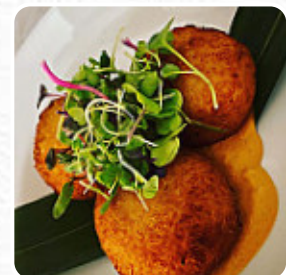




Carta de menús Martini By Dolce Gabbana

<https://carta.menu>

Edificio Club De Mar Pueblo Marino De Ribera, Muelle Principal S N 29660 Puerto Banus Marbella, Marbella 29660, Spain



La carta de Martini By Dolce Gabbana de Marbella incluye aproximadamente **195** diferentes comidas y bebidas. En promedio pagarás por un plato / bebida alrededor de 60 €. Qué le gusta a [User](#) de Martini By Dolce Gabbana:

El restaurante era hermoso con magníficas vistas sobre el mar, hermoso ambiente, el personal fue más allá y más allá y explicó el menú perfectamente y la comida recomendada que no estaba decepcionada definitivamente regresará cuando visitemos Puerto Banus en septiembre, recomendaría altamente este restaurante si desea algo especial [leer más](#). El local ofrece Wifi sin cargo para sus visitantes, y en los locales accesibles también llegan visitantes con silla de ruedas o con limitaciones físicas. En el Martini By Dolce Gabbana de Marbella puedes disfrutar de **platos como los que se pueden encontrar en Europa**, en el bar, puedes relajarte con una recién tirada u otras bebidas alcohólicas y no alcohólicas. Las *sabrosas comidas españolas* en la cocina de la casa definitivamente son valiosas, además, también están disponibles ligeros platos mediterráneos platos para elegir.

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



Cocktails ohne alkohol

MOJITO VIRGEN \$16.4

Häagen-dazs eiscreme

BAILEYS \$13.1

Alkoholische cocktails

COSMOPOLITA \$21.8

Digestivi - digestifs

AMARETTO DE SARONNO \$13.1

Whiskey

ETIQUETA NEGRA DE JOHNNIE WALKER \$21.8

Jugos naturales

ZUMOS \$8.7

Té

TÉ CHAI \$6.0

Bebidas y helados

HELADOS ARTESANALES \$10.9

Bebidas calientes

MACCHIATO \$6.0

Liqueurs

DOM BENEDICTINO \$16.4

Martinis

NEGRONI MARTINI \$24.0

Brandy & cognac

HENNESSY XO \$54.6

Tequila & mezcal

CLASE AZUL REPOSADO \$71.0

Liquor

PATRÓN DE PLATA \$24.0

Cocktail

MARGARITA \$21.8

Venezuela

DIPLOMATICO SINGLE VINTAGE 2005 \$38.2

Café

LATTE MACCHIATO \$6.5

Exotic

BROCKMANS \$54.6

Blended

JOHNNIE WALKER DOBLE NEGRO \$27.3

Tennessee

BARRIL INDIVIDUAL DE JACK DANIELS \$24.0

Liquors (50ml)

AMARO DEL CAPO \$13.1

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



Rum industriali

ZACAPA ROYAL \$87.3

Apertifs

FÓRMULA ANTICA CARPANO \$16.4

Vermouth

NOILLY PRAT SECO \$13.1

Bebidas y refrescos

REFRESCOS \$8.7

Cócteles exclusivos

MODERNO \$24.0

Aperitifs and liqueurs

DOMAINE CANTON GINGER \$21.8

Highland

ABERFELDY 21 \$54.6

Scotch whisky / irish whiskey

JAMESON \$21.8

Drinks

BEBIDAS

Tequila 4cl

CLASE AZUL PLATA \$49.1

Tequila & mescal

DON JULIO 1942 \$65.5

Le bevande

PASTIS 51 \$13.1

Ensaladas (individual)

SATISFACCIÓN \$27.3

After dinner sippers - hot coffee drinks - imported liqueurs

DRAMBUIE \$13.1

Rum (4cl)

SANTA TERESA 1796 \$21.8

Cervezas / sidra

RESERVA ALHAMBRA \$13.1

Spritueux- rhum 5cl

PLANTACIÓN ORIGINAL OSCURO \$21.8

Bodega vinos rosados

MIRAVAL ROSE 2020 AOC CÔTES
DE PROVENCE \$76.4

Sin clasificar

MARTINI RUBIÑO \$13.1

Cocktails

JEREZ MARTINI \$24.0

MULA DE MOSCÚ \$21.8

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



Whisky

HENNESSY CONTRA	\$21.8
OBÁN 14	\$38.2

Grappa

POLI SARPA BIANCA	\$16.4
POLI GOLD	\$19.6

Cervezas

ALHAMBRA LAGER SINGULAR	\$10.9
ALHAMBRA ROJA	\$13.1

Digestivos

BORGHETTIBORGHETTI LIQUORE AL CAFE LIQUORE AL CAFE	\$13.1
SAMBUCCA EXTRA MOLINARI	\$13.1

Cognac & brandy

1866 BRANDY DE JEREZ	\$27.3
LOUIS XII GRANDE CHAMPAGNE	\$76.4

Vinos fortificados

FINO VIÑA CORRALES DO JEREZ BOTELLA	\$98.2
LA BOTA DE MANZANILLA N°93 DO SANLÚCAR DE BARRAMEDA BOTELLA	\$65.5

Cocktails sin alcohol

COOL DRESS	\$16.4
GOLDEN VIRGIN	\$16.4

Vinos dulces

KABIR MOSCATO 2021 DOC PANTELLERIA BOTELLA	\$87.3
BEN RYE PASSITO 2020 DOC PANTELLERIA BOTELLA DE 375 ML	\$71.0

Vermut

KINA SAN CLEMENTE	\$10.9
CACCIAPRATELISIR NOCTE	\$21.8

Tequila selections

PATRÓN REPOSADO	\$32.7
1800 REPOSADO	\$27.3

Wine by the glass vino blanco

FENOMENAL 2022 DO RUEDA	\$14.2
ISOLANO DOLCE&GABBANA 2020 DOC ETNA BIANCO	\$21.8

wine by the glass vino tinto

PICARO DEL ÁGUILA 2021 DO RIBERA DEL DUERO	\$16.4
TANCREDI DOLCE&GABBANA 2018 IGT TERRE SICILIANE	\$24.0

Wine by the glass vino rosado

PREMIUM ROSÉ 2022 AOC CÔTES DE PROVENCE	\$15.3
ROSA DOLCE&GABBANA 2020 DOC SICILIA ROSATO	\$21.8

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



Tequila & mezcal 5 cl

400 CONEJOS MEZCAL JOVEN \$24.0

LOS DANZANTES MEZCAL \$27.3

Whisky & whiskey 5 cl

LAGAVULIN 12 SPECIAL RELEASE 2019 \$114.6

MAKER'S MARKS \$21.8

Tequila

1800 AÑEJO \$32.7

CLASE AZUL MEZCAL GUERRERO \$98.2

CLASE AZUL AÑEJO \$120.1

Aperitifs

PISCO AGRIO \$21.8

MARTINI AMBRATO \$13.1

PUNT E MES CARPANO \$13.1

Ginebra

POLI MARCONI 46 ITALIAN GIN \$24.0

CANAIMA AMAZON RAINFOREST GIN \$24.0

IRON BALLS THAILAND GIN \$27.3

Coffee



MARTINI EXPRESSO \$24.0

CAFÉ EXPRES \$5.5

CAPUCHINO \$6.5

Scotch

EL MACALLAN 12 \$27.3

TORMENTA DE TALISADORES \$27.3

ETIQUETA AZUL DE JOHNNIE WALKER \$65.5

Bebidas alcohólicas

APEROL SPRITZ \$21.8

MARTINI BLANCO \$13.1

FRANGELICO \$13.1

MARTINI

Principales

VERDURAS DE LA HUERTA; PURÉ DE BONIATO, BIMIS, ESPÁRRAGOS BLANCOS, PATATAS BABY, RÁBANITOS, ZANAHORIAS DE TRES COLORES, PIMIENTOS DEL PADRÓN, ANACARDOS \$21.8

DG LAMB BURGER. HAMBURGUESA DE CORDERO, TOMATE RAF, DOP MOZZARELLA DE BUFALA, PECORINO, LECHUGA, CEBOLLA MORADA Y PATATAS FRITAS AL ZAAAR \$27.3

CORVINA BLANCA, PURÉ DE CEBOLLA ROJA Y JENGIBRE, ENOKI, TOMATE RAF CONFITADO, ALCAPARRAS Y REDUCCIÓN DE CAVA \$34.9

CARRILLADA DE TERNERA CROCANTE CON PURÉ DE APIO NABO, ZANAHORIA CAMELIZADA, ESPÁRRAGOS BLANCOS, REDUCCIÓN DE LICOR DE MIRTO Y PATATAS PAJA. \$36.0

Entrantes

ENSALADA MEDITERRÁNEA CON VENTRESCA DE ATÚN, FARRO, TOMATE RAF, FRISEE, RÚCULA, PIMIENTOS ASADOS, RÁBANOS, ACEITUNAS, QUESO FETA \$19.6

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



FOCACCIA MARGHERITA
INTEGRAL CON QUESO DOP
MOZZARELLA FIOR DI LATTE Y
TOMATE. \$21.8

FOCACCIA INTEGRAL CON
CARABINERO, RICOTTA, DOP
MOZZARELLA DE BUFALA,
PESTO, TOMATES SECOS,
PISTACHOS MOLIDOS \$38.2

CROQUETAS CREMOSAS DE
JAMÓN DE BELLOTA 100% DO
GUIJUELO (6U). \$30.6

Primeros platos

KULURGIONES. PASTA RELLENA
DE SALMONETES, RICOTTA Y
CALABAZA EN SALSA AZUL,
PULPO LAMINADO, BOTTARGA DE
MÚJOL, BIZCOCHO DE PEREJIL Y
ALBAHACA \$39.3

FREGOLA DE MAR CON
CARABINERO, VIEIRAS, ERIZOS
DE MAR, BOTTARGA DE MÚJOL Y
TOMATES CHERRY SEMISECOS
AL VINO VEMETINO \$41.5

FREGOLA DE LA TIERRA. WAGYU
A5+ (20GR), RAGÚ DE CORDERO,
ALCACHOFAS, CALABAZA, RAÍZ
DE LOTO CRUJIENTE \$45.8
AROMATIZADO CON ACEITE DE
MENTA Y HIERBAS
MEDITERRÁNEAS

PAN Y APERITIVOS. \$3.8

Cafés y té

SHAKERATO ITALIANO \$8.7

TÉ VERDE GUNDPowDER \$6.0

TÉ NEGRO BREAKFAST \$6.0

MANZANILLA CAMOMILE \$6.0

Gin

SECO DE BOMBAY \$21.8

GINEBRA YEGUA \$21.8

DE HENDRICK \$21.8

TANQUERAY 10 \$21.8

MONO 47 \$27.3

Para picar

PATATAS BABY ASADAS CON
PECORINO DE CERDEÑA, ALIÑO
LIBANÉS ZAATAR. \$9.8

TEMPURA DE PIMIENTOS DE
PADRÓN CON QUESO FETA,
SÉSAMO, SALSA DULCE PICANTE. \$9.8

D.O. QUESO MANCHEGO CURADO
ARTESANO "DE LOS LLANOS". \$24.0

LOMO DE BELLOTA IBERICO 100%
RAZA IBÉRICA DE D.O. GUIJUELO
SALAMANCA. \$24.0

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA
100% DE D.O. GUIJUELO
SALAMANCA, CORTADO A MANO
(100G) \$31.7

Negroni selection

NEGRONI ORIGINALE PUNT E MES
CARPANO \$21.8

NEGRONI ORIGINALE ANTICA
FORMULA CARPANO \$27.3

NEGRONI ORIGINALE
CACCIAPRAT ELISIR NOCTE \$38.2

DEVOZIONE \$24.0

IL DIRETTORE NEGRONI 400
CONEJOS MEZCAL JOVEN \$27.3

IL DIRETTORE NEGRONI CLASE
AZUL GUERRERO \$98.2

Rum

PLANTACIÓN 3 ESTRELLAS \$21.8

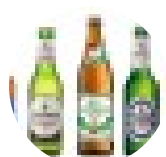
PIÑA DE PLANTACIÓN \$21.8

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



LA HABANA 7	\$21.8
DIPLOMÁTICO RESERVA EXCLUSIVA	\$27.3
MONTE GAY XO	\$38.2
ZACAPA 23	\$27.3
ZACAPA XO	\$49.1

Bebidas



ALMA BRUT GRANDE CUVÉE DOCG FRANCIACORTA BELLAVISTA	\$19.6
ROSÈ 2017 DOCG FRANCIACORTA BELLAVISTA	\$27.3
DELAMOTTE BLANC DE BLANCS AOC CHAMPAGNE DELAMOTTE MAISON	\$30.6
AGUA SAN PELLEGRINO CON GAS 0,5 L	\$6.0
AGUA PANNA SIN GAS 0,5 L	\$6.0
REFRESCOS PREMIUM	\$10.9
CERVEZA SIN ALCOHOL	\$8.7
ZUMO DE NARANJA NATURAL	\$10.9

Postres artesanos

SEADAS DE CERDEÑA TRADICIONAL CON CORAZÓN DE QUESO RICOTTA, ALMENDRAS TOSTADAS, MIEL.	\$10.9
PANNA COTTA CÍTRICA DE MENTA Y ALBAHACA CON FRUTA DE TEMPORADA CAMELIZADA.	\$13.1
CANNOLI SICILIANI. RICOTTA, PISTACHO Y NARANJA CONFITADA.	\$13.1
ZUCCOTTO DI MOUSSE DE PISTACHO, FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO CON BIZCOCHO DE CACAO	\$16.4

MINI SACHER ORIGINAL CON FONDANT DE CHOCOLATE Y CONFITURA DE ALBARICOQUE	\$16.4
ZUCCOTTO DE CHOCOLATE, SABAYÓN, MOUSSE DE MASCARPONE CON GALLETA DE RICOTTA.	\$13.1
CASSATINA SICILIANA. MAZAPÁN DE ALMENDRAS CON RICOTTA, VIRUTAS DE CHOCOLATE Y FRUTAS CONFITADAS.	\$13.1
MINI TARTA DE RICOTTA Y PERA.	\$13.1
PORNO STAR MARTINI DESSERT, SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN, GRANIZADO DE VODKA, MOUSSE DE CAVA.	\$19.6

Bodega vinos tintos

CONDE DE LOS ANDES 2016 DOC RIOJA	\$98.2
TANCREDI DOLCE&GABBANA 2017 IGT ROSSO	\$120.1
ALOMADO 2020 DOC RIOJA	\$131.0
BARBARESCO 2018 DOCG BARBARESCO	\$141.9
BAROLO 2018 DOCG BAROLO	\$152.8
CUORDILAVA DOLCE&GABBANA 2017 DOC ETNA ROSSO	\$163.7
BAROLO RISERVA 2011 DOCG BAROLO	\$191.0
FLOR DE PINGUS 2015 DO RIBERA DEL DUERO	\$294.7
UNICO 2010 DO RIBERA DEL DUERO	\$660.4

Bodega espumosos

MARTINI PROSECCO CUVÉE DOC PROSECCO	\$54.6
ALMA BRUT GRANDE CUVÉE DOCG FRANCIACORTA	\$87.3

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



ROSÈ 2017 DOCG
FRANCIACORTA, BELLAVISTA \$131.0

DELAMOTTE BRUT AOC
CHAMPAGNE, DELAMOTTE
MAISON \$141.9

LOUIS ROEDERER COLLECTION
243 AOC CHAMPAGNE \$180.1

DELAMOTTE BRUT ROSE AOC
CHAMPAGNE \$185.6

BEAU JOIE SPECIAL CUVÉE AOC
CHAMPAGNE \$229.2

DOM PERIGNON VINTAGE 2012
AOC CHAMPAGNE \$382.1

LOUIS ROEDERER CRISTAL 2014
AOC CHAMPAGNE \$534.9

DOM PERIGNON ROSE VINTAGE
2006 AOC CHAMPAGNE \$731.4

SALON BLANC DE BLANCS
2012 AOC CHAMPAGNE \$1,637.4

Bodega vinos blancos

FENOMENAL 2022 DO RUEDA,
UVA FELICES \$54.6

PINOT GRIGIO VALDADIGE 2020
DOC TRENTO A.A. \$65.5

TERRAS GAUDA 2022 DO RIAS
BAIXAS \$71.0

PETIT CHABLIS 2022 AOC PETIT
CHABLIS \$87.3

ISOLANO DOLCE&GABBANA 2019
DOC ETNA BIANCO \$98.2

CONDE DE LOS ANDES 2018 DOC
RIOJA, BODEGAS OLLAURI \$98.2

LE RIVE 2017 IGT BIANCO
VERONESE, SUAVIA \$103.7

BELONDRADE Y LURTON 2020
DO RUEDA, BELONDRADE \$114.6

BERNCASTELER DOCTOR
RIESLING KABBINETT 2020 VDP
GROSSE LAGE, ERBEN THANISH \$120.1

UCCELLANDA 2016 BELLAVISTA,
BELLAVISTA \$131.0

DOMAINE VACHERON AOC
SANCERRE 2020 \$196.5

GRAN CRU COURTON
CHARLEMAGNE 2019 \$545.8

Dg cocktails

DG GOLD TEQUILA PREMIUM \$24.0

DG GOLD CLASE AZUL PLATA \$49.1

DG GOLD CLASE AZUL
REPOSADO \$71.0

DG GOLD CLASE AZUL AÑEJO \$114.6

DG JUNGLE \$24.0

NEW FASHION MAKER'S MARK \$24.0

NEW FASHION JACK DANIELS
SINGLE BAREL \$30.6

NEW FASHION ABERFELDY 21 \$71.0

LUXURY MOJITO ZACAPA 23 \$27.3

LUXURY MOJITO ZACAPA XO \$58.9

LUXURY MOJITO ZACAPA ROYAL \$87.3

ZAFFIRO VIOLA \$27.3

DOLCE AMARO ZACAPA 23 \$27.3

DOLCE AMARO ZACAPA XO \$58.9

DOLCE AMARO ZACAPA ROYAL \$87.3

WHITE TRUFFLE MULE \$38.2

Carta de menús Martini By Dolce Gabbana



Martini By Dolce Gabbana

Edificio Club De Mar Pueblo
Marinero De Ribera, Muelle
Principal S N 29660 Puerto
Banus Marbella, Marbella 29660,
Spain

Horario de apertura:
Lunes 13:00-20:00
Martes 13:00-20:00
Miércoles 13:00-20:00
Jueves 13:00-20:00
Viernes 13:00-20:00
Sábado 13:00-20:00
Domingo 13:00-20:00

Hecho con carta.menu

