

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 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€

CHILDREN'S MENU AVAILABLE

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.