

B {Room Service} bou

HOTELS

Entrantes

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	9,50 €
Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho, Tostade Cereales con Berenjena y Queso de Cabra	11,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	13,50 €
Tartar de Tomate y Aguacate con Sardina Escabechada, Naranjas y Emulsión de Aceitunas	14,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	15,00 €
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	12,00 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	18,00 €
** 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	25,00 €
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	12,50 €
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate Fresco, Brotes Tiernos y AOVE de Mondrón	12,50 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	14,50 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	7,50 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	11,50 €
Degustación de Croquetas Malagueñas: Salchichón, Rabo de Toro a la Rondeña y Gamba Roja	12,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa Yakisoba	13,50 €
Gnocchis de Remolacha con Carbonara de Boletus, Trufa, Panceta y Grana Padano	14,50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	17,00 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil-Pil de Aceite de Oliva Aberquina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	22,00 €
Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado, Langostinos con Salsa Kimcheey Almendras, y Dúo de Arroces con Verduritas Baby	18,00 €
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr con Taco de Foie, en Brioche de Malta, Cebolla Caramelizada y Sticks de Batatas Fritas	20,00 €
**Solomillo de Vaca Simmentala la Parrilla con Degustación de Mostazas	25,00 €
**Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y Romero.	25,50 €

Pastelería de nuestro obrador

Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Turrón y Almendra Caramelizadas	8,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, libre de Gluten y Lactosa	9,00 €
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada de P.X. y Dulce de Naranja Amarga	9,00 €
Cookie de Chocolate Belga con Helado de Almendra Tostada, Ganache de Nutella y Mascarpone	9,00 €
Torrija de Brioche Caramelizado con Helado de Leche Merengada	9,50 €
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada	9,00 €

Alérgenos



Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado														
Crema Aromática de Tomate con Granillo	x				x		x	x					x	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame			x			x		x	x			x	x	
Tartar de Tomate y Aguacate con Sardina				x							x		x	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado,				x							x		x	
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña				x							x	x	x	
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE	x						x	x				x	x	
** Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"							x	x				x	x	
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón,	x												x	
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes	x		x				x	x				x		
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada	x		x				x	x				x	x	
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas	x		x	x		x	x		x	x	x	x	x	
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	x		x				x				x		x	
Degustación de Croquetas Malagueñas:	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles	x		x				x	x	x				x	
Gnocchis de Remolacha con Carbonara de Boletus	x					x	x				x		x	
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	x		x				x	x					x	
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil				x										
Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado	x	x				x			x	x				
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr	x	x			x				x	x		x	x	
**Solomillo de Vaca Simmentala la Parrilla							x			x	x		x	
**Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de							x			x	x		x	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema	x		x		x		x	x					x	
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra	x		x		x		x	x					x	
Cookie de Chocolate Belga con Helado de Almendra	x		x		x	x	x	x					x	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con			x		x	x			x				x	
Torrija de Brioche Caramelizado	x		x		x		x	x					x	
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, celíacos y sin lactosa.

B {Room Service} bou

HOTELS

Starters

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings & Olive Oil Ice Cream	9,50 €
Aromatic Tomato Cream with Pistachio & Cereal Toast with Aubergine & Goat Cheese	11,00 €
Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquía, with Grilled Avocado, Egg Yolk of Happy Hens and Spicy Blood Sausage from Canillas	11,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & mango dressing	13,50 €
Tartar de Tomate y Aguacate con Sardina Escabechada, Naranjas y Emulsión de Aceitunas	14,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	15,00 €
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers of EVOO	12,00 €
* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO Verdial, with Almonds & Marmalades from Málaga	18,00 €
** 100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, Crystal Bread toasts and Grated Tomato with Verdial EVOO	25,00 €
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar Cane Honey with Sweet Potatoes	12,50 €
Avocado Bagel, Green Leaves, Fresh Tomato Slices, Tender Sprouts and Mondron EVOO	12,50 €
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Deluxe Potatoes	14,50 €
Ham & Cheese Sandwich with Chips	7,50 €
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	11,50 €
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style) & Red Prawn	12,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Avocado, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	13,50 €
Beetroot Gnocchi with Boletus, Truffle, Pancetta and Grana Padano Carbonara Sauce	14,50 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	17,00 €
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil and Sautéed Green Beans, Mango and Muscat Grapes	22,00 €
Surf and Turf of Chicken Confit, Prawns with Kimchee Sauce and Almonds, and Rice Duo with Baby Greens	18,00 €
Matured Angus Beef Burger (200grs) with its Foie Taco, in Malted Brioche, Caramelized Onion and Fried Sweet Potato Sticks	20,00 €
** Grilled Simmental Beef Sirloin with Mustard Tasting	25,00
** Slow Roasted Goat from the local town of 'Canillas de Aceituno' with Thyme & Rosemary Gravy	25,50

Homemade pastries

Caramelised Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream and Caramelised Almonds	8,50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	9,00 €
Sweet ice cream "Tortade Algarrobo", Caramelised Almond of P.X. and Bitter Orange Sweet	9,00 €
Belgian Chocolate Cookie with Toasted Almond Ice Cream, Nutella Ganache & Mascarpone	9,00 €
Caramelised Brioche Torrija with Mulled Milk Ice Cream	9,50 €
Fruit Carpaccio	9,00 €

Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian														
Aromatic Tomato Cream with Pistachio	x				x		x	x					x	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Tomato and Avocado Tartar						x		x			x	x	x	
Avocado and Mango Timbale with Smoked				x							x		x	
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers				x							x	x	x	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO	x							x	x			x	x	
100% Iberian Ham from the Dehesa								x	x			x	x	
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh	x												x	
Avocado Bagel, Green Leaves	x		x					x	x			x		
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar	x		x					x	x			x	x	
Ham & Cheese Sandwich with Chips	x		x	x		x	x			x	x	x	x	
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe	x		x					x			x		x	
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x		x	x
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed	x		x					x	x	x			x	
Beetroot Gnocchiswith Boletus	x					x	x				x		x	
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato	x		x					x	x				x	
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil			x											
Surf and Turf of Chicken Confit, Prawns	x	x				x			x	x				
Matured Angus Beef Burger (200grs)	x	x			x				x	x			x	x
**Grilled Simmental Beef Sirloin with Mustard								x		x	x		x	
**Slow Roasted Goat from the local town of								x		x	x		x	
Caramelised Puff Pastry Millefeuille	x		x		x			x	x				x	
Sweet ice cream "Tortade Algarrobo"	x		x		x			x	x				x	
Belgian Chocolate Cookie	x		x					x	x			x		
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee	x		x		x	x		x	x			x	x	
CaramelisedBrioche Torrija	x		x		x			x	x				x	
Fruit Carpaccio														

													
CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULPHUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINS	SHELLFISH

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.