

# B { *Le Restaurant* } bou

## HOTELS

### De notre région: L'Axarquía, Málaga et L'Andalousie

Gazpacho Andaloux avec du Jambon Ibérique et de la glace d'Huile d'Olive	6.50 €
Ajoblanco de Vélez (Soupe Froide à l'Ail) avec des Oranges, des Amandes au Vinaigre de Jerez, des Figues et de la Glace de Foie-Gras	7.50 €
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Oeufs avec du Chorizo et au Boudin à l'Oignon	9.00 €
Paté de Chevreau façon Viñuela avec de la Mangue et des Gressins à l'Huile d'Olive	9.50 €
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue	10.50 €
À la recherche de la saveur perdue de la Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" avec de l'Avocat, des Tomates de l'Andalousie et du Thon (avec de l'Huile d'Olive Unique de Mondrón)	12.50 €
Salade d'Avocat et de Poivrons Rôtis avec de l'Oignon Frais, des Anchois Frits avec de la Coriandre et du Citron	12.50 €
Omelette avec des Crevettes, Avocat Rôti et Caviar de Hareng	12.50 €
* "Boquerón" de Málaga et Anchois avec de la Tomate et du Pain de Cristal avec de l'Huile d'Olive	17.00 €
* Fromage de Chèvre Affiné au Lait Cru de Vélez-Málaga à l'Huile d'Olive de Mondrón	14.50 €
** Asiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros (de porc nourri aux glands et aux châtaignes)	20.00 €

### Cocina internacional

* Champignons au Wok à l'Ail avec du Foie Poêlé avec de l'Oeuf Frit	13.00 €
Raviolis de Boletus avec de la Crème à la Tomate et au Basilic, des Amandes et du Parmesan	12.50 €

\* SUPPLÉMENT DE 5€ POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE

\*\* SUPPLÉMENT DE 8€ POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE

\*\*\* SUPPLÉMENT DE 8€ POUR LA DEMI-PENSION OU PENSION COMPLÈTE, SI ON PARTAGE L'ASLETTE

MENUS POUR LES ENFANTS, À CONSULTER

MENUS SPÉCIAUX POUR LES COELIAQUES, ALLERGIQUES AU LACTOSE, VEGANS ET VÉGÉTARIENS, À CONSULTER

SERVICE À TABLE 2,00€/ TVA INCLUSE

## Poissons

Vermicelles Grillés avec des Grosses Crevettes, de la Coquille Saint-Jacques et de l'Aïoli	14.00 €
Saumon avec de la Quinoa, des Haricots Verts et de la Sauce aux Poivrons "Piquillos"	16.00 €
Loup de Mer aux Légumes Confits au Fenouil et à l'Anis Étoilé	17.00 €
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots Verts, de la Mangue Fraîche et des Raisins Muscat	18.50 €

## Viandes

Coquelet cuisiné dans son Jus de Manzanilla avec des Shitakes et du Thym Citron	15.50 €
Agneau Glacé à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates Douces au Vin Doux et du Cous Cous aux Légumes	15.50 €
Plume de Porc Ibérique Laminée sur la Braise avec du Chimichurri et des Pommes de Terre à la Sauce de Mojo Vert	17.00 €
* Aloyau de Veau du Valle de los Pedroches avec des Frites et des Poivrons Baby	20.00 €
* Entrecôte de Veau sur la Braise avec du Guacamole et des Pommes Paille	19.00 €
** Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin	22.00 €
*** Côte de Boeuf Premium sur la Braise	39.00 €

## Desserts

Sorbet à la Mangue Kent	5.50 €
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à la Canne à Sucre et de la Glace à l'Avocat	6.50 €
Brownie au Chocolat Noir avec de la Confiture de Lait et de la Glace au Caramel Salé	6.50 €
Tocino de Cielo (Flan Espagnol aux Jaunes d'Oeufs) avec du Sorbet au Citron et avec du Streussel de Biscuit à l'Huile d'Olive	6.50 €
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)	6.50 €

# Allergènes



Gazpacho Andaloux avec du Jambon Ibérique et de la glace	X						X						X		
Ajoblanco de Vélez (Soupe Froide à l'Ail) avec des Oranges			X				X	X					X		
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Oeufs			X				X	X					X		
Paté de Chevreau façon Viñuela avec de la Mangue et des	X		X				X		X				X		
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame	X						X	X					X		
À la recherche de la saveur perdue de la Tomate						X		X		X	X		X		
Salade d'Avocat et de Poivrons Rôtis avec de l'Oignon Frais				X						X			X		
Omelette avec des Crevettes, Avocat Rôti	X	X	X	X											
"Boquerón" de Málaga et Anchois avec de la Tomate	X	X	X								X				
Fromage de Chèvre Affiné au Lait Cru de Vélez-Málaga à l'Huile	X			X									X		
Assiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros							X						X		
Champignons au Wok à l'Ail avec du Foie Poêlé avec de l'Oeuf													X		
Raviolis de Boletus avec de la Crème à la Tomate et au Basilic			X												
Vermicelles Grillés avec des Grosses Crevettes, de la Coquille	X		X				X	X							
Saumon avec de la Quinoa, des Haricots Verts et de la Sauce	X	X		X		X	X		X						X
Loup de Mer aux Légumes Confits au Fenouil et à l'Anis Étoilé				X		X									
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots Verts				X											
Coquelet cuisiné dans son Jus de Manzanilla avec des Shitakes	X	X		X			X						X		X
Agneau Glacé à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates Douces											X	X	X		
Plume de Porc Ibérique Laminée sur la Braise avec	X							X	X			X	X		
Aloyau de Veau du Valle de los Pedroches avec des Frites	X					X				X			X		
Entrecôte de Veau sur la Braise avec du Guacamole										X					
Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym										X					
Côte de Boeuf Premium sur la Braise									X				X		
Sorbet à la Mangue Kent													X		
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à la Canne à Sucre	X		X				X						X		
Brownie au Chocolat Noir avec de la Confiture de Lait			X		X	X	X	X					X		
Tocino de Cielo (Flan Espagnol aux Jaunes d'Oeufs)	X		X		X		X	X			X		X		
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème			X		X	X		X							



Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des garnitures, ainsi si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre assiette sans perdre l'essence de notre gastronomie. Consultez notre équipe.

Nous avons des menus spéciaux pour les végétariens, les vegan, les coeliaques et les sans lactose.