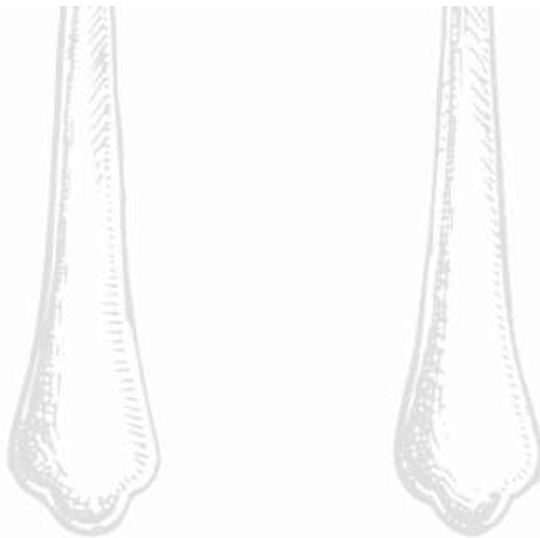


Bbou

ICONIC HOTELS


































Bbou




ICONIC HOTELS

Die traditionelle Küche des Cortijo Bravo

Tauche ein in die Authentizität der Regionen Axarquía, Málaga und Andalusien durch jedes einzelne Geschmackserlebnis, inspiriert von lokalen und internationalen Eindrücken.

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Gemüsegarnerung und AOVE-Olivenöl-Eis  	8,50€
Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Orangen-Suppe)   	10,00€
Tomatencreme mit geschmortem Oktopus, Parmesansplittern und Basilikum   	12,00€
Axarquía-Salat mit Scheiben von Mango, Avokado, der besonderen Tomate Melillero und Zuckerrohrsirup   	13,00€
Málaga-Salat mit unseren La Caleta-Garnelen und Picual-Mayonnaise   	14,00€
Linsensalat mit Früchten und thailändischen Gewürzen   	10,00€
Cremige Pastete vom Zicklein mit Mango und karamelisiertem Blätterteig 	12,00€
** Feine Scheiben vom Lachs traditionell zweifach schonend geräuchert 	21,00€
* Verkostung andalusischer Käse: u.a. gereifter Payoyo- Ziegenkäse aus der Sierra de Cádiz  	18,00€
** 100% Iberico Schinken aus der Dehesa de los Monteros, aufgezogen mit Eicheln und Kastanien 	23,00€
Krokettenauswahl von Málaga-Salami und Hummer mit Kimchi-Mayonnaise	12,00€
* Artischocken mit Salsa von Foie, Mango und Zitrusfrüchten   	15,00€
Eintopf nach Hausfrauenart aus Kartoffeln, wildem Spargel und Dottern von Freilandeiern   	11,00€
* Tortilla Vaga mit La Caleta-Garnelen, Avocados und Fischeiern vom Hering  	15,00€
Pappardelle(breite Bandnudeln) mit Eier-Trüffel-Creme und Käse 	13,00€

Aus dem Meer

Reissuppe mit Wildgarnelen 	16,00€
Lachsschnitte auf einer Creme von Erbsen und verschiedene Bohnen 	20,00€
* Kabeljauschnitte, traditionell zweifach schonend geräuchert mit frischem weissen Spargel 	23,00€

Fleisch

Pikantes Hühnchen im eigenen Saft mit getrüffeltem Parmentier 	18,00€
Entenschlegel an einer Salsa von Blutorangen und eingelegten Zitrusfrüchtern 	18,00€
Konfiertes Lammfleisch (in Zimt und Orange) mit Süsskartoffel 	19,00€
* Gebrilltes Schulterstück vom Iberischen Schwein 	21,00€
* Klassisches Rinderfilet vom Grill 	25,00€
**Entrecote vom Galizischen Blondrind 	26,00€
** Zicklein aus der Region, im eigenen Saft geschmort, mit Baby-Kartöfelchen und Cherry-Tomaten 	27,00€



Anpassbar an Glutenfrei



Anpassbar an Vegetarisch



Anpassbar an Vegan














Glutenfrei

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WENN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN HABEN

Das Dessert...süsse Momente für unsere Gefühle

Der perfekte Abschluss eines denkwürdigen Essens, bei dem sich authentische Geschmacksrichtungen der Region mit der Kunst der Konditorei vereinen.

Sorbet von der Mango in zwei Texturen	 	7,00€
Cremiges Käsetörtchen aus dem Ofen		7,50€
Birnen in Rotwein mariniert mit einem Hauch von Praliné und Sahneeis	  	8,50€
Milhojas: Karamellierte Blätterteigschnitte mit Creme von Zuckerrohr-Sirup und Avocado-Eis		8,00€
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von Crema de Café (gluten- u. laktosefrei)	 	9,00€
"Armer Ritter"		9,50€
Tiramisu mit Nutella		8,50€

* GERICHTEZUSCHLAG BEI HALBPENSION 5€

** GERICHTEZUSCHLAG BEI DIE HALBPENSION 8€

Die Halbpension beinhaltet eine Vorspeise, ein Hauptgericht und ein Dessert. Getränke sind nicht enthalten

FRAGEN SIE NACH KINDERGERICHTEN

FRAGEN SIE NACH UNSERER VEGANEN UND VEGETARISCHEN SPEISEKARTE.

BITTE TEILEN SIE UNS MIT, WENN SIE UNVERTRÄGLICHKEITEN ODER ALLERGIEN HABEN. WIR KÖNNEN UNSERE GERICHTE ANPASSEN.

TISCHSERVICE, BROT UND BEILAGEN 2,50€ PRO PERSON. INKLUSIVE MEHRWERTSTEUER

Allergene

														
Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe)	X						X	X					X	
Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Suppe)						X		X					X	
Tomatencreme mit geschmortem Oktopus		X					X		X				X	X
Axarquía-Salat mit Scheiben von Mango, Avokado								X		X			X	
Málaga-Salat mit unseren La Caleta-Garnelen und Picual-Mayonnaise		X	X	X			X						X	
Linsensalat mit Früchten										X			X	
Cremige Pastete vom Zicklein mit Mango	X						X	X		X	X			
Feine Scheiben vom Lachs traditionell				X										X
Verkostung andalusischer Käse							X	X						
100% Iberico Schinken aus der Dehesa de los Monteros														
Krokettenauswahl von Málaga-Salami	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X	X
Artischocken mit Salsa von Foie							X						X	
Eintopf nach Hausfrauenart aus Kartoffeln, wildem Spargel	X		X						X				X	
Tortilla Vaga mit La Caleta-Garnelen, Avocados und Fischeiern vom Hering		X	X	X									X	X
Pappardelle (breite Bandnudeln) mit Eier-Trüffel-Creme und Käse	X		X			X	X		X				X	
Reissuppe mit Wildgarnelen		X		X					X					X
Lachsschnitte auf einer Creme von Erbsen				X			X						X	
Kabeljauschnitte traditionell zweifach schoned				X										
Pikantes Hühnchen im eigenen Saft	X					X			X				X	
Entenschlegel an einer Salsa von Blutorange													X	
Konfiertes Lammfleisch (in Zimt und Orange)	X							X	X		X		X	
Gegrilltes Schulterstück vom Iberischen Schwein	X					X					X		X	
Klassisches Rinderfilet vom Grill											X		X	
Entrecote vom Galizischen Blondrind														
Zicklein aus der Region									X				X	
Sorbet von der Mango					X			X						
Cremiges Käsetörtchen	X		X		X		X	X					X	
Birnen in Rotwein mariniert			X		X	X	X	X					X	
Milhojas: Karamellierte Blätterteigschnitte	X		X				X						X	
Dacquoise (baiser-Art) von Mandeln und Schokolade			X		X	X		X					X	
Armer Ritter	X		X			X	X	X					X	
Tiramisu mit Nutella	X		X		X		X							



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



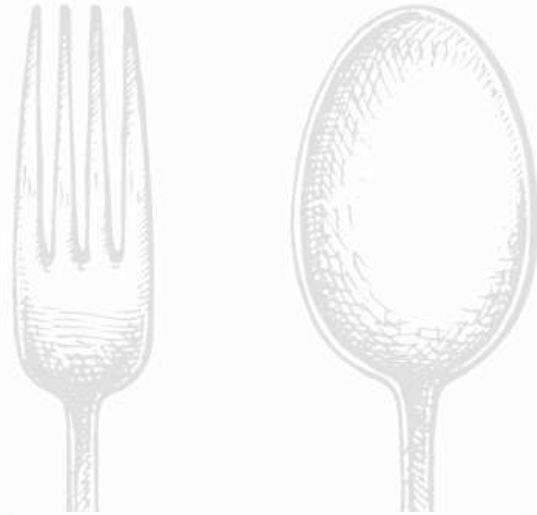
ALTRAMUZES



MOLUSCOS

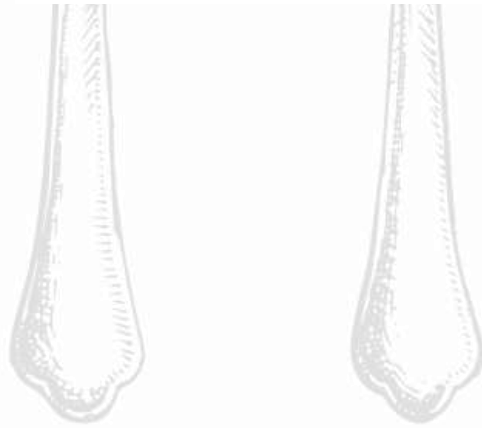
Allergene und Unverträglichkeiten: Einige unserer Garnierungen können Allergene enthalten. Auf Wunsch können wir ihr Gericht anpassen, ohne dass die Essenz unserer Küche verloren geht. Fragen Sie unser Team.

FRAGEN SIE NACH UNSERER VEGANEN UND VEGETARISCHEN SPEISEKARTE.



Bbou

ICONIC HOTELS


































Bbou




ICONIC HOTELS

La Cuisine du Cortijo: Tradition

Plongez dans l'authenticité de l'Axarquía malaguène et de l'Andalousie à travers chaque saveur.
Inspirés par la tradition locale et internationale

Gazpacho Andalou avec ses Légumes et de la Glace à l'Huile d'Olive	 	8,50€
Ajoblanco (Soupe Froide à l'Ail) à la Mangue de Vélez-Málaga	  	10,00€
Crème de Tomate avec du Poulpe Grillé, des Copeaux de Parmesan et du Basilic	  	12,00€
Salade Axarquía avec des Lamelles de Mangue, de l'Avocat, de la Tomate Melillero et du Miel de Canne	  	13,00€
Salade Malaguène avec nos Crevettes de la Caleta et de la Mayonnaise à l'Huile d'Olive "Picual"	  	14,00€
Salade de Lentilles avec des Fruits et des Épices Thai	  	10,00€
Pâté de Chevreau avec de la Mangue et du Feuilleté Caramélisé		12,00€
** Fines Tranches de Saumon doublement Fumé		21,00€
* Dégustation de Fromages Andalous : Affiné de Chèvre et Payoyo de la Sierra de Cádiz	 	18,00€
** Jambon Ibérique 100% de la Dehesa de los Monteros, élevé aux Glands et aux Châtaignes		23,00€
Dégustation de Croquettes: au Saucisson Malaguène et au Homard avec de la Mayonnaise de Kimchi		12,00€
* Artichauts avec de la Sauce au Foie, de la Mangue et des Agrumes	  	15,00€
Ratatouille Maison avec des Pommes de Terre, des Asperges Sauvages et du Jaune d'Œuf Fermier à la Sauce de Soja	  	11,00€
* Omelette Baveuse avec de la Crevette de la Caleta, de l'Avocat et des Œufs de Hareng	 	15,00€
Pappardelle à l'Œuf avec de la Crème à la Truffe et au Fromage		13,50€

Poissons

Riz au Bouillon avec de la Grosse Crevette Sauvage		16,00€
Filet de Saumon sur Crème de Petits Pois, des Haricots Verts et des Pousses de Fèves		20,00€
* Filet de Morue d'Auteur "El Barquero" avec de l'Ail Frit et des Asperges Blanches Fraîches		23,00€

Viandes

Coquelet dans son Jus avec du Parmentier Truffé		18,00€
Magret de Canard avec de la Sauce à l'Orange Sanguine et des Agrumes Confits dans le Vinaigre		18,00€
Agneau Confit à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates Douces de l'Ajarquía		19,00€
* Plume Ibérique au Gril		21,00€
* Filet de Bœuf National au Gril		25,00€
** Entrecôte de Vache Blonde Galicienne		28,00€
** Chevreau Malaguène Rôti avec des Pommes de Terre Baby dans son Jus et des Tomates Cerises		27,00€



Adaptable pour les coeliaques



Adaptable pour les végétariens



Adaptable pour les végétaliens














Sans Gluten

VEUILLEZ NOUS INFORMER SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE.

Desserts

La fin parfaite d'un repas mémorable, où les saveurs authentiques de la région se mêlent à l'art de la pâtisserie. Chaque dessert est un chef-d'œuvre qui captivera vos sens.

Sorbet à la Mangue en deux Textures	 	7,00€
Petite Tarte au Fromage au Four très crémeuse		7,00€
Poires au Vin Rouge avec de la Poudre au Praliné et de la Glace à la Crème.	  	8,50€
Mille-feuille Caramélisé avec de la Crème au Miel de Canne et de la Glace à l'Avocat		8,00€
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème au Café (sans gluten et sans lactose)	 	9,00€
Notre Pain Perdu Glacé avec de la Glace au Lait Meringué		9,50€
Tiramisu à la Nutella		8,50€

* SUPPLÉMENT DES PLATS POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE 5€

** SUPPLÉMENT DES PLATS POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE 8€

La demi-pension/pension complète comprend une entrée, un plat principal et un dessert. Les boissons ne sont pas incluses.

VEUILLEZ DEMANDER LES MENUS POUR LES ENFANTS.

VEUILLEZ DEMANDER LE MENU SPÉCIFIQUE POUR LES VÉGANS ET LES VÉGÉTALIENS.

VEUILLEZ NOUS INFORMER SI VOUS AVEZ UNE ALLERGIE OU UNE INTOLÉRANCE.

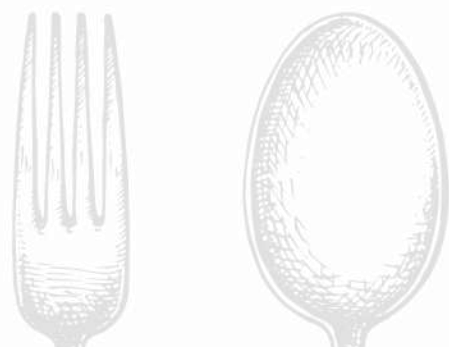
NOUS POUVONS ADAPTER NOS PLATS

SERVICE À TABLE, DU PAIN ET DES COMPLÉMENTS 2,50€ PAR PERSONNE (TAXES INCLUSES)

Allergènes

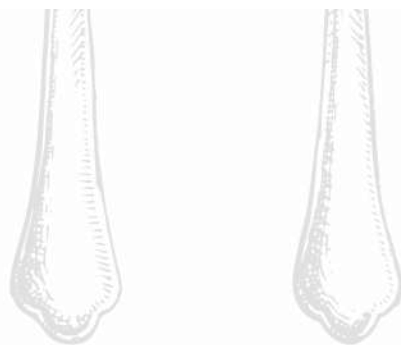
														
Gazpacho Andalous avec ses Légumes et de la Glace à l'Huile d'Olive	X						X	X				X		
Ajoblanco (Soupe Froide à l'Ail à la Mangue						X		X				X		
Crème de Tomate avec du Poulpe Grillé		X					X		X			X		X
Axarquía Salad								X		X		X		
Salade Malaguène avec nos Crevettes		X	X	X			X					X		
Salade de Lentilles avec des Fruits										X		X		
Pâté de Chevreau	X						X	X		X	X			
Fines Tranches de Saumon				X										X
Dégustation de Fromages Andalous							X	X						
Jambon Ibérique 100%														
Dégustation de Croquettes	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X		X
Artichauts avec de la Sauce au Foie							X					X		
Raratouille Maison avec des Pommes de Terre	X		X						X			X		
Omelette Baveuse		X	X	X								X		X
Pappardelle à l'Oeuf	X		X			X	X		X			X		
Riz au Bouillon		X		X					X					X
Filet de Saumon sur Crème de Petits Pois				X			X					X		
Filet de Morue				X										
Coquelet dans son Jus	X					X			X			X		
Magret de Canard avec de la Sauce												X		
Agneau Confit à la Cannelle	X							X	X		X	X		
Plume Ibérique au Gril	X					X				X		X		
Filet de Boeuf National au Gril										X		X		
Entrecôte de Vache Blonde Galicienne														
Chevreau Malaguène Rôti									X			X		
Sorbet à la Mangue					X			X						
Petite Tarte au Fromage	X		X	X			X	X				X		
Poires au Vin avec de la Poudre au Praliné			X	X	X	X	X	X				X		
Mille-feuille Caramélisé avec de la Crème au Miel de Canne	X		X				X					X		
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat			X	X	X			X				X		
Notre Pain Perdu Glacé avec de la Glace	X		X			X	X	X				X		
Tiramisu à la Nutella	X		X	X			X							

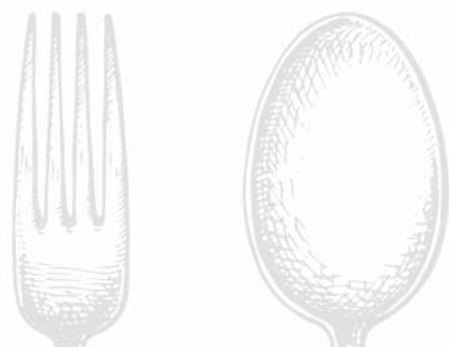
Allergènes: Quelques allergènes peuvent être changés s'il est nécessaire sans modifier l'essence de notre cuisine. Consultez notre équipe. .
Veuillez demander le menu spécifique pour les végans et les végétariens



Bbou

ICONIC HOTELS





Bbou

ICONIC HOTELS

