B { Especiales Specials } bou
HOTELS

Sin gluten

B { Español } bou

HOTELS

B {Sin Gluten} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

	Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho con Timbal de Berenjena y Aguacate	10,00 €
	Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,00 €
	Tartar de Tomate y Aguacate, Sardina Escabechada, Naranjas y Emulsión de Aceitunas	13,00 €
	Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	13,00 €
	Paté de Chivo con Higos y Miel de Caña en Texturas Libre de Gluten	11,00 €
	Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa	14,00 €
*	Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,50 €
**	Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros" criados en montanera de Castaña y Bellota en el Valle del Genal, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	23,00 €
	Burrata Fresca con Aceite de Albahaca con Tomatitos Kumatos y Cerezas, Crema de Aguacate y Frutas Rojas	11,50 €
	Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
	Croquetas de Jamon Sin Gluten,	9,00 €
	Tortilla Vaga de Huevos de Gallinas Felices, Chorizo de Bellota y Castaña, Habitas y Cebolla Caramelizada	12,00 €
	Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos y Cebolleta, Huevo Frito de Gallinas Felices, Navajas y Morcilla del Puente de Salia	14,00 €
	Pizza de Jamón y Queso Libre de Gluten	15,00 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€
**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES
CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Lomo de Lubina Asada sobre Verdurirtas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado	18,00 €
Lomo de Salmón sobre Salteado de Quinoa y Verduritas Frescas con Aceite de Finas Hierbas	18,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil - Pil de Aberquina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	20,00 €

Carnes

	Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado y Langostinos con Crema de Queso Azul, Dúo de Arroces y Verduritas	16,50 €
	Hamburguesa con Brioche Sin Gluten de Malta de Angus Madurada de Vaca 200 gr, Taco de Foie, Cebolla Caramelizada y Sticks de Batatas Fritas	18,50 €
*	Entrecot de Vaca Madurada la Brasa con Degustación de Mostazas	22,00 €
**	Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla con Degustación de Mostazas	23,00 €
**	Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y Romero.	23,50 €

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café libre de Gluten y Lactosa	7,00 €

Alérgenos

	CEREALES	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS CON CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho								X						
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame						X		X		X	X	X		
Tartar de Tomate y Aguacate, Sardina				X						X		X		
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón				X						X	X	X		
Paté de Chivo con Higos y Miel de Caña en							X	X			X	X		
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor														
Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE							X	X			X	X		
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"												X		
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca					X		X	X		X	X	X		
Batatas Fritas con Miel de Caña												X		
Croquetas de Jamon Sin Gluten,			X				X		X			X		
Tortilla Vaga de Huevos de Gallinas Felices			X						X			X		
Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos y Cebolleta			X									X		X
Pizza de Jamón y Queso Libre de Gluten			X			X	X					X		
Lomo de Lubina Asada sobre Verdurirtas				X										
Lomo de Salmón sobre Salteado de Quinoa				X										
Lomo de Bacalao Asado con Pil - Pil de Aberquina				X										
Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado		X				X		X	X					
Hamburguesa con Brioche Sin Gluten de Malta			X				X	X		X	X	X		
Entrecot de Vaca Madurada la Brasa							X		X	X		X		
Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla							X		X	X		X		
Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo							X		X			X		
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema			X		X	X		X				X		

Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celiacos y sin lactosa.

Gluten Free

B { English } bou

HOTELS

B {Gluten Free} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

	Aromatic Tomato Cream, Pistachio Crumble with Eggplant and Avocado Timbale	10,00 €
	Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	12,00 €
	Tomato and Avocado Tartar, Pickled Sardine, Oranges and Olive Emulsion	13,00 €
	Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	13,00 €
	Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	11,00 €
	Grilled Artichokes from the Axarquia's Orchard in Blossom	14,00 €
*	Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, AOVE Verdial with Almonds Fries & Marmalades from Málaga	15,50 €
**	Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros in Ronda, Crystal Bread Toasts and Grated Tomato with AOVE Verdial	23,00 €
	Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	11,50 €
	Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
	Ham Croquettes (Gluten Free)	9,00 €
	Juicy Omelette with Acorn-fed Chorizo and Chestnuts, Baby Beans and Caramelised Onions	12,00 €
	Symphony of Sautéed Mushrooms with Garlic and Spring Onions, Fried Egg, Razor Clams and Black Pudding from Puente de Salia.	14,00 €
	Ham and Cheese Gluten Free Pizza	15,00 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€
**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS
SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50€ (TAXES INCLUDED)

Dishes from the sea

Roasted Sea Bass Fillet on Candied Vegetables with Fennel and Star Anise	17,00 €
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and Mushroom Wok and Edamame Beans	18,50 €
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil and Sautéed Green Beans, Mango and Muscat Grapes	19,50 €

Meat

	Surf and Turf of Chicken Confit, Prawns with Kimchee Sauce and Almonds, and Rice Duo with Baby Greens	17,00 €
	200g Gluten Free Angus Beef Matured Angus Malt Brioche Burger, Foie Taco, Caramelised Onion and Sweet Potato Fries Sticks	18,50 €
*	Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard Tasting	22,00 €
**	Grilled Simmental Beef Sirloin with Mustard Tasting	23,00 €
**	Slow Roasted Goat form the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,50 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	7,00 €

Allergens

	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINS	SHELLFISH
Aromatic Tomato Cream, Pistachio Crumble								X						
Quinoa Salad with Avocado, Edamame						X		X		X	X	X		
Tomato and Avocado Tartar, Pickled Sardine				X						X		X		
Avocado and Mango Timbale				X						X	X	X		
Viñuela-style Goat Pate							X	X			X	X		
Grilled Artichokes from the Axarquia's														
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga							X	X			X	X		
Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham												X		
Fresh Burrata with Basil Oil					X		X	X		X	X	X		
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey												X		
Ham Croquettes (Gluten Free)			X				X		X			X		
Juicy Omelette with Acorn-fed Chorizo			X						X			X		
Symphony of Sautéed Mushrooms			X									X		X
Ham and Cheese Gluten Free Pizza			X			X	X					X		
Roasted Sea Bass Fillet on Candied				X										
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and				X										
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil				X										
Surf and Turf of Chicken Confit		X				X		X	X					
Angus Malt Brioche Burger			X				X	X		X	X	X		
Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard							X		X	X		X		
Grilled Simmental Beef Sirloin							X		X	X		X		
Slow Roasted Goat form the Local Town							X		X			X		
Kent Mango Sorbet														
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee			X		X	X		X				X		

Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes, So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine.
Consult our team. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

Sin Lactosa

B {Sin Lactosa} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

	Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	7,50 €
	Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho con Timbal de Berenjena y Aguacate	10,00 €
	Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,00 €
	Tartar de Tomate y Aguacate, Sardina Escabechada, Naranjas y Emulsión de Aceitunas	13,00 €
	Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	13,00 €
	Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa	14,00 €
**	Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros" criados en montanera de Castaña y Bellota en el Valle del Genal, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	23,00 €
	Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
	Tortilla Vaga de Huevos de Gallinas Felices, Chorizo de Bellota y Castaña, Habitas y Cebolla Caramelizada	12,00 €
	Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos y Cebolleta, Huevo Frito de Gallinas Felices, Navajas y Morcilla del Puente de Salia	14,00 €
	Gnocchis de Remolacha con Aceite de Finas Hierbas sobre Tomate Frito Ecológico y Bimis	13,50 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€
**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES
CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Fideos Tostados con Langostinos y Alioli de Piquillos	15,00 €
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado	18,00 €
Lomo de Salmón sobre Salteado de Quinoa, Verduritas Frescas y Aceite de Finas Hierbas	18,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva Aberquina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	20,00 €

Carnes

	Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado, Langostinos con Salsa Kimchee y Almendras, y Dúo de Arroces con Verduritas Baby	16,50 €
	Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce, Cous Cous y Verduritas Salteadas	17,00 €
	Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	19,00 €
*	Entrecot de Vaca Madurada la Brasa con Degustación de Mostazas	22,00 €
**	Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla con Degustación de Mostazas	23,00 €
**	Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y Romero.	23,50 €

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Carpaccio de Fruta de Temporada	7,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café , libre de Gluten y Lactosa	7,00 €

Alérgenos

	CEREALES	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS CON CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	x											x		
Crema Aromático de Tomate, Granillo de Pistacho								x						
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas,						X		X		X	X	x		
Tartar de Tomate y Aguacate, Sardina Escabechada				x						x		x		
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado,				x						x	x	x		
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa														
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"	x											x		
Batatas Fritas con Miel de Caña												x		
Tortilla Vaga de Huevos de Gallinas Felices			x					x				x		
Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos y Cebolleta			x									x		x
Gnocchis de Remolacha con Aceite de Finas Hierbas	x					x				x				
Fideos Tostados con Langostinos y Alioli de Piquillos	x	x	x	x					x			x		x
Lomo de Lubina Asada sobre Verdurirtas Confitadas con				x										
Lomo de Salmón sobre Salteado de Quinoa				x										
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva				x										
Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado	x	x				x		x	x					
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino	x							x	x		x	x		
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá	x					x			x	x		x		
Entrecot de Vaca Madurada la Brasa						x			x	x		x		
Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla														
Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo									x			x		
Sorbete de Mango Kent														
Carpaccio de Fruta de Temporada														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			x		x	x		x				x		

Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celiacos y sin lactosa.

Lactose Free

B {lactose Free} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

	Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shaving	7,50 €
	Aromatic Cream of Tomato, Pistachio with Eggplant and Avocado Timbale	10,00 €
	Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	12,00 €
	Tomato and Avocado Tartar, Pickled Sardine, Oranges and Olive Emulsion	12,00 €
	Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	13,00 €
	Grilled Artichokes from the Axarquia's Orchard in Blossom	14,00 €
**	Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros in Ronda, Crystal Bread Toasts and Grated Tomato with AOVE Verdial	22,00 €
	Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
	Juicy Omelette with Acorn-fed Chorizo and Chestnuts, Baby Beans and Caramelised Onions	12,00 €
	Symphony of Sautéed Mushrooms with Garlic and Spring Onions, Fried Egg, Razor Clams and Black Pudding from Puente de Salia	14,00 €
	Beetroot Gnocchis with Fine Herb Oil over Organic Fried Tomato and Bimis	13,50 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€
**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS
SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50€ (TAXES INCLUDED)

Dishes from the sea

Toasted Noodles with Prawns and Piquillo Pepper Alioli	15,00 €
Roasted Sea Bass Fillet on Confit of Vegetables with Fennel and Star Aniseed	18,00 €
Salmon Loin over Sautéed Quinoa, Fresh Vegetables and Herb Oil	18,50 €
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil and Sautéed Green Beans, Mango and Muscat Grapes	20,00 €

Meat

	Surf and Turf of Chicken Confit, Prawns with Kimchee Sauce and Almonds, and Rice Duo with Baby Greens	16,50 €
	Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes, Cous Cous and Vegetables	17,00 €
	Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter & Red Miso	19,00 €
*	Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard Tasting	22,00 €
**	Grilled Simmental Beef Sirloin with Mustard Tasting	23,00 €
**	Slow Roasted Goat form the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,50 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Fruit Carpaccio	7,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	7,00 €

Allergens

	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINS	SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian	x											x		
Aromatic Cream of Tomato								x						
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans,						X		X		X	X	x		
Tomato and Avocado Tartar				x						x		x		
Avocado and Mango Timbale with Smoked				x						x	x	x		
Grilled Artichokes from the Axarquia's														
Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham	x											x		
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey												x		
Juicy Omelette with Acorn-fed Chorizo			x					x				x		
Symphony of Sautéed Mushrooms			x									x		x
Beetroot Gnocchis with Fine Herb Oil	x					x				x				
Toasted Noodles with Prawns and Piquillo	x	x	x	x					x			x		x
Roasted Sea Bass Fillet				x										
Lacquered Salmon Loin				x										
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil				x										
Surf and Turf of Chicken Confit	x	x				x		x	x					
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange	x							x	x		x	x		
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika	x					x			x	x		x		
Grilled Matured Beef Entrecote						x			x	x		x		
Grilled Simmental Beef Sirloin														
Slow Roasted Goat form the Local Town									x			x		
Kent Mango Sorbet														
Fruit Carpaccio														
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee			x		x	x		x				x		

Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes, So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine.
Consult our team. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

B { Español } bou

HOTELS

B {Vegetariano} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Crema de Verduras con Picatostes	7,50 €
Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho con Timbal de Berenjena y Aguacate	10,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,00 €
Tartar de Tomate y Aguacate con Nueces, Naranjas y Emulsión de Aceitunas	13,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	13,00 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,50 €
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de Kumatos y Cerezas, Crema de Aguacate y Frutas Rojas	11,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	9,00 €
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Judias Verdes con Mango y sobre Arroz Pilaf de Pasas y Almendras	11,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	11,50 €
Salteado de Setas con ajos Tiernos, Edamames y Cebollino	11,50 €
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa	14,00 €
Gnocchis de Remolacha con Aceite de Finas Hierbas sobre Tomate Frito Ecológico y Bimis	13,50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	15,50 €

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Carpaccio de Fruta de Temporada	7,00 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Turrón y Almendra Caramelizadas	7,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café , libre de Gluten y Lactosa	7,00 €
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada de P.X. y Dulce de Naranja Amarga	7,50 €
Cookie de Chocolate Belga con Helado de Almendra Tostada, Ganache de Nutella y Mascarpone.	7,50 €
Torrija de Brioche Caramelizado con Helado de Leche Merengada	8,00 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€
**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES
CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ | IVA INCLUIDO

Alérgenos

	CEREALES	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS CON CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	x											x		
Crema de Verduras con Picatostes	x											x		
Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho								x						
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas						X		X		X	X	x		
Tartar de Tomate y Aguacate con Nueces								x		x				
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de Aceitunas								x		x		x		
Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial							x	x			x	x		
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de	x						x	x		x		x		
Batatas Fritas con Miel de Caña												x		
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de	x		x				x					x		
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas	x				x			x	x		x	x		
salteado de judias verdes con mango y sobre arroz pilaf de								x						
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	x					x		x	x					
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses	x					x		x	x		x	x		
Salteado de Setas con ajos Tiernos, Edamames y Cebollino						x								
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa														
Gnocchis de Remolacha con Aceite de Finas Hierbas	x					x				x				
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	x		x				x	x	x			x		
Sorbete de Mango Kent														
Carpaccio de Fruta de Temporada														
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Turrón	x		x		x		x	x				x		
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café	x		x		x	x	x	x			x	x		
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada	x		x		x		x	x				x		
Cookie de Chocolate Belga con Helado de Almendra.	x		x		x	x	x	x				x		
Torrija de Brioche Caramelizado con Helado de Leche	x		x		x		x	x				x		

Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celiacos y sin lactosa.

B { English } bou

HOTELS

B {Vegetarian} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

Andalusian Gazpacho Cold Soup	7,50 €
Vegetables Cream with Croutons	7,50 €
Aromatic Cream of Tomato, Pistachio with Eggplant and Avocado Timbale	10,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	12,00 €
Tomato and Avocado Tartar with Walnuts, Oranges and Olive Emulsion	13,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	13,00 €
* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, AOVE Verdial with Almonds Fries & Marmalades from Malaga	15,50 €
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	11,50 €
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	9,00 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€
**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS
SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50€ (TAXES INCLUDED)

International Cuisine

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almond	11,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	10,50 €
Sautéed Mushrooms with Tender Garlic, Edamame and Chives	11,50 €
Grilled Artichokes from the Axarquia's Orchard in Blossom	14,00 €
Beetroot Gnocchis with Fine Herb Oil over Organic Fried Tomato and Bimis	13,50 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	15,50 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Fruit Carpaccio	7,00 €
Caramelised Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream and Caramelised Almonds	7,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	7,00 €
Sweet ice cream "Torta de Algarrobo", Caramelised Almond of P.X. and Bitter Orange Sweet	7,50 €
Belgian Chocolate Cookie with Toasted Almond Ice Cream, Nutella Ganache & Mascarpone	7,50 €
Caramelised Brioche Torrija with Mulled Milk Ice Cream	8,00 €

Allergens

	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINS	SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian	x											x		
Vegetables Cream with Croutons	x											x		
Aromatic Cream of Tomato								x						
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Bean						X		X		X	X	x		
Tomato and Avocado Tartar								x		x				
Avocado and Mango Timbale with Smoked								x		x		x		
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga,							x	x			x	x		
Fresh Burrata with Basil Oil	x						x	x		x		x		
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey												x		
Spinach Croquettes with Chips,	x		x				x					x		
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in	x				x			x	x		x	x		
Sautéed Green Beans with Mango on Rice,								x						
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and	x					x		x	x					
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed	x					x		x	x		x	x		
Sautéed Mushrooms with Tender Garlic						x								
Grilled Artichokes from the Axarquia's														
Beetroot Gnocchis with Fine Herb Oil	x					x				x				
Vegetables Lasagna	x		x				x	x	x			x		
Kent Mango Sorbet														
Fruit Carpaccio														
Caramelised Puff Pastry Millefeuille	x		x		x		x	x				x		
Almonds & Chocolate Dacquoise	x		x		x	x	x	x			x	x		
Sweet ice cream "Torta de Algarrobo"	x		x		x		x	x				x		
Belgian Chocolate Cookie with Toasted	x		x		x	x	x	x				x		
Caramelised Brioche Torrija with Mulled	x		x		x		x	x				x		

Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes, So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine.
Consult our team. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

B { Español } bou

HOTELS

B { Vegano } bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Guarnición	7,50 €
Crema de Verduras con Picatostes	7,50 €
Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho con Timbal de Berenjena y Aguacate	10,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,00 €
Tartar de Tomate y Aguacate con Nueces, Naranjas y Emulsión de Aceitunas	13,00 €
Timbal de Aguacate, Mango y Frutos Secos con Tapanade y Naranja Amarga	13,00 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Judias Verdes con Mango y Arroz Pilaf de Pasas y Almendras	11,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa de Soja	11,50 €
Salteado de Setas con ajos Tiernos, Edamames y Cebollino	11,50 €
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa	14,00 €
Gnocchis de Remolacha con Aceite de Finas Hierbas sobre Tomate Frito Ecológico y Bimis	13,50 €

CONSULTE MENÚS INFANTILES
CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ | IVA INCLUIDO

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada	7,00 €

Alérgenos

	CEREALES	CRUSTÁCEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS CON CÁSCARA	APIO	MOSTAZA	SÉSAMO	DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUCES	MOLUSCOS
Gazpacho Andaluz con Guarnición	x											x		
Crema de Verduras con Picatostes	x											x		
Crema Aromática de Tomate, Granillo de								x						
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate						X		X		X	X	x		
Tartar de Tomate y Aguacate con Nueces								x		x				
Timbal de Aguacate, Mango y Frutos Secos								x		x		x		
Batatas Fritas con Miel de Caña												x		
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas	x				x			x	x		x	x		
Salteado de Judias Verdes con Mango								x						
Salteado de Quinoa Real con Edamame y	x					x		x	x					
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles	x					x		x	x		x	x		
Salteado de Setas con ajos Tiernos,						x								
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor														
Gnocchis de Remolacha con Aceite de Finas	x					x				x				
Sorbete de Mango Kent														
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada														

Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celiacos y sin lactosa.

B { English } bou

HOTELS

B { Vegan } bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

Andalusian Gazpacho Cold Soup	7,50 €
Vegetables Cream with Croutons	7,50 €
Aromatic Cream of Tomato, Pistachio with Eggplant and Avocado Timbale	10,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	11,50 €
Tomato and Avocado Tartar with Walnuts, Oranges and Olive Emulsion	13,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	13,00 €
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €

International Cuisine

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	11,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Avocado, Roasted Almonds & Soy Sauce	10,50 €
Sautéed Mushrooms with Tender Garlic, Edamame and Chives	11,50 €
Grilled Artichokes from the Axarquia's Orchard in Blossom	14,00 €
Beetroot Gnocchis with Fine Herb Oil over Organic Fried Tomato and Bimis	13,50 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€
**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS
SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50€ (TAXES INCLUDED)

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Fruit Carpaccio	7,00 €

Allergens

	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINS	SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup	x											x		
Vegetables Cream with Croutons	x											x		
Aromatic Cream of Tomato								x						
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing						X		X		X	X	x		
Tomato and Avocado Tartar								x		x				
Avocado and Mango Timbale								x		x		x		
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey												x		
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in	x				x			x	x		x	x		
Sautéed Green Beans with Mango on Rice,								x						
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and	x					x		x	x					
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed	x					x		x	x		x	x		
Sautéed Mushrooms with Tender Garlic						x								
Grilled Artichokes from the Axarquia's														
Beetroot Gnocchis with Fine Herb Oil	x					x				x				
Kent Mango Sorbet														
Fruit Carpaccio														

Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes, So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine.
Consult our team. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

B { Especiales / Specials } bou

HOTELS