

B {Gastronomía} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	6.50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	7.50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6.00 €
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 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 en Vinagre y Anchoa del Cantábrico con Tartar de Tomate regado con Aberquina	17.00 €
** 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 €
---	---------

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 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 LACTOSA

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 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 €
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



Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X											X		
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre			X					X				X		
Batatas Fritas con Miel de Caña														
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						X				
Tortilla Melosa de Gambas Cristal, Aguacate Asado	X	X	X	X										
*Matrimonio de Boquerón en Vinagre y Anchoa del Cantábrico	X			X								X		
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña												X		
*Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén			X											
Fideos Tostados con Langostinos, Vieira y Alioli	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 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	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														
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 {Gastronomía} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings	6.50 €
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	7.50 €
Sweet Potato Chips with Cane Honey	6.00 €
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 and Fried Anchovies with Coriander and Lemon	12.50 €
Honey Omelette with Crystal Prawns, Roasted Avocado and Herring Caviar	12.50 €
* "Boquerón" from Malaga in Vinegar and Cantabrian Anchovy with Tomato Tartar and Aberquina Oil	17.00 €
** 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 €
---	---------

Dishes from the sea

Fideo Noodles with Prawns, Scallops & Alioli	14.00 €
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

WITHOUT LACTOISE

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 from "Pedroches ´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 €
Candy Egg with Lemon Sorbet	6.50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	6.50 €

Allergens



Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings	X											X		
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds			X					X				X		
Sweet Potato Chips with Cane Honey														
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits						X		X		X	X	X		
Tomato "Melillero de Vélez-Málaga" and Andalusian Tomatoes				X						X		X		
Roasted pepper Salad, Onions, Avocado and Fried Anchovies	X			X						X				
Honey Omelette with Crystal Prawns, Roasted Avocado	X	X	X	X										
* "Boquerón" from Malaga in Vinegar and Cantabrian Anchovy	X			X								X		
**Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from												X		
**Mushroom Symphony with Garlic, Foie Gras & Fried Egg			X											
Fideo Noodles with Prawns, Scallops & Alioli	X	X		X		X			X					X
Salmon Supreme with Quinoa, Green Beans				X		X								
Sea Bass Loin on Confit Vegetables with Fennel and Anise				X										
Roast Cod Loin with Ratatouille, Chives and Baby Potatoes	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	X		
Iberian Pork Loin with New Potatoes, Chimichurri	X					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														
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.