

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 Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass	7.50 €
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla con Cebolla	9.00 €
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas y Regañás de AOVE	9.50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	10.50 €
En busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" con Aguacate, Tomatitos Andaluces con Ventresca, regado con Verdial Único de Mondrón	12.50 €
Ensaladilla de Aguacate y Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Boquerones abiertos y Fritos con Cilantro y Limón	12.50 €
Tortilla Melosa de Gambas Cristal, Aguacate asado y Caviar de arenque	12.50 €
* Matrimonio de Boquerón y Anchoa 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

* Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén con Huevo Frito	13.00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	12.50 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

***SUPLEMENTO DE 8€ COMPARTIENDO EN PENSIONES

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Fideos Tostados con Langostinos, 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 Asado con Pil pil suave de Mango, Habichuelas Verdes, Mango Fresco y Moscateles	18.50 €

Carnes

Pollito Picantón guisado en su Jugo de Manzanilla, Shitakes y Tomillo Limonero	15.50 €
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	17.00 €
* Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches con Patatas Fritas y Pimientos Baby	20.00 €
* Entrecot de Vaca extra a la Brasa con Guacamole y Patatas Paja	20.00 €
** Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	22.00 €
*** Chuletón de Vaca Premium a la Brasa	45.00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5.50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado, Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate	6.50 €
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, sin Gluten y sin Lactosa	6.50 €

Alérgenos



Gaspacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X						X						X		
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas			X				X	X					X		
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño			X				X	X					X		
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	X		X				X		X				X		
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame	X						X	X					X		
En busca del Sabor Perdido del Tomate con Verdial Único de Mondrón						X		X		X	X		X		
Ensaladilla de Aguacate y Pimientos Asados, Cebolla Fresca				X						X			X		
Tortilla Melosa de Gambas Cristal, Aguacate asado	X	X	X	X											
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa con Tartar de Tomate	X	X	X									X			
*Queso Curado de Cabra de Leche Cruda elaborado en Vélez	X			X										X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña							X							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												
Fideos Tostados con Langostinos, Vieira y Alioli	X		X				X	X							
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes	X	X		X		X	X		X						X
Lomo de Lubina sobre Verduras Confitadas con Hinojo				X		X									
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango				X											
Pollito Picantón guisado en su Jugo de Manzanilla, Shitakes	X	X		X			X						X		X
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce												X	X		
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas	X							X	X			X	X		
*Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches con Patatas	X					X				X			X		
**Entrecot de Vaca extra a la Brasa con Guacamole y Patatas										X					
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo										X					
***Chuletón de Vaca Premium a la Brasa									X				X		
Sorbete de Mango Kent													X		
Milhojas de Hojaldre Caramelizado y Crema de Miel de Caña	X		X				X						X		
Brownie de Chocolate Negro, Crema de Dulce de Leche			X		X	X	X	X					X		
Tocino de Cielo con Sorbete de Limón y Streussel	X		X		X		X	X			X		X		
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			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.