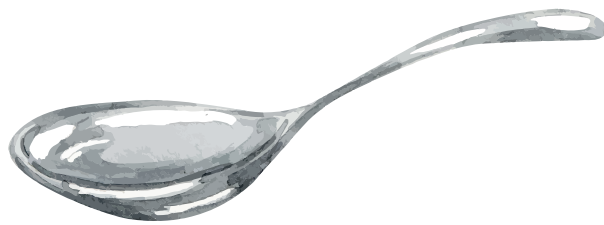


B {*Vegetariano*} **bou**
HOTELS



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 €
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	9.00 €
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	10.50 €
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Frutos Secos y Vinagreta Francesa	11.00 €
Tortilla Melosa de Aguacate y Caviar de Arenque	12.50 €
* Queso Curado de Cabra de Leche Cruda elaborado en Vélez-Málaga afinado en Casa con AOVE de Mondrón	14.50 €

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	11.00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	12.50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	12.50 €

*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

Pastelería de nuestro Obrador

Carpaccio de Frutas	5.00 €
Sorbete de Mango Kent	5.50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado y Crema de Miel de Caña	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 y Streussel de Torta de Aceite	6.50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6.50 €

Alérgenos

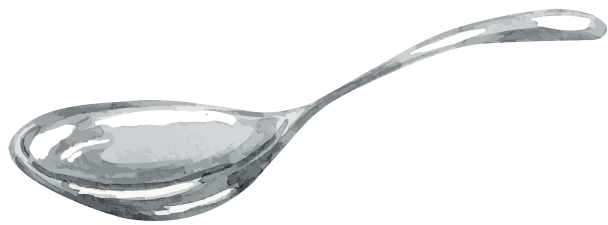


Gaspacho Andaluz con Guarnición	X						X						X		
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre			X					X					X		
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	X		X				X		X				X		
Batatas Fritas con Miel de Caña															
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas						X		X		X	X		X		
En busca del Sabor Perdido del Tomate				X						X			X		
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca					X					X			X		
Tortilla Melosa de Aguacate y Caviar de Arenque		X	X	X											
*Queso Curado de Cabra de Leche Cruda							X						X		
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas	X				X			X	X			X	X		
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	X					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			X												
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca	X		X				X	X							
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	X		X				X	X	X				X		X
Carpaccio de Frutas															
Sorbete de Mango Kent															
Milhojas de Hojaldre Caramelizado y Crema Catalana	X		X				X						X		
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	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 {*Vegetarian*} **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 €
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	9.00 €
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	10.50 €
Roasted pepper Salad, Onions, Avocado with Nuts and French Vinaigrette	11.00 €
Honey Omelette with Roasted Avocado and Herring Caviar	12.50 €
* Cured Raw Milk Goat Cheese made in Vélez-Málaga with AOVE Oil from Mondrón	14.50 €

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	11.00 €
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds, Parmesan Cheese Shavings in a Tomato & Basil Cream Sauce	12.50 €
Vegetable Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	12.50 €

*HALF BOARD SUPPLEMENT 5€

**HALF BOARD SUPPLEMENT 8€

CHILDREN'S MENU AVAILABLE

GLUTEN FREE, LACTOSE FREE, VEGAN AND VEGETARIAN MENUS AVAILABLE.

TABLE CHARGE €2 | VAT INCLUDED

Homemade pastries

Fruit Carpaccio	5.00 €
Kent Mango Sorbet	5.50 €
Caramelized Puff Pastry Strudel & Cane Honey Cream	5.50 €
Dark Chocolate Brownie, "Dulce de Leche" Cream and Salted Caramel Ice Cream	6.50 €
Candy Egg with Lemon Sorbet and Oil Cake Streussel	6.50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	6.50 €

Allergens



	CEREALES	CRUSTACEOS	HUEVOS	PESCADO	CADAMUETES	SOJA	LECHE	FRUTOS CON CÁSCARA	APFO	MOSTAZA	SESAMO	DIOXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	ALTRAMUZES	MOLLUSCOS
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Garnish	X						X					X		
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds			X					X				X		
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	X		X				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 with Nuts					X					X		X		
Honey Omelette with Roasted Avocado and Herring Caviar		X	X	X										
*Cured Raw Milk Goat Cheese made in Vélez-Málaga with AOVE							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	X					
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu	X					X		X	X		X	X		
*Mushroom Symphony with Garlic and Edamame			X											
Boletus Mushroom Ravioli with Almonds, Parmesan Cheese	X		X				X	X						
Vegetable Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	X		X				X	X	X			X		X
Fruit Carpaccio														
Kent Mango Sorbet														
Caramelized Puff Pastry Strudel & Catalan Cream	X		X				X					X		
Dark Chocolate Brownie, "Dulce de Leche" Cream			X		X	X	X	X				X		
Candy Egg with Lemon Sorbet and Oil Cake Streussel	X		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.