

B {Vegano} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Guarnición	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 regado con Verdial Único de Mondrón	10.00 €
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Frutos Secos y Vinagreta Francesa	11.00 €

Cocina internacional

Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10.00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10.50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Soja	10.50 €
* Sinfonía de Setas al Ajillo con Edamame	11.50 €
Macarrones con Crema de Tomate Bimis Salteados y Frutos Secos	11.50 €

Pastelería de nuestro Obrador

Carpaccio de Frutas	5.00 €
Sorbete de Mango Kent	5.50 €

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

{ESP}

Alérgenos



Gazpacho Andaluz con Guarnición	X												X		
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre								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		
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca					X					X			X		
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino	X				X			X	X				X	X	
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	X					X		X	X						
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu	X					X		X	X				X	X	
*Sinfonía de Setas al Ajillo con Edamame															
Macarrones con Crema de Tomate Bimis Salteados y Frutos Secos								X							
Carpaccio de Frutas															
Sorbete de Mango Kent															



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 {Vegan} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Garnish	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 Verdial Único Oil from Mondrón	10.00 €
Roasted pepper Salad, Onions, Avocado with Nuts and French Vinaigrette	11.00 €

International Cuisine

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10.00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10.50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Soy Sauce	10.50 €
* Mushroom Symphony with Garlic and Edamame	11.50 €
Macaroni with Tomato Cream Sautéed Bimis and Nuts	11.50 €

Homemade pastries

Fruit Carpaccio	5.00 €
Kent Mango Sorbet	5.50 €

Allergens



	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINS	SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Garnish	X												X	
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds								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		
Roasted pepper Salad, Onions, Avocado with Nuts					X					X		X		
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine	X				X			X	X		X	X		
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	X					X		X	X					
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu	X					X		X	X		X	X		
*Mushroom Symphony with Garlic and Edamame														
Macaroni with Tomato Cream Sautéed Bimis and Nuts								X						
Fruit Carpaccio														
Kent Mango Sorbet														



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.