



B { *Español* } bou
HOTELS

B {Restaurante} bou

HOTELS

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

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Crema Aromática de Tomate con Granillo de Pistacho y Tosta de Cereales con Berenjena y Queso de Cabra	10,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,00 €
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de Kumatos y Cerezas, Aguacate y Frutas Rojas	11,50 €
Tartar de Tomate y Aguacate con 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, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	11,00 €
Degustación de Croquetas Malagueñas: Salchichón, Rabo de Toro y Gamba Roja	11,00 €
Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos y Cebolleta, Huevo Frito de Gallinas Felices, Navajas y Morcilla del Puente de Salia	14,00 €
Tortilla Vaga de Huevos de Gallinas Felices con Chorizo de Bellota y Castaña, Habitas y Cebolla Caramelizada	12,00 €
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 €
Gnocchis de Remolacha con Carbonara de Boletus, Trufa, Panceta y Grana Padano	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 con Gnochis de Remolacha y Crema de Queso Azul	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 €
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr con Taco de Foie, en Brioche de Malta, 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 €
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 €

Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite	X						X						X	
Crema Aromática de Tomate con Granillo de Pistacho	X				X		X	X					X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas						X		X			X	X	X	
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho	X						X	X			X		X	
Tartar de Tomate y Aguacate con Sardina Escabechada,				X							X		X	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade		X		X							X	X	X	
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas	X						X	X				X	X	
Degustación de Croquetas Malagueñas	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Alcachofas de la Huerta Axárquica en Flor a la Brasa														
Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos y Cebolleta			X										X	X
Tortilla Vaga de Huevos de Gallinas Felices con Chorizo			X					X					X	
Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial							X	X				X	X	
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"													X	
Gnocchis de Remolacha con Carbonara de Boletus	X					X	X				X		X	
Fideos Tostados con Langostinos y Alioli de Piquillos	X	X	X	X					X				X	X
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo				X										
Lomo de Salmón con Gnochis de Remolacha	X			X			X						X	
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva Aberquina				X										
Mar y Montaña de Pollo de Corral Confitado	X	X				X		X	X					
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce	X							X	X			X	X	
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso	X					X			X	X			X	
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr	X		X				X	X			X	X	X	
Entrecot de Vaca Madurada la Brasa con Degustación						X	X		X	X			X	
Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla							X		X	X			X	
Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo							X		X				X	
Sorbete de Mango Kent														
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Turrón	X		X		X		X	X					X	
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada de P.X.	X		X		X		X	X					X	
Cookie de Chocolate Belga con Helado de Almendra Tostada	X		X		X	X	X	X					X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X		X	X		X					X	
Torrija de Brioche Caramelizado	X		X		X		X	X					X	



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS
CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE
AZUFRE Y
SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

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 { *English* } bou
HOTELS

B {Restaurant} bou

HOTELS

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

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Aromatic Tomato Cream with Pistachio & Cereal Toast with Aubergine & Goat Cheese	10,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	12,00 €
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	11,50 €
Tomato and Avocado Tartar with Pickled Sardine, Oranges and Olive Emulsion	13,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	13,00 €
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers of EVOO	11,00 €
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style) & Red Prawn	11,00 €
Symphony of Sautéed Mushrooms with Garlic and Spring Onions, Fried Egg, Razor Clams and Black Pudding from Puente de Salia.	14,00 €
Juicy Omelette with Acorn-fed Chorizo and Chestnuts, Baby Beans and Caramelised Onions	12,00 €
Grilled Artichokes from the Axarquia's Orchard in Blossom	14,00 €
* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO Verdial, with Almonds & Marmalades from Málaga	15,50 €
** 100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, Crystal Bread toasts and Grated Tomato with Verdial EVOO	23,00 €
Beetroot Gnocchis with Boletus, Truffle, Pancetta and Grana Padano Carbonara Sauce	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 Candied Vegetables with Fennel and Star Anise	18,00 €
Salmon Tenderloin with Beetroot Gnochis & Blue Cheese Cream	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 €
Matured Angus Beef Burger (200grs) with its Foie Taco, in Malted Brioche, Caramelized Onion and Fried Sweet Potato Stick	18,50 €
* Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard Tasting	22,00 €
** Grilled Simmental Beef Sirloin with Mustard Tasting	23,00 €
** Slow Roasted Goat from the local town of 'Canillas de Aceituno' with Thyme & Rosemary Gravy	23,50 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
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

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham	X						X						X	
Aromatic Tomato Cream with Pistachio	X				X		X	X					X	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits,						X		X			X	X	X	
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry	X						X	X			X		X	
Tomato and Avocado Tartar with Pickled Sardine				X							X		X	
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive		X		X							X	X	X	
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers of EVOO	X						X	X				X	X	
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style)	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Symphony of Sautéed Mushrooms with Garlic														
Juicy Omelette with Acorn-fed Chorizo and Chestnuts			X										X	X
Grilled Artichokes from the Axarquia's Orchard in Blossom			X					X					X	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO Verdial,with							X	X				X	X	
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, Crystal													X	
Beetroot Gnocchis with Boletus, Truffle	X					X	X				X		X	
Toasted Noodles with Prawns and Piquillo Pepper Alioli	X	X	X	X					X				X	X
Roasted Sea Bass Fillet on Candied Vegetables with Fennel				X										
Salmon Tenderloin with Blue Cheese Cream	X			X			X						X	
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil				X										
Surf and Turf of Chicken Confit, Prawns with Kimchee Sauce	X	X				X		X	X					
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange with Sweet	X							X	X			X	X	
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter & Red Miso	X					X			X	X			X	
Matured Angus Beef Burger (200grs) with its Foie Taco, in	X		X				X	X			X	X	X	
Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard Tasting						X	X		X	X			X	
Grilled Simmental Beef Sirloin with Mustard Tasting							X		X	X			X	
Slow Roasted Goat from the local town of 'Canillas de Aceituno							X		X				X	
Kent Mango Sorbet														
Caramelised Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream	X		X		X		X	X					X	
Sweet ice cream "Torta de Algarrobo", Caramelised Almond	X		X		X		X	X					X	
Belgian Chocolate Cookie with Toasted Almond Ice Cream	X		X		X	X	X	X					X	
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X					X	
Caramelised Brioche Torrija with Mulled Milk Ice Cream	X		X		X		X	X					X	



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.



B { *Fracase* } bou
HOTELS

B {Restaurant} bou

HOTELS

De notre région: L'Ajarquia, Málaga et L'Andalousie. Et un peu Internationale.

Gaspacho Andalous avec du Jambon Ibérique et de la Glace d'Huile d'Olive	7,50 €
Crème Aromatique à la Tomate avec de la Pistache et du Pain aux Céréales avec de l'Aubergine et du Fromage de Chèvre	10,00 €
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue	12,00 €
Burrata Fraîche avec de l'Huile au Basilic sur un Gaspacho à la Tomate Kumato et aux Cerises avec de la Crème à l'Avocat et des Fruits Rouges	11,50 €
Tartar avec de la Tomate, de l'Avocat, de la Sardine Marinée, des Oranges et de l'Émulsion d'Olives	13,00 €
Timbale d'Avocat et de Mangue avec du Saumon Fumé, de la Tapenade aux Olives Noires et de l'Orange Amère	13,00 €
Paté de Chevreau avec des Figues, du Pain aux Figues, du Miel à la Canne de Sucre et des Gressins à l'Huile d'Olive	11,00 €
Dégustation de Croquettes: Au Saucisson de Málaga, au Queue de Taureau et à la Crevette Rouge	11,00 €
Assortiment de Champignons sautés avec des Ails et de la Ciboule, de l'Oeuf Frit (de Poule Heureuse), des Couteaux et du Boudin du Puente Salia	14,00 €
Omelette Paresseuse (d'Oeufs de Poule Heureuse) avec du Chorizo au Gland et à la Châtaigne, des Fèves et de l'Oignon Caramélisé	12,00 €
Fleurs d'Artichaut sur la Braise	14,00 €
* Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga avec de l'Huile d'Olive Verdial, des Amandes Frites et des Confitures de Málaga	15,50 €
** Asiette de Jambon Ibérique 100% de la Dehesa de Los Monteros avec du Pain de Cristal et de la Tomate à l'Huile d'Olive (de Porc nourrit aux Glands et aux Châtaignes du Valle del Genal)	23,00 €
Gnocchi à la Betterave avec de la Sauce Carbonara (avec des Champignons, de la Truffe, du Lard et du Fromage Grana Padano)	13,50 €

*SUPPLÉMENT AVEC RÉGIME REPAS 5€

**SUPPLÉMENT AVEC RÉGIME REPAS 8 €

VOIR LES MENUS POUR ENFANTS

CONSULTEZ NOTRE MENU SPÉCIFIQUE POUR LES CÉLIAQUES, ALLERGIQUES AU LACTOSE, VEGAN ET VÉGÉTARIEN

SERVICE DE TABLE, PAIN ET COMPLÉMENTS 2,50 € | TVA INCLUSE

Poissons

Vermicelles Grillés aux Grosses Crevettes et à l'Ailloli de Poivrons	15,50 €
Loup de Mer Grillé sur un Lit de Légumes Confits au Fenouil et à l'Anis Étoilé	17,00 €
Saumon avec des Gnocchi à la Betterave et de la Crème de Fromage au Bleu	18,50 €
Morue Grillée au Pil-Pil (à l'Huile d'Olive Arbequina) avec du Sauté de Haricots Verts, de la Mangue et des Raisins Muscats	19,50 €

Viandes

Mer et Montagne: Poulet Fermier Confit et Grosses Crevettes à la Sauce Kimchi et aux Amandes avec du Duo de Riz et de Légumes Baby	16,50 €
Agneau cuit à la Cannelle et à l'Orange avec des Patatas Douces, du Cous Cous et des Légumes Sautés	17,00 €
Porc Ibérique "Presa" sur la Braise avec du Saindoux Rouge et du Miso Rouge	19,00 €
Hamburger au Boeuf Angus (Vache Maturée) de 200 gr. avec du Foie, de l'Oignon Caramélisé et du Pain Brioché avec des Frites de Patates Douces	18,50 €
* Entrecôte de Bœuf Maturé Grillée et Dégustation de Moutarde	22,00 €
** Aloyau de Vache Simmental sur la Braise avec Dégustation de Moutardes	23,00 €
** Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin	23,50 €

Desserts

Sorbet à la Mangue Kent	6,00 €
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème au Nougat et des Amandes Caramélisées	7,00 €
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)	7,00 €
Glace au Gâteau de Algarrobo avec de l'Amande Caramélisée, de la Crème au Pedro Ximénez et de la Confiture d'Orange Amère	7,50 €
Cookie au Chocolat Belge avec de la Glace à l'Amande Grillée, du Ganache au Nutella et au Mascarpone	7,50 €
Pain Perdu Brioché et Caramélisé avec de la Glace au Lait Meringué	8,00 €

Allergènes

														
Gazpacho Andalous avec du Jambon Ibérique	X						X						X	
Crème Aromatique à la Tomate	X				X		X	X					X	
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat,						X		X			X	X	X	
Burrata Fraîche avec de l'Huile au Basilic	X						X	X			X		X	
Tartar avec de la Tomate				X							X		X	
Timbale d'Avocat et de Mangue		X		X							X	X	X	
Paté de Chevreau avec des Figues, du Pain	X						X	X				X	X	
Dégustation de Croquettes: au Saucisson	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X	X		X	X
Assortiment de Champignons sautés														
Omelette Paresseuse			X										X	X
Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga			X					X					X	
Assiette de Jambon Ibérique 100							X	X				X	X	
Gnocchi à la Betterave avec de la Sauce													X	
Vermicelles Grillés aux Grosses Crevettes	X					X	X				X		X	
Loup de Mer Grillé sur un Lit de Légumes	X	X	X	X					X				X	X
Saumon avec des Gnocchi				X										
Morue Grillée au Pil-Pil	X			X			X						X	
Mer et Montagne: Poulet Fermier Confit				X										
Agneau cuit à la Cannelle et à l'Orange	X	X				X		X	X					
Porc Ibérique "Presa" sur la Braise	X							X	X			X	X	
Hamburger au Boeuf Angus (Vache Maturée)	X					X			X	X			X	
Entrecôte de Bœuf Maturé Grillée	X		X				X	X			X	X	X	
Aloyau de Vache Simmental						X	X		X	X			X	
Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus							X		X	X			X	
Sorbet à la Mangue Kent							X		X				X	
Dacquoise aux Amandes et au)														
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème	X		X		X		X	X					X	
Glace au Gâteau de Algarrobo	X		X		X		X	X					X	
Cookie au Chocolat Belge	X		X		X	X	X	X					X	
Pain Perdu Brioché			X		X	X		X					X	



Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des accompagnements, Ainsi, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre plat sans perdre l'essence de notre cuisine. Consultez notre équipe. Nous avons des menus spéciaux pour les végétariens, les végane, les coeliaques et les sans lactose.



B { *Deustich* } bou
HOTELS

B {Restaurant} bou

HOTELS

Unsere spezielle Küche der Region Axarquía, Málaga und Andalusiens.

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis	7,50 €
Ajoblanco (kalte landestypische Mandel-Knoblauchsuppe) mit einem Sorbet von frischen Muskatellertrauben	7,50 €
Málaga-typische Suppe mit geöffneten Sardellen, Seeanemonen, Mandeln und Kümmel	9,50 €
Humus von geschmortem Gemüse aus der Vega der Axarquía mit Avocado, Eigelb und pikanter Blutwurst aus Canillas	11,50 €
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette und Trockenfrüchte	11,50 €
Frischer Burrata-Käse mit Basilikumöl auf Gazpacho von der Kumato-Tomaten und Kirschen, Avocadocreme und rote Beeren	11,50 €
Carpaccio von der Tomate "Huevo de Toro" mit marinierten Sardinen und Lauchzwiebeln mit Avocadocreme und Aloreño-Oliven	12,00 €
Pastete von Avocados und Mango mit Räucherlachs und Tapenade von schwarzen Oliven und Bitterorange	13,00 €
Cremige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot, Zuckerrohrsirup und Olivenöl-Cracker	10,00 €
Auswahl an malagatypischen Kroketten mit Füllungen von Salami der Region, Ronda-typischem Ochsenchwanz und Aubergine mit Ziegenkäse und Zuckerrohrsirup	10,50 €
Frittierte Kristall-Garnelen auf Spiegelei und geschmorter Paprika	11,00 €
Gezupftes Rührei mit getrüffelten Pilzen, geschwenkter Gänseleber mit Chips und karamellisierten Zwiebeln	13,00 €
* Verkostung von Käsen aus der Region Vélez-Málaga mit frittierten Mandeln und Málaga-Konfitüren	15,00 €
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung	22,00 €
Steinpilz-Ravioli mit einem Duo von Salsas (Pestos von feinen Kräutern und kandierter Tomate)	13,50 €

*ZUSCHLAG ZUR VERPFLEGUNG 5 €

** ZUSCHLAG MIT MAHLZEITEN 8 €

PRÜFEN SIE DIE KINDERMENÜS

KONSULTIEREN SIE UNSER SPEZIFISCHES MENÜ FÜR MENSCHEN MIT ZÖLIAKIE, LAKTOSEALLERGIKER, VEGANER UND VEGETARIER

TISCHSERVICE, BROT UND ERGÄNZUNGEN 2,50 € | INKL. MWST

Aus dem Meer

Geschwenkte Nudeln mit Garnelen und Alioli	15,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf konfiertem Gemüse mit Fenchel und Anis	17,00 €
Lachsschnitte mit süßem Chili, Wok-Pilzen und Edamame-Sojabohnen	18,50 €
Gebratener Kabeljau mit Pil-Pil vom Arbequina-Öl und geschwenkten grünen Bohnen, Mango und Moskatel-Traube	19,50 €

Fleisch

Hühnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen, Trockenfrüchten und würzigem Cous Cous	16,00 €
Entenconfit in Mango-Papaya-Sud und gebratener Süßkartoffel	17,00 €
Lammfleisch mit Zimt und Orange konfiert, mit Süßkartoffel und Cous Cous mit geschwenktem Gemüse	17,50 €
Presa Ibérica (gegrilltes Nackenstück vom Iberischen Schwein) mit Paprikaschmalz und roter Würzpaste mariniert	18,00 €
Hamburger vom langgereiften Angus-Rind (200 g) mit Gänseleber in einer Malzbrioche mit karamellisierter Zwiebel und Sticks von der Süßkartoffel	18,00 €
* Gegrilltes Premium-Entrecôte vom Angus-Rind mit einer Senf-Verkostung	22,00 €
** Gegrilltes Rinderfiletsteak aus dem Valle de Los Pedroches mit einer Senf-Verkostung	23,00 €
** Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft gegart im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin	23,50 €

Hausgemachte Desserts

Sorbet von der Kent-Mango	6,00 €
Karamellisiertes Blätterteig-Mille-Feuille mit Dulce de Leche-Creme und Karamellpudding	6,50 €
Passionsfrucht mit Creme von griechischem Joghurt mit weisser Schokolade und Krümel von Olivenöl-Kuchen aus Algarrobo	7,00 €
Nutella & Co: Süsse Versuchungen von Puddingcreme, Nocciola-Eis, Cayetana Palmeritas und geröstete Haselnüsse	7,00 €
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln, Schokolade und Crema de Café (gluten- und lactosefrei)	7,00 €
Blätterteig-Torte mit Butter und Apfel mit Dulce de Leche-Eis	7,50 €
Reifer Payoyo-Ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema mit Quitte und Kumquat	12,50 €

Allergene

														
Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische	X						X						X	
Ajoblanco (kalte landestypische Mandel	X							X					X	
Málaga-typische Suppe mit geöffneten Sardellen,	X	X		X				X						X
Humus von geschmortem Gemüse aus der Vega der			X			X		X	X			X	X	
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen						X		X		X	X	X		
Frischer Burrata-Käse mit Basilikumöl auf Gazpacho von	X						X	X		X			X	
Carpaccio von der Tomate "Huevo de Toro" mit				X						X			X	
Pastete von Avocados und Mango mit Räucherlachs und				X						X	X	X		
Cremige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot,	X						X	X				X	X	
Auswahl an malagatypischen Kroketten mit Füllungen	X		X				X	X	X				X	
Frittierte Kristall-Garnelen auf Spiegelei und	X	X	X							X			X	
Gezupftes Rührei mit getrüffelten Pilzen, geschwenkter			X						X				X	
Verkostung von Käsen aus der Region Vélez-Málaga mit							X	X				X	X	
Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los	X												X	
Steinpilz-Ravioli mit einem Duo von Salsas (Pestos von	X		X				X	X					X	
Geschwenkte Nudeln mit Garnelen und Alioli	X	X	X	X					X				X	X
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf konfiertem				X										
Lachsschnitte mit süßem Chili, Wok-Pilzen und	X	X	X	X		X			X				X	
Gebratener Kabeljau mit Pil-Pil vom Arbequina-Öl				X										
Hühnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen,	X	X			X			X	X			X	X	
Entenconfit in Mango-Papaya-Sud und gebratener													X	
Lammfleisch mit Zimt und Orange konfiert, mit	X							X	X			X	X	
Presa Ibérica (gegrilltes Nackenstück vom Iberischen	X								X	X			X	
Hamburger vom langgereiften Angus-Rind (200 g) mit	X		X				X	X		X	X	X	X	
Gegrilltes Premium-Entrecôte vom Angus-Rind mit einer							X		X	X			X	
Gegrilltes Rinderfiletsteak aus dem Valle de Los Pedroches							X		X	X			X	
Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft							X		X				X	
Sorbet von der Kent-Mango														
Karamellisiertes Blätterteig-Mille-Feuille mit Dulce de	X		X		X	X	X					X		
Passionsfrucht mit Creme von griechischem Joghurt mit	X		X				X	X				X		
Nutella & Co: Süsse Versuche von Puddingcreme,	X		X		X	X	X	X				X	X	
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln, Schokolade und			X		X	X		X					X	
Blätterteig-Torte mit Butter und Apfel mit Dulce de	X		X		X		X	X				X	X	
Reifer Payoyo-Ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema							X						X	



GETREIDE



MEERESFRUCHTEN



EI



FISCH



ERDNÜSSE



SOJA



MILCH



TROCKENOBST



SELLERIE



SENF



SESAM



SULPHITE



LUPINEN



SCHALTIER

Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten: Diese Allergene sind Bestandteil der Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihr Gericht also abändern, ohne die Essenz unserer Küche zu verlieren. Konsultieren Sie unser Team. Wir haben spezielle Menüs für Vegetarier, Vegan, Zöliakie und laktosefrei.