

# Bbou

ICONIC HOTELS



# Bbou

ICONIC HOTELS

## Nuestros Clásicos

*Platos de siempre a los que nuestro equipo de cocina ha dado un toque especial.  
Quien viene a La Viñuela quiere probarlos, son imprescindibles.*

### Entrantes

Paté de Chivo Lechal Malagueño con Higos	11,50 €
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Ensalada Viñuela de Quinoa	12,00 €
Timbal de Salmón Ahumado con Aguacate y Mango	13,50 €
Parrillada de Verduras al Dente a la Brasa con Salsa Romesco	13,00 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Jamón y Puchero	11,00 €

### Principales

Ravioli de Boletus con Crema de Setas	15,50 €
Lomo de Bacalao con Salsa Vizcaína	20,00 €
Lomo de Lubina sobre Verduras Confitadas en Hinojo y Anís Estrellado	19,00 €
Lomo de Salmón con Tagliatelle de Espinacas, Piñones y Verduras	18,50 €
Pollito Picantón Lacado en su Jugo	16,50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de La Axarquía	17,50 €
* * Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla	25,00 €
* * Lomo Bajo de Vaca Jersey	27,00 €

# La Cocina de Nuestra Tierra

*Nos gusta cocinar lo que nos rodea para que quienes nos visitan conozcan mejor nuestro territorio y su tradición gastronómica. Un viaje por la provincia de Málaga y la comarca de la Axarquía*

## Entrantes

* Degustación de Quesos de Vélez Málaga con Almendras	16,50 €
* * Jamón Ibérico 100% Dehesa de los Monteros, criados con Bellota y Castaña	23,00 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaíllo de Almendras, Gambón y Rape	12,00 €
Crema de Tomate con Tosta de Cereales con Berenjena y Rulo de Cabra	10,50 €
Alcachofas de la Huerta a la Brasa	14,00 €
Ensalada Malagueña a Nuestro Estilo con Mayonesa Picual y Ventresca	12,00 €
Sinfonía de Setas Salteadas con Ajitos, Cebolleta ,Huevo Frito y Morcilla de Puente Salia	14,50 €

## Plato Principal

Arroz Caldoso de Pintarroja	14,50 €
* * Chivo Malagueño Asado con Patatas Baby en su Jugo	26,00 €
Presa Ibérica con Manteca Colorá	20,00 €

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo (algunos de ellos con \* que indican que tiene un suplemento) y un postre. No incluyen bebidas.

\*SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€  
\*\*SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTENOS NUESTRA CARTA DE VEGANOS Y VEGETARIANOS.  
SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA

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

# Pastelería de Nuestro Obrador

*Un final dulce con ingredientes de aquí y de allá, para dejar un buen sabor de boca*

Sorbete de Mango Kent en dos Texturas	6,50 €
Piña Osmotizada con Ron, Sorbete de Lima y Albahaca	8,50 €
Milhojas de Hojaldre con Crema de Turrón	7,50 €
Cookie de Chocolate Belga con Helado de Almendra Tostada	8,00 €
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada y Crema PX	8,50 €
Torrija con Helado de Pasas y Vino Dulce	8,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café	8,50 €

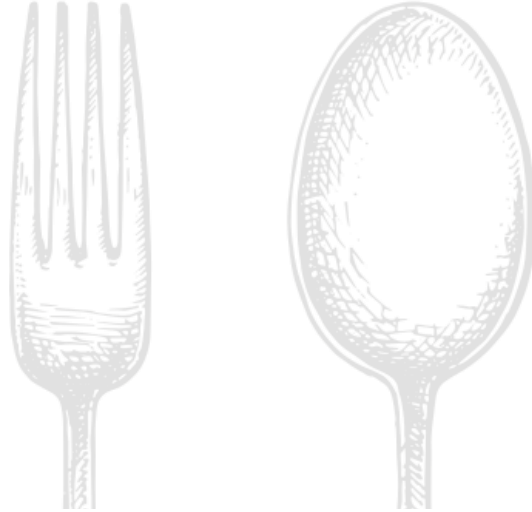
														
Paté de Chivo Lechal Malagueño con Higos														
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	X						X	X				X	X	
Ensalada de Viñuela				X			X			X	X	X	X	X
Timbal de Salmón con Aguacate y Mango				X						X	X	X		
Parrillada de Verduras al Dente a la Brasa con Salsa Romesco	X							X					X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Jamón y Puchero	X	X	X				X		X	X			X	X
Ravioli de Boletus con Crema de Setas	X		X			X	X	X					X	
Lomo de Bacalao con Salsa Vizcaína	X	X		X					X				X	X
Lomo de Lubina sobre Verduras Confitadas en Hinojo y Anís Estrellado				X										
Lomo de Salmón con Tagliatelle de Espinacas, Piñones y Verduras	X			X				X					X	
Pollito Picantón Lacado en su Jugo									X				X	
Cordero Confitado en Canela y Naranja	X							X	X				X	
Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla									X				X	
Lomo Bajo de Vaca Jersey														
Degustación de Quesos de Velez Malaga						X	X							
Jamón Ibérico 100% Dehesa de los Monteros														
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaíllo...	X	X		X				X					X	X
Crema de Tomate con Tosta de Cereales con Berenjena	X												X	
Alcachofas de la Huerta a la Brasa														
Ensalada Malagueña a Nuestro Estilo con Mayonesa			X				X						X	
Arroz caldoso de Pintarroja		X		X					X				X	X
Chivo Malagueño asado con Patatas Baby en su Jugo									X				X	
Presa Ibérica con Manteca Colorá	X				X		X	X				X		
Sorbete de Mango Kent en dos Texturas														
Piña Osmotizada con Ron, Sorbete de Lima y Albahaca													X	
Milhojas de Hojaldre con Crema de Turrón	X		X	X			X	X					X	
Cookie de Chocolate Belga, Helado de Almendra	X		X	X	X	X	X	X					X	
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada y Crema PX	X		X	X			X	X					X	
Torrija con Helado de Pasas y Vino Dulce	X		X				X							
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema			X	X	X		X						X	



**Alérgenos e intolerancias alimenticias:** Sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.

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 y veganos.



# Bbou

ICONIC HOTELS



# Bbou

ICONIC HOTELS

## Classic Dishes

*Traditional dishes to which our kitchen team has given a special touch.  
Anyone who comes to La Viñuela wants to try them, they are essential*

### Starters

Goat Pate with Figs	11,50 €
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Viñuela Salad	12,00 €
Smoked Salmon, Avocado and Mango Timbale	13,50 €
Grilled Vegetables Platter with Romesco Sauce	13,00 €
Tasty Croquettes: Malaguenian Spicy Sausage, Ham and Andalusian "Puchero" Stew	11,00 €

### Main Course

Mushroom Ravioli with Mushroom Cream Sauce	15,50 €
Codfish Vizcaya Style	20,00 €
Sea Bass Fillet on Confit Vegetables with Fennel and Star Anise	19,00 €
Grilled Salmon with Spinachs Tagliatelle, Pine Nuts and Vegetables	18,50 €
Cockerel with its Juice	16,50 €
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange	17,50 €
* * Grilled Simmental Beef Sirloin	25,00 €
* * Jersey Sirloin Steak	27,00 €

# Our Traditional Dishes

*We like to cook what surrounds us so that those who visit us get to know our territory and its gastronomic tradition better. A trip through the province of Malaga and the Axarquía region*

## Starters

* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds	16,50 €
* * 100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnut	23,00 €
"Sopa Colorá" Soup from Málaga with Cumin, Almonds, Prawns, and Monkfish	12,00 €
Tomato Cream Soup with Multigrain Toast, Eggplant, and Goat Cheese Roll	10,50 €
Grilled Artichokes from the Orchard	14,00 €
Malaguenian Salad in our own Style with Mayonnaise and Tuna	12,00 €
Grilled Mushrooms with Garlic, Spring Onion, Fried Egg and Blood Sausage (from Puente de Salia)	14,50 €

## Main Course

Soupy Rice with Catshark	14,50 €
* * Grilled Malaguenian Goat with Baby Potatoes	26,00 €
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter	20,00 €

Alimony consists of a first course, a second course ( some of them with \*: with a supplement) and a dessert.  
They do not include drinks.

\*SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH MEALS 5€  
\*\*SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH WITH MEALS 8€

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR VEGANS AND VEGETARIANS  
PLEASE, LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

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



# Homemade pastries

*A sweet finish with ingredients from here and there, to leave a good taste in the mouth*

Mango Kent Sorbet in Two Ways	6,50 €
Osmotized Pineapple with Rhum, Lime Sorbet and Basilic	8,50 €
Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream	7,50 €
Belgian Chocolate Cookie with Nutella Ganache	8,00 €
Sweet Ice Cream "Torta de Algarrobo", Caramelised Almond and Pedro Ximénez Wine Cream	8,50 €
Caramelised Brioche Torrija with Raisin and Sweet Wine Ice Cream	8,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	8,50 €

# Allergens

														
Goat Pate with Figs	X						X	X				X	X	
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables & EVOO	X						X						X	
Viñuela Salad				X	X			X		X	X	X	X	X
Smoked Salmon, Avocado and Mango Timbale				X						X	X	X		
Grilled Vegetables Platter with Romesco Sauce	X							X					X	
Tasty Croquettes: Malaguenian Spicy Sausage, Ham...	X	X	X				X		X	X			X	X
Mushroom Ravioli with Mushroom Cream Sauce	X		X				X	X	X				X	
Codfish Vizcaya Style	X	X		X					X				X	X
Sea Bass Fillet on Confit Vegetables				X										
Grilled Salmon with Spinachs Tagliatelle	X			X					X				X	
Cockerel with its Juice									X				X	
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange	X								X	X		X	X	
Grilled Simmental Beef Sirloin									X				X	
Jersey Sirloin Steak														
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds							X	X						
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros														
"Sopa Colorá" Soup from Málaga with Cumin, Almonds...	X	X		X					X				X	X
Tomato Cream Soup with Multigrain Toast,	X												X	
Grilled Artichokes														
Malaguenian Salad in our own Style with Mayonnaise				X			X						X	
Soupy Rice with Catshark		X		X					X				X	X
Grilled Malaguenian Goat with Baby Potatoes									X				X	
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter	X						X		X	X			X	
Mango Kent Sorbet in Two Ways														
Osmotized Pineapple with Rhum, Lime Sorbet and Basilic													X	
Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream	X		X		X		X	X					X	
Belgian Chocolate Cookie with Nutella Ganache	X		X		X	X	X	X					X	
Sweet ice cream "Torta de Algarrobo", Caramelised	X		X		X		X	X					X	
Caramelised Brioche Torrija with Raisins	X		X				X							
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X					X	



**Allergens and food intolerances:** Please, let us know if you have any allergy or intolerance. 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 and vegans.

**Bbou**

ICONIC HOTELS