

# B {Sin Gluten} bou

## HOTELS

### Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass	7,50 €
Croquetas de Jamón Sin Gluten	8,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,00 €
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	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" y Tomatitos Andaluces con Ventresca, regado con Verdial Único de Mondrón	10,50 €
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Ventresca de Atún	12,00 €
Tortilla Melosa de Aguacate y Cebolleta Confitada	11,50 €
Matrimonio de Boquerón en Vinagre y Anchoa del Cantábrico con Tartar de Tomate 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 €
Macarrones Sin Gluten con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	11,50 €

### Platos del mar

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 Pisto, Cebolleta y Patatas Baby	18,50 €

\*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}

SIN GLUTEN

## 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	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 €
Brownie de Chocolate Negro, Crema de Dulce de Leche y Helado de Caramelo Salado	6,50 €
Tocino de Cielo con Sorbete de Limón	6,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

## Alérgenos



	CEREALES	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CACAHUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS CON CÁSCARA	APO	MOSTAZA	SESAMO	LÁCTIDOS DE AZÚCAR Y AZÚCAR	ALTRAMUOS	MOLUSCOS
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre			X				X	X				X		
Croquetas de Jamón Sin Gluten		X					X		X			X		
Batatas Fritas con Miel de Caña														
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas							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 y Aguacate				X						X				
Tortilla Melosa de Aguacate y Cebolleta Confitada	X	X									X			
*Matrimonio de Boquerón en Vinagre y Anchoa				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												
Macarrones Sin Gluten con Crema de Tomate a la Albahaca		X					X	X						
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes			X		X									
Lomo de Lubina sobre Verduritas Confitadas con Hinojo			X											
Lomo de Bacalao Asado con Pisto, Cebolleta y Patatas Baby	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
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas					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														
Brownie de Chocolate Negro, Crema de Dulce de Leche		X		X	X	X	X					X		
Tocino de Cielo con Sorbete de Limón		X		X	X	X	X				X	X		
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café		X		X	X	X	X							

# B { *Gluten Free* } bou

## HOTELS

### **Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia**

Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar, Figs and Foie-Grass Ice Cream	7,50 €
Gluten Free Ham Croquettes	8,50 €
Sweet Potato Chips with Cane Honey	6,00 €
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	9,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	10,50 €
Tomato "Melillero de Vélez-Málaga" and Andalusian Tomatoes with Ventresca, with Verdial Único Oil from Mondrón	10,50 €
Roasted pepper Salad, Onions, Avocado with Tuna Belly	12,00 €
Honey Omelette with Avocado and Candied Chives	11,50 €
* "Boquerón" from Malaga in Vinegar and Cantabrian Anchovy with Tomato Tartar and Aberquina Oil	17,00 €
* Cured Raw Milk Goat Cheese made in Vélez-Málaga with AOVE Oil from Mondrón	14,50 €
** Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de los Monteros in Ronda	20,00 €

### **International Cuisine**

* *Mushroom Symphony with Garlic, Foie Gras & Fried Egg	13,00 €
Gluten Free Macaroni with Almonds, Parmesan Cheese Shavings in a Tomato & Basil Cream Sauce	11,50 €

### **Dishes from the sea**

Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans and Piquillo Pepper Emulsion	16,00 €
Sea Bass Loin on Confit Vegetables with Fennel and Anise	17,00 €
Roast Cod Loin with Ratatouille, Chives and Baby Potatoes	18,50 €

\* 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

SIN GLUTEN

## Meat

"Picantón Chicken" stewed in its Manzanilla Wine Juice, Shitakes and Lemon Thyme	15,00 €
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes and Vegetables Couscous	15,50 €
Iberian Pork Loin with New Potatoes, Chimichurri & Spicy Green Mojo Sauce	16,50 €
* Grilled Beef Fillet with Chips & Baby Peppers	20,00 €
** Grilled Angus Entrecôte	22,00 €
** Slow Roasted Goat from the local town of 'Canillas de Aceituno' with Thyme & Rosemary Gravy	22,00 €

## Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	5,50 €
Dark Chocolate Brownie, "Dulce de Leche" Cream and Salted Caramel Ice Cream	6,50 €
Candy Egg with Lemon Sorbet	6,50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	6,50 €

## Allergens



	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFITES	LUPINS	SHELLFISH
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds			X				X	X				X		
Gluten Free Ham Croquettes			X				X		X			X		
Sweet Potato Chips with Cane Honey														
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango							X	X				X		
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans,						X		X		X	X	X		
Tomato "Melillero de Vélez-Málaga" and Andalusian Tomatoes				X						X		X		
Roasted pepper Salad, Onions, Avocado with Tuna Belly				X						X				
Honey Omelette with Avocado and Candied Chives		X	X								X			
* "Boquerón" from Malaga in Vinegar and Cantabrian Anchovy				X								X		
* Cured Raw Milk Goat Cheese made in Vélez-Málaga with AOVE							X					X		
** Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham												X		
* Mushroom Symphony with Garlic, Foie Gras & Fried Egg			X											
Gluten Free Macaroni with Almonds, Parmesan Cheese			X				X	X						
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans				X		X								
Sea Bass Loin on Confit Vegetables				X										
Roast Cod Loin with Ratatouille, Chives		X		X			X					X		X
"Picantón Chicken" stewed in its Manzanilla Wine Juice											X	X		
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange								X	X		X	X		
Iberian Pork Loin with New Potatoes, Chimichurri						X				X		X		
** Grilled Beef Fillet with Chips & Baby Peppers										X				
** Grilled Angus Entrecôte										X				
** Slow Roasted Goat from the local town									X			X		
Kent Mango Sorbet														
Dark Chocolate Brownie, "Dulce de Leche" Cream			X		X	X	X	X				X		
Candy Egg with Lemon Sorbet			X		X		X	X			X	X		
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X						