

Cielo



BY FLORENTINE

ITALIA

FLORENCE

SUEZIA 2023



Desde los cielos bañados por el sol hasta los mares tranquilos, la vida en el Mediterráneo siempre ha estado moldeada por los ritmos de la naturaleza.

Cielo celebra esta conexión, ofreciendo un lugar donde el horizonte se encuentra con el alma. Elevado por encima del mundo, nuestro rooftop es un santuario para disfrutar de la belleza del momento presente.

Bajo las estrellas o bañado en luz dorada, te invitamos a saborear los sabores, aromas y recuerdos que solo cobran vida cuando se comparten en buena compañía.



@florentine_marbella

CÓCTELES

CLÁSICOS, REINVENTADOS

ESPRESSO MARTINI 22

Vodka Grey Goose, licor de café Borghetti, esencia de café al cacao

PORNSTAR MARTINI 22

Cognac, Italicus, fruta de la pasión, habas tonkas

MOJITO 22

Ron Planteray 3 Stars, menta botánica, lima

MARGARITA 22

Tequila Patrón Reposado, Cointreau, un toque floral de St Germain, lima fresca

RAMOS G.F. 22

Gin Bombay Sapphire, Italicus, mezcal Alipus, yogurt cremoso, esencia de flor de azahar, clara de huevo

PALOMA 22

Tequila Patrón Silver, lima, agave, pimienta Sichuan, soda de pomelo

AMARETTO SOUR 22

Amaretto de almendra y albaricoque, limón, clara de huevo

BARREL AGED NEGRONI 22

Botanist Gin, Campari, vermut Mancino, envejecido en barrica

BASIL SMASH 22

Albahaca morada, Bombay Sapphire, lima

MAI-TAI 22

Cachaça, ron oscuro y jamaicano, Cointreau, almendra orgeat, lima fresca

HECHO EN CASA, CON ARTE

TUTTI FRUTTI 22

Planteray Cut and Dry, Blue Curaçao, cacao, mascarpone, lima
(Dulce, ácido, azul)

PISTACCHIO 22

Ron Zacapa 23, cacao, crema de pistacho de Bronte
(Intenso, sabroso, complejo)

SGROPPINO 22

Vodka Grey Goose, champán Telmont, sorbete casero de limón
(Perfecto, veraniego, fresco)

SIN ALCOHOL

CIELO GARDEN 20

Seedlip Garden, mango fresco, fruta de la pasión, flores aromáticas
(Exótico, dulce y ácido)

SAFFRON 20

Soda de cardamomo rosa, azafrán aromático, un toque de purpurina
(Espumoso, refrescante, floral)

BABY COLADA 16

Crema de coco, piña fresca, Aperol, albahaca, lima
(Tropical, cremoso)

GIN, CON TÓNICA PREMIUM

MONKEY 47 22

Cáscara de limón y bayas de enebro

ROKU 22

Jengibre

BROCKMANS 22

Frutas de verano

MALFY ROSA 20

Pomelo

GIN MARE 22

Romero

HENDRICKS 22

Pepino y pimienta negra

BOMBAY SAPPHIRE 20

Limón y tomillo

TANQUERAY N.10 20

Cáscara de pomelo

VINOS POR COPA

**Para la selección completa, consulte la carta de vinos.*

ESPUMOSO

2023 CAVA SELECCIÓN ESPECIAL MM BRUT VINTAGE 12

NV FRANCIACORTA ALMA G. CUVÉE BRUT, BELLAVISTA 18

NV PIPER HEIDSIECK CUVÉE BRUT, CHAMPAGNE 26

BLANCO

2024 LIGHEA, ZIBIBBO, DONNAFUGATA, SICILY DOC 12

2023 GRIFO DEL QUARTARO, ENRICO SERAFINO, GAVI DOCG 15

2024 PAZO DE SEÑORANS, ALBARIÑO, RÍAS BAIXAS DO 17

2022 OSSIAN, VERDEJO, RUEDA DO 19

2024 WINKL, SAUVIGNON, TERLAN, ALTO ADIGE DOC 24

2021 FOURCHAUME CHABLIS, DOMAINE ALEXANDRE, IER CRU 26

ROSADO

2024 LUMERA, SYRAH, NERO D'AVOLA, DONNAFUAGA, SICILY IGT 12

2024 DOMAINE OTT CHÂTEAU DE SELLE ROSÉ, PROVENCE AOC 19

TINTO

2022 PAJENA BARBERA D'ALBA, E. SERAFINO, PIEMONTE DOCG 13

2023 CAMINS DEL PRIORAT, ALVARO PALACIOS, PRIORAT DOQ 15

2021 ARFENA, PINOT NERO, PICCHIONI, PAVESE, LOMBARDIA IGT 18

2023 LE DIFESE, TENUTA SAN GUIDO, TOSCANA IGT 22

2019 RODA I, TEMPRANILLO, GRACIANO, RODA, RIOJA DOCA 28

2021 ALION, TEMPRANILLO, VEGA SICILIA, RIBERA DEL DUERO DO 36

BOCADITOS PARA COMPARTIR

CAVIAR

*Oscietra, Blini, Crème fraîche,
chalotas y cebollino*

30g	50g	125g
95	130	310

OYSTERS

*Fine de Claire N° 2, salsa mignonette y
chalotas*

UNIDAD	1/2 DOCENA	DOCENA
8	36	70

TORRE DE MARISCOS

*Para 2 personas para compartir
Medio bogavante, gambas rojas, gambas
tigre, ostras frescas, vieiras y cóctel de
gambas*

130

TORRE DE CHARCUTERÍA

*Para 2 personas para compartir
Selección de charcutería y quesos,
stracciatella fresca, mermelada de higos,
vegetales encurtidos y aceitunas*

60

CURADO

PROSCIUTTO SAN DANIELE

22

BRESAOLA

22

SELECCIÓN DE QUESOS

PECORINO TRUFADO, UBRIACO AL PROSECCO, PIAVE,
PARMIGIANO, MIEL DE TRUFA Y PAN DE HIGO CON ALMENDRA

36

VALORAR

PAPAS BABY AL HORNO

9

TOMATES HEIRLOOM

9

BRÓCOLI TIERNO

9



*Para información sobre alergias, por favor escanee
el código QR o pregunte a su camarero*

PARA EMPEZAR

MAR

CARABINEROS A LA PARRILLA 34/p
Con mayonesa de limón

TUNA CRUDITO 36
Atún bluefin con costra de pistacho, gremolata de mango, aderezo cítrico

CARPACCIO DE GAMBAS ROJAS 46
Gambas rojas, puré de aguacate, pistacho, ají amarillo (Agregar caviar 5g /15€)

TIERRA

CIELO CARPACCIO 38
Ribeye envejecido en seco, tapenade de trufa, mermelada de tomate, trufa fresca

VITELLO TONNATO 30
Solomillo de ternera con salsa tonnata cremosa, alcaparras

BURRATA DE TRUFA 32
Burrata cremosa, crema de trufa y porcini, trufa fresca en láminas

SEGUIMOS

MAR

PULPO A LA PARRILLA 38
Pulpo a la parrilla Josper, mojo rojo, papas baby

LENGUADO A LA MEUNIÈRE 14/100gr
Con mantequilla dorada, alcaparras y jugo de limón

PASTA DE BOGAVANTE 58
Espaguetis con bisque cremosa, carne de bogavante y tomates cherry

ENSALADA DE BOGAVANTE 48
Carne de bogavante, mezcla de hojas, frutas de temporada, crème fraîche y aliño de la casa

BACALAO A LA PLANCHA 38
Acompañado de caponata siciliana y piñones tostados

TIERRA

TOMAHAWK DE TERNERA 138
Chuletón Gallega de 1,1 kg madurado en seco, cocinado al Josper

SOLOMILLO DE TERNERA 49
Ternera Gallega a la parrilla, con verduras de temporada y reducción de vino tinto

CHULETAS DE CORDERO 44
Chuletas de cordero al Josper, guisantes y mojo verde

POLLO PICANTÓN ENTERO 38
Deshuesado y a la parrilla Josper, glaseado de limón y tomillo en su jugo

PASTA DE TRUFA 39
Beurre blanc de trufa, trufa fresca laminada

ENSALADA CÉSAR 36
Pollo alimentado con maíz, bresaola crujiente, baby gem, kale, cebolla roja, crujientes de pan, parmesano laminado y aderezo César

Tenga en cuenta que añadimos un cargo discrecional de 4,50€ por persona por nuestro servicio de focaccia casera.

ENDULZADO

LAVAMISU 14

El clásico inigualable, reinventado

PANNA COTTA DE VAINILLA 14

Delicioso postre italiano de crema fresca y vainilla, con una textura suave y delicada

BANDEJA DE FRUTAS 28

Frutas de temporada con salsa de chocolate intenso

CARPACCIO DE PIÑA 18

Finas láminas de piña acompañadas con mascarpone de coco

CON EL POSTRE

ESPRESSO 4 / CON LECHE 5

DOUBLE ESPRESSO 5 / CON LECHE 6

TEA 5

MOSCATEL, BODEGAS MÁLAGA VIRGEN,
SIERRAS DE MÁLAGA DO 10

2020 DON PX, BODEGAS TORO ALBALÁ,
MONTILLA-MORILES DO 10

2022 SPERI LA ROGGIA,
RECIOTO DELLA VALPOLICELLA
CLASSICO DOCG 16

GRUPOS GRANDES Y ALQUILER PRIVADO

Urban Italian Group pone a tu disposición espacios encantadores en nuestros restaurantes

Florentine y Cielo, ideales para celebrar ocasiones especiales.

Disfruta de una amplia variedad de ambientes alegres, perfectos para cumpleaños, aniversarios o eventos corporativos, tanto en nuestros exclusivos espacios interiores como exteriores.

Escanea el código QR para más detalles.

