

B { Snacks } bou

HOTELS

Snacks

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Crema Aromática de Tomate, Granillo de Pistacho, Tosta de Cereales con Berenjena y Queso de Cabra	10,00 €
Ensalada César con Pollo, Bacon, Parmesano, Picatostes de Ajo y Cebolla Crujiente	11,50 €
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de Kumatos y Cerezas, Crema de Aguacate y Frutas Rojas	12,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	12,00 €
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	11,00 €
*Degustación de Quesos de Vélez – Málaga con AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	16,00 €
**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 €
Degustación de Croquetas Malagueñas: Salchichón, Rabo de Toro a la Rondeña y Gamba Roja	11,00 €
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	11,00 €
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate Fresco, Brotes Tiernos y AOVE de Mondrón	11,00 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	13,00 €
Brancheamos: Aguacate, Salmón Ahumado, Queso Fresco, huevos revueltos, brotes con Frutos secos	17,00 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	6,00 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	10,00 €
Wrap de Pollo Cajún con Salsas Barbacoa y Cesar, Hojas Verdes y Patatas Deluxe	12,00 €
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Bacon y Queso con Patatas Deluxe	14,00 €
Sartencita de Gambas "Pil-pil Malagueño", AOVE, Ajitos Laminados, Pimentón y Cebollino	13,00 €
Gnocchis de Remolacha con Carbonara de Boletus, Trufa, Panceta y Grana Padano.	13,50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	16,00 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa Yakisoba	12,00 €

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 €

*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

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 César con Pollo, Bacon, Parmesano, Picatostes de Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de	x						x	x		x			x	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas,						x		x		x	x		x	
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña	x						x	x				x	x	
Degustación de Quesos de Vélez – Málaga con AOVE Verdial,							x	x				x	x	
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"	x												x	
Batatas Fritas con Miel de Caña													x	
Degustación de Croquetas Malagueña	x	x	x	x	x	x	x	x	x	x			x	x
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón,	x		x				x	x				x	x	
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate Fresco	x		x				x	x				x		
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa	x		x	x			x	x		x	x	x	x	
Brancheamos: Aguacate, Salmón Ahumado, Queso Freso,	x		x	x	x		x	x				x	x	
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	x		x				x			x			x	
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	x		x				x						x	
Wrap de Pollo Cajún con Salsas Barbacoa	x						x	x	x			x	x	x
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Bacon y Queso	x		x				x			x	x	x	x	
Sartencita de Gambas "Pil-pil Malagueño"		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				x	
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses,	x						x		x	x			x	x
Sorbete de Mango Kent														
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	
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	
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, celíacos y sin lactosa.

B { Snacks } bou

HOTELS

Snacks

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 €
Caesar Salad with Chicken, Bacon, Parmesan, Garlic Croutons and Crispy Onion	11,50 €
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	12,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edame Beans Dried Fruits & Mango Dressing	12,00 €
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers	11,00 €
* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, AOVE Verdial with Almonds Fries & Marmalades from Malaga	16,00 €
**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 €
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style) & Red Prawn	11,00 €
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar Cane Honey with Sweet Potatoes	11,00 €
Avocado Bagel, Green Leaves, Fresh Tomato Slices, Tender Sprouts and Mondron EVOO	11,00 €
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Deluxe Potatoes	13,00 €
Branching: Avocado with Smoked Salmon, Fresh Cheese, Scrambled Eggs, Sprouts & Nut	17,00 €
Ham & Cheese Sandwich with Chips	6,00 €
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	10,00 €
Cajun Chicken Wrap with Barbecue and Caesar Sauces, Green Leaves and Deluxe Potatoes	12,00 €
La Viñuela' Style Beef Burger with Bacon and Cheese & Deluxe Potatoes	14,00 €
Prawns with "Pil-pil Malagueño", EVOO, garlic, paprika and chives	13,00 €
Beetroot Gnocchis with Boletus, Truffle, Pancetta and Grana Padano Carbonara Sauce	13,50 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	16,00 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Avocado, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	12,00 €

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 €

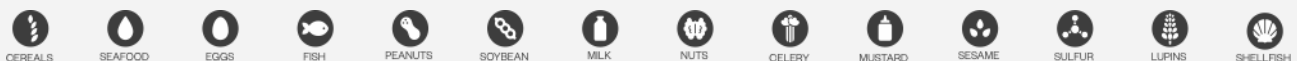
*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€
**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

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

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

Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup	x						x						x	
Aromatic Tomato Cream with Pistachio	x			x			x	x					x	
Caesar Salad with Chicken, Bacon														
Fresh Burrata with Basil Oil	x						x	x			x		x	
Quinoa Salad with Avocado, Edame Beans					x			x			x	x	x	
Goat Pate with Figs, Cane Honey	x						x	x				x	x	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham	x												x	
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey													x	
Tasty Malagueñan Croquettes	x		x				x	x	x				x	
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil,	x		x				x	x				x	x	
Avocado Bagel, Green Leaves,	x		x				x	x				x		
Salmon Bagel with Caramelised Onions,	x		x	x			x	x		x	x	x	x	
Branching: Avocado with Smoked Salmon	x		x	x	x		x	x				x	x	
Salmon Bagel with Caramelised	x		x				x				x		x	
Ham & Cheese Sandwich with Chips	x		x				x						x	
La Viñuela' Style Club Sandwich	x		x				x				x	x	x	
Cajun Chicken Wrap with Barbecue	x						x	x	x		x		x	x
La Viñuela' Style Beef Burger with Bacon	x		x				x	x					x	
Prawns with "Pil-pil Malagueño",														
Beetroot Gnocchis with Boletus,	x						x	x				x	x	
Vegetables Lasagna with Homemade	x						x		x	x		x	x	
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed	x						x		x	x		x	x	
Kent Mango Sorbet														
Caramelized Puff Pastry Mille-feuille	x		x				x	x					x	
Almonds & Chocolate Dacquoise			x				x				x		x	
Sweet ice cream "Torta de Algarrobo"	x		x				x		x				x	
Belgian Chocolate Cookie with Toasted	x		x				x	x	x				x	
Caramelised Brioche Torrija with Mulled	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.