

# B {Restaurante} bou

## HOTELS

### Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	6,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jeréz, Higos y Helado de Foie-Grass	7,50 €
Paté de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas y Regañás de AOVE	9,50 €
En busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" y Tomatitos Andaluces con Ventresca, regado con Verdial Único de Mondrón	10,50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	10,50 €
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Boquerones abiertos y Fritos con Cilantro y Limón	12,50 €
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla con Cebolla	9,00 €
Tortilla Melosa de Gambas Cristal, Aguacate y Cebolla Pochada	11,50 €
Matrimonio de Boquerón Malagueño y Anchoa del Cantábrico con * Tartar de Tomate y Pan Cristal regado con Aberquina	17,00 €
Queso Curado de Cabra de Leche Cruda elaborado en Vélez-Málaga * afinado en Casa con AOVE de Mondrón	14,50 €
Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota ** del Valle del Genal	20,00 €

### Cocina internacional

Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	12,50 €
* Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén con Huevo Frito	13,00 €

\*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 2€ | IVA INCLUIDO

{ESP}

## Platos del mar

Fideos Tostados con Langostino, Vieira y Alioli	14,00€
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos	16,00 €
Lomo de Lubina sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado	17,00 €
Lomo de Bacalao Frito con Pisto, Cebolleta y Alioli Gratinado de Picual	18,50 €

## Carnes

Pollito Picantón guisado en su Jugo de Manzanilla, Shitakes y Tomillo Limonero	15,00 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous Cous de Verduritas Salteadas	15,50 €
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas con Mojo Verde	16,50 €
* Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos Baby	20,00 €
** Entrecot de Ternera Bajo de Angus a la Brasa	22,00 €
** Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	22,00 €

## Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5,50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado y Crema Catalana	5,50 €
Brownie de Chocolate Negro, Crema de Dulce de Leche y Helado de Caramelo Salado	6,50 €
Tocino de Cielo con Sorbete de Limón y Streussel de Torta de Aceite	6,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café	6,50 €

# Alérgenos



Gaspacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X							X						X		
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre			X					X	X					X		
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Huevos	X		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		
En busca del Sabor Perdido del Tomate				X							X			X		
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca	X			X							X					
Tortilla Melosa de Gambas Cristal, Aguacate	X	X	X										X			
*Matrimonio de Boquerón Malagueño y Anchoa del Cantábrico	X			X										X		
*Queso Curado de Cabra de Leche Cruda								X						X		
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros														X		
*Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén			X													
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca	X		X					X	X							
Fideos Tostados con Langostinos, Vieira y Alioli	X	X		X		X	X			X						X
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes				X		X										
Lomo de Lubina sobre Verduritas Confitadas con Hinojo				X												
Lomo de Bacalao Frito con Pisto, Cebolleta y Alioli Gratinado	X	X		X				X						X		X
Pollito Picantón guisado en su Jugo de Manzanilla, Shitakes													X	X		
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce	X								X	X			X	X		
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas	X					X					X			X		
*Solomillo de Ternera con Patatas Fritas y Pimientos Baby											X					
**Entrecot de Ternera bajo de Angus a la Brasa											X					
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo										X				X		
Sorbete de Mango Kent																
Milhojas de Hojaldre Caramelizado y Crema Catalana	X		X					X						X		
Brownie de Chocolate Negro, Crema de Dulce de Leche			X		X	X	X	X	X					X		
Tocino de Cielo con Sorbete de Limón y Streussel	X		X		X	X	X	X	X			X	X			
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			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, veranos, celiacos y sin lactosa.