

B {Room Service} bou

HOTELS

Entrantes

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	9,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass	11,50 €
Vichyssoise caliente de Brócoli y Bimis con Mini Rulo de Cabra, Salmón Soasado y Tomate Especiado	12,00 €
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	12,50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	13,50 €
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE	15,00 €
*Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro	18,00 €
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	24,00 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla con Cebolla	12,00 €
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	13,00 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	13,50 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	8,50 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	11,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	13,00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	15,00 €
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos	18,00 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango, Habichuelas Verdes, Mango Fresco y Moscateles	21,50 €
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga, Queso, Bacon y Mahonesa con Patatas Deluxe	16,50 €
Mar y Montaña de Pechuga de Pollo de Corral y Langostino Salvaje con Salsa Curry de Leche de Coco y Mango con Trío de Arroces y Piña Caramelizada	17,50 €
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla	25,00 €
Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	25,00 €

Pastelería de nuestro obrador

Carpaccio de Frutas	7,00 €
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de Galletas con Barquillos y Oreo Rota	8,50 €
Nuestro homenaje a las "Locas Malagueñas": Palmerita Cayetana en Natillas con Helado de Hojaldre y Crema de Yema	8,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	7,50 €
Tartita de Queso Cremosa con Frambuesas	8,00 €

Alérgenos

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite	X						X						X	
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre			X				X	X					X	
Vichyssoise caliente de Brócoli y Bimis con Mini Rulo de	X			X			X						X	
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	X						X	X					X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas,							X	X		X	X	X		
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate							X	X		X		X		
*Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y							X	X					X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña													X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos	X		X				X		X				X	
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso	X		X				X	X				X	X	
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa	X		X	X			X	X		X	X	X	X	
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	X		X				X			X				
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	X		X				X							
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu,	X						X	X	X			X	X	
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca,	X		X				X	X					X	
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y				X			X						X	
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango,				X			X							
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga,	X		X				X			X	X	X	X	
Mar y Montaña de Pechuga de Pollo de Corral y Langostino		X					X	X		X		X	X	
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla							X		X	X			X	
Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y							X	X	X				X	
Carpaccio de Frutas														
Natillas de Turrón, Crocanti de Almendras y su Helado de	X		X		X	X	X	X				X	X	
Nuestro homenaje a las "Locas Malagueñas": Palmerita	X		X		X	X	X	X				X	X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin			X		X	X		X					X	
Tartita de Queso Cremosa con Frambuesas	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 *Room Service* bou

HOTELS










Starters

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings & Olive Oil Ice Cream	9,50 €
Ajoblanco de Vélez (Garlic Cold Soup) with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar, Figs and Foie-Grass Ice Cream	11,50 €
Hot Vichyssoise with Broccoli, Bimis, Goat Cheese, Grilled Saumon and Spiced Tomato	12,00 €
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	12,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	13,50 €
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO	15,00 €
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema" and Sweet Tomato "Huevo de Toro"	18,00 €
**Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de los Monteros in Ronda	24,00 €
Tasting of Croquettes: Malagueño Salchichón, Eggs with Chorizo and Blood Sausage with Onion	12,00 €
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar Cane Honey with Sweet Potatoes	13,00 €
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Deluxe Potatoes	13,50 €
Ham & Cheese Sandwich with Chips Deluxe Potatoes	8,50 €
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	11,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	13,00 €
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds, Parmesan Cheese Shavings in a Tomato & Basil Cream Sauce	15,00 €
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo Pepper Emulsion	18,00 €
Roasted Cod Loin with Mango Pil pil Sauce, Green Beans, Fresh Mango and Muscat Raisins	21,50 €
La Viñuela' Style Beef Burger with Tomato, Lettuce, Cheese, Bacon, Mayonnaise & Deluxe Potatoes	16,50 €
Surf and Turf: Free Range Chicken and Wild King Prawn with Coconut and Mango Curry Sauce, 3 Rices and Caramelised Pineapple	17,50 €
Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"	25,00 €
Slow Roasted Goat form the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Crust	25,00 €

Homemade pastries

Fruit Carpaccio	7,00 €
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream with Oreó	8,50 €
Our tribute to "Locas Malagueñas sweets": Heart-Shaped Puff Pastry with Custard, Puff Pastre Ice-Cream and Pastry Cream	8,50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	7,50 €
Creamy Cheesecake with Raspberries	8,00 €

Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings	X						X						X	
Ajoblanco de Vélez (Garlic Cold Soup) with Mango, Oranges			X				X	X					X	
Hot Vichyssoise with Broccoli, Bimis, Goat Cheese, Grilled	X			X			X						X	
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	X						X	X					X	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits &						X		X		X	X	X	X	
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero"								X		X			X	
* Cured Payoyo Goat Cheese from the "Sierra de Grazalema"							X	X					X	
**Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa													X	
Tasting of Croquettes: Malagueño Salchichón, Eggs with	X		X				X		X				X	
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar	X		X				X	X				X	X	
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and	X		X	X		X	X		X	X	X	X	X	
Ham & Cheese Sandwich with Chips Deluxe Potatoes	X		X				X			X				
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	X		X				X							
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu,	X					X		X	X			X	X	
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds, Parmesan Cheese	X		X				X	X					X	
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo				X		X							X	
Roasted Cod Loin with Mango Pil pil Sauce, Green Beans, Fresh				X				X						
La Viñuela' Style Beef Burger with Tomato, Lettuce, Cheese,	X		X				X			X	X	X	X	
Surf and Turf: Free Range Chicken and Wild King Prawn with		X						X	X			X	X	
Grilled Beef Fillet from "Pedroches's Valley"							X		X	X			X	
Slow Roasted Goat form the Local Town of "Canillas							X	X	X				X	
Fruit Carpaccio														
Nougat Custard with Crunchy Almonds and Biscuits Ice-Cream	X		X		X	X	X	X				X	X	
Our tribute to "Locas Malagueñas sweets":	X		X		X	X	X	X				X	X	
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X					X	
Creamy Cheesecake with Raspberries	X		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.