teas

Sencha japonés / Japanese Sencha | 3,20 €

Se trata de un té verde delicioso. Los suaves sabores vegetales con ligeros toques cítricos y tostados lo convierten en un té que se adapta a cualquier estado de ánimo, cada día

This is a very pleasant green tea. The mild vegetal flavors with light accents of citrus and toast make this a tea that can handle all your moods every day

Roiboos Chai | 3,20 €

Trazas de frutos secos y de sabores terrosos con el punto especiado de los sabores del Chai

Traces of nuttiness and earthy flavors with the spiciness of the chai flavors

Camomila / Camomile | 3,20 €

Podrá notar los sutiles sabores a manzana en la suave camomila

Very subtle apple flavors can be found in our mellow chamomile

Verbena-Menta / Mint Verbena | 3,20 €

Los sabores cítricos y de menta se combinan para ofrecer una relajante y refrescante tisana

The citrus and mint flavors combine to make a relaxing and refreshing tisane

Hot Cinnamon Spice | 3,20 €

¡WOW! Este té es uno de los más sabrosos (y populares). Combina la naranja con canela natural y clavo

WOW! This tea is one of our most flavorful (and popular), combining orange with natural cinnamon and cloves flavour

DETOX

Detox Amarillo / Yellow Detox | 8,00 €

Piña, leche de coco, jengibre y menta fresca
Pineapple, coconut milk, ginger and fresh mint

Detox Verde / Green Detox | 8,00 €

Espinacas, aguacate y piña
Spinach, avocado and pineapple

Detox Rojo / Red Detox | 8,00 €

Remolacha, frambuesas y hierbabuena
Beetroot, raspberry and peppermint

CAVAS Y CHAMPAGNES

SPARKLING WINE & CHAMPAGNE

Sumarroca Brut Reserva | 21,00 € - 7,00 € (copa / glass)

D.O. Cava - Macabeo, Xarello y Parellada

Taittinger Brut Reserve | 69,00 € - 16,00 € (copa / glass)

AOC Champagne - Chardonnay, Pinot Noir

Bellini | 12,50 €

Zumo de melocotón y champagne
Peach juice and champagne

Mimosa | 12,50 €

Zumo de naranja y champagne
Orange juice and champagne