

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	12.50 €
Ensaladilla de Aguacate, 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 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, 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 Aguacate, Pimientos Asados, Cebolla Fresca	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	12.50 €
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€

CHILDREN'S MENU AVAILABLE

GLUTEN FREE, VEGAN AND VEGETARIAN MENUS AVAILABLE.

TABLE CHARGE €2 | VAT INCLUDED

LACTOSE 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 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.