

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 Caviar de arenque	12.50 €
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

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 del Valle de los Pedroches 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



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 Caviar de arenque		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		
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.

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 Herring Caviar	12.50 €
* "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 €

*SUPPLEMENT WITH FOOD REGIME 5€

**SUPPLEMENT WITH FOOD REGIME 8€

*** SUPPLEMENT OF € 8 SHARING IN PENSIONS

CHILDREN'S MENU AVAILABLE

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, VEGAN AND VEGETARIAN MENUS AVAILABLE.

TABLE CHARGE €2 | VAT INCLUDED

GLUTEN FREE

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 Filletfrom “Pedroche `s Valley” 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



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 Herring Caviar		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						

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.