

B {Restaurant} bou

HOTELS

Unsere Axarquía-Küche, Malaga und Andalusien

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis	6.50 €
Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Orangen-Suppe) mit Feigen und Leberpasteten-Eis	7.50 €
Auswahl an andalusischen Kroketten mit Füllungen von Salami der Region, Blutwurst mit Zwiebeln und Chorizo mit Ei	9.00 €
Cremige Pastete vom Zicklein nach Vinuela-Art mit Mango und Olivenöl-Cracker	9.50 €
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette	10.50 €
Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" mit Avocado, kleinen andalusischen Tomaten mit Thunfischbauchfilet und Modrón-Öl	12.50 €
Salat von Avocado und gebratenem Paprika, frischen Zwiebeln sowie geöffneten und fritierten Sardellen mit Koriander	12.50 €
Saftige Tortilla mit Kristall-Garnelen, Geröstete Avocado Und Heringskaviar	12.50 €
* "Vermählung" von Sardine und Sardelle mit Tomatentartar und Kristall-Brot mit Aberquina-Öl	17.00 €
* Reifer Rohmilch-Ziegenkäse aus Vélez-Málaga mit Mondrón-Öl	14.50 €
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung	20.00 €

Internationale Küche

* Pilz-Sinfonie mit geschwenkter Gänseleber und Spiegelei	13.00 €
Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Creme, Mandeln und Parmesansplittern	12.50 €

* ERGÄNZUNG MIT DIÄT 5 €

** ERGÄNZUNG MIT DIÄT 8 €

*** ZUSCHLAG VON 8 € BETEILIGUNG AN DER PENSION

SEHEN SIE DIE KINDERMENÜS

KONSULTIEREN SIE UNSEREN SPEZIFISCHEN BRIEF FÜR ZELIAKEN, LAKTOSEALLERGISCHE, VEGANER UND VEGETARIER

TISCHSERVICE 2 € | INKL. MWST

Meeresfrüchte

Geschwenkte Nudeln mit Garnelen, Jakobsmuschel und Alioli	14.00 €
Lachsschnitte mit Quinoa, grünen Bohnen und Paprika-Emulsion	16.00 €
Wolfsbarschfilet auf konfiertem Gemüse mit Fenchel und Anis	17.00 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit mildem Mango-Pil pil, grünen Bohnen, frischer Mango und Moskatel-Trauben	18.50 €

Fleisch

Junges Hühnchen, geschmort in Manzanilla-Sherry mit Shitake-Pilzen und Zitronen-Thymian	15.50 €
Lammfleisch in Zimt und Orange konfiert, mit Süßkartoffel und Cous Cous mit geschwenktem Gemüse	15.50 €
Pluma Ibérica – Gegrillte Scheiben vom Rücken des Iberischen Schweins mit Chimichurri und Mojo Verde-Kartoffel	17.00 €
* Rinderfilet aus dem "Valle de los Pedroches" mit Pommes Frites und Baby-Paprika	20.00 €
* Entrecôte "Extra-Qualität" mit Guacamole und Stroh-Kartoffeln	20.00 €
** Milchzicklein aus Canillas, im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin sanft gegart	22.00 €
*** "PremiumQualität"-Steak vom Grill	45.00 €

Unsere Konditorei Obrador

Sorbet von der Kent-Mango	5.50 €
Karamellisierte Blätterteigschnitte mit Creme vom Zuckerrohr-Sirup und Avocado-Eis	6.50 €
Brownie von schwarzer Schokolade, Karamellcreme und Eis vom Salzkaramell	6.50 €
Tocino de Cielo "Himmelsspeck" mit Zitronensorbet und Streusel vom Ölgebäck	6.50 €
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von Crema de Café (gluten- u. laktosefrei)	6.50 €

Allergene



Gaspacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe)	X							X					X		
Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Orangen)			X					X	X				X		
Auswahl an andalusischen Krokettchen mit Füllungen von Salami			X					X	X				X		
Cremige Pastete vom Zicklein nach Vinuela-Art mit Mango	X		X					X		X			X		
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen	X							X	X				X		
Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" mit Avocado, kleinen						X		X		X	X		X		
Salat von Avocado und gebratenem Paprika, frischen Zwiebeln				X						X	X		X		
Saftige Tortilla mit Kristall-Garnelen, Avocado und pochierten	X	X	X	X											
"Vermählung" von Sardine und Sardelle mit Tomatentatar	X	X	X								X				
Reifer Rohmilch-Ziegenkäse aus Vélez-Málaga mit Mondrón-Öl	X			X										X	
Platte vom Iberischen Schinken aus der								X						X	
Pilz-Sinfonie mit geschwenkter Gänseleber und Spiegelei														X	
Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Creme, Mandeln			X												
Geschwenkte Nudeln mit Garnelen, Jakobsmuschel und Alioli	X		X					X	X						
Lachsschnitte mit Quinoa, grünen Bohnen	X	X		X		X	X			X					X
Wolfsbarschfilet auf konfiertem Gemüse mit Fenchel und Anis				X		X									
Gebratenes Kabeljaufilet mit mildem Mango-Pil pil				X											
Junges Hühnchen, geschmort in Manzanilla-Sherry mit Shitake	X	X		X				X						X	X
Lammfleisch in Zimt und Orange konfiert, mit Süßkartoffel												X	X		
Pluma Ibérica – Gebrillte Scheiben vom Rücken des Iberischen	X								X	X			X	X	
Rinderfilet aus dem "Valle de los Pedroches" mit Pommes	X					X				X			X		
Entrecôte "Extra-Qualität" mit Guacamole und Stroh-Kartoffeln										X					
Milchzicklein aus Canillas, im eigenen Saft mit Thymian										X					
"PremiumQualität"-Steak vom Grill										X				X	
Sorbet von der Kent-Mango														X	
Karamellisierte Blätterteigschnitte mit Creme vom	X		X					X						X	
Brownie von schwarzer Schokolade, Karamellcreme			X		X	X	X	X	X					X	
Tocino de Cielo "Himmelspeck" mit Zitronensorbet	X		X		X	X	X	X	X			X	X		
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade			X		X	X		X							



Allergene und Nahrungsmittelunverträglichkeiten: Einige Allergene sind Bestandteil von Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihren Teller ändern, ohne die Essenz unserer Gastronomie zu verlieren. Konsultieren Sie unser Team.

Wir haben spezielle Menüs für Vegetarier, Veganer, Zöliakie und laktosefreie.