

Bbou

ICONIC HOTELS



Bbou

ICONIC HOTELS

La Cocina del Cortijo: Tradición y Producto Local

*Sumérgete en la autenticidad de la Axarquía malagueña y Andalucía a través de cada sabor.
Inspirados por la tradición local,
cada plato enaltece los ingredientes frescos y la herencia culinaria de nuestra comarca*

Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga	9,50€
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	8,00€
Paté de Chivo Lechal Malagueño	11,00€
Humus de Aguacate con Chips de Hortalizas	11,50€
Ensalada Axarquía	12,50€
Ensalada Cortijo Bravo con Quinoa	12,50€
* Degustación de Quesos Andaluces	17,00€
** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros del Valle del Genal, Málaga	23,00€
Degustación de Croquetas	11,00€
Secreto Ibérico con Huevos Rotos de Chips y Aguacate	14,50€
Lomo de Bacalao con Pilpil de Mango de Vélez Málaga (2)	20,00€
** Chivo Malagueño Asado (2)	27,00€
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axarquía (2)	17,50€

Platos de Aquí y de Allá

Celebremos la diversidad culinaria de la región con un toque de historia y sabores globales. Desde los platos arraigados en nuestra tierra hasta las delicias internacionales, cada elección es un viaje de sabores

* Tatakí de Vaca Madurada Simmenthal	17,00€
Arroz Caldoso de Mar y Montaña (2)	16,00€
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate (2)	14,00€
Taco de Salmón con Pasta Fresca (2)	19,50€
Tajine de Pollo de Corral (2)	17,00€
* Pluma Ibérica a la Brasa (2)	21,00€
* Solomillo de Ternera (2)	24,00€
* Lomo de Angus (2)	26,00€
** T-BONE a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (2)	34,00€

Un paseo por el Mar

Nuestras sugerencias

Embárcate en un viaje gastronómico a lo largo de la costa de Caleta de Vélez. Nuestra carta del mar fusiona las riquezas del Mediterráneo con la pasión de nuestro equipo culinario, ofreciendo una experiencia de frescura y tradición.

No olvide preguntar a nuestro equipo, ya que no les dejarán indiferente.

* SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€

** SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo (que aparecen con (2)) y un postre. No incluyen bebidas.

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSÚLTENOS NUESTRA CARTA DE VEGANOS Y VEGETARIANOS.

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ POR PERSONA. IVA INCLUIDO











Un Momento Dulce

El cierre perfecto para una comida memorable, donde los sabores auténticos de la región se combinan con el arte de la repostería.

Cada postre es una obra maestra que cautivará tus sentidos.

Sorbete de Mango Kent en Dos Texturas	7,00€
Tiramisú Casero	7,00€
Coulant de Torta de Algarrobo y Chocolate con Leche con Sorbete de Naranja	9,00€
Tarta de Queso Cremosa al Horno	8,00€
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate	8,00€
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café	8,50€
Fruta de Temporada con Sorbete de Mango o Frutos Rojos	7,50€

Alérgenos

														
Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga										X				X
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de AOVE	X						X							X
Paté de Chivo Lechal Malagueño	X		X				X							X
Humus de Aguacate con Chips de Hortalizas										X			X	X
Ensalada Axarquía										X		X	X	X
Ensalada Cortijo Bravo				X		X				X		X	X	X
Degustación de Quesos Andaluces					X		X							
Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros del Valle del Genal, Málaga														
Degustación de Croquetas	X		X				X							
Secreto Ibérico con Huevos Rotos de Chips y Aguacate			X											
Lomo de Bacalao con Pilpil de Mango de Vélez Málaga (2)				X										
Chivo Malagueño Asado (2)										X				X
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de la Axarquía (2)	X									X	X			X
Tataki de Vaca Madurada Simmenthal														
Arroz Caldoso de Mar y Montaña (2)		X		X										X
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate (2)	X		X			X	X	X						X
Taco de Salmón con Pasta Fresca (2)	X		X	X				X						
Tajine de Pollo de Corral (2)	X				X			X						X
Pluma Ibérica a la Brasa (2)														
Solomillo de Ternera (2)														
Lomo de Angus (2)														
T-BONE a la Brasa de Vaca Jersey Madurada (2)														
Sorbete de Mango Kent en Dos Texturas														
Tiramisú Casero	X		X				X	X						
Coulant de Torta de Algarrobo y Chocolate con Leche, Sorbete de Naranja	X		X				X	X						
Tarta de Queso Cremosa al Horno	X		X				X	X						
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate	X		X				X							
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X					X						
Fruta de Temporada con Sorbete de Mango o Frutos Rojos														



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



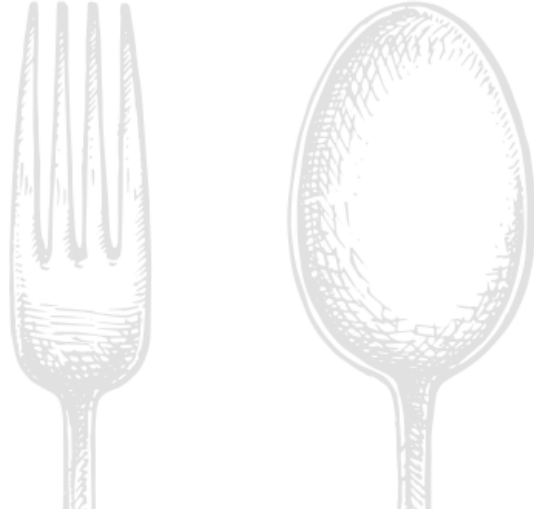
ALTRAMUJES



MOLUSCOS

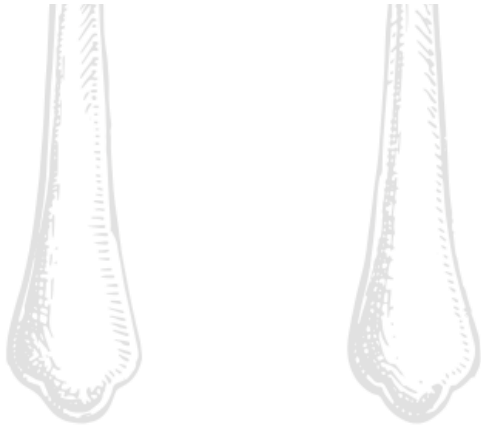
Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

Disponemos de cartas especiales de vegetarianos y veganos.
Sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.



Bbou

ICONIC HOTELS



Bbou

ICONIC HOTELS

The Cuisine of the Cortijo: Tradition and Local Product

*Immerse yourself in the authenticity of the Axarquía in Malaga and Andalusia through every flavor.
Inspired by local tradition, each dish exalts the fresh ingredients and culinary heritage of our region.*

Ajoblanco de Vélez-Málaga (Garlic Cold Soup) with Mango	9,50€
Andalucian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	8,00€
Suckling Goat Paté from Málaga	11,00€
Avocado Hummus with Vegetables Chips	11,50€
Axarquía Salad	12,50€
Cortijo Bravo Salad with Quinoa	12,50€
* Tasting of Andalusian Cheeses	17,00€
** 100% Iberian Ham from la Dehesa de los Monteros of Valle del Genal, Málaga	23,00€
Tasting of Croquettes	11,00€
Iberian Secret with Chips, Scrambled eggs and Avocado	14,50€
Roasted Cold Loin with Mango Pil Pil Sauce from Vélez-Málaga (2)	20,00€
** Roasted Goat from Málaga (2)	27,00€
Lamb Confit in Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes from la Axarquía (2)	17,50€

Dishes From Here and There

Let's celebrate the culinary diversity of the region with a touch of history and global flavors. From dishes deeply rooted in our land to international delights, each choice is a journey of flavors

* Simmental Matured Beef Tataki	17,00€
Brothy Rice with Surf and Turf (2)	16,00€
Boletus Ravioli with Tomato Cream (2)	14,00€
Salmon Taco with Fresh Pasta (2)	19,50€
Free-Range Chicken Tajine (2)	17,00€
* Grilled Iberian Feather(2)	21,00€
* Grilled Veal Tenderloin (2)	24,00€
* Angus Loin (2)	26,00€
** Grilled T-bone Steak from Matured Jersey Cow (2)	34,00€

A Walk by the Sea

Our suggestions

Embark on a gastronomic journey along the coast of Caleta de Vélez.

Our seafood menu blends the riches of the Mediterranean with the passion of our culinary team, offering an experience of freshness and tradition

Do not forget to ask our team, since they will not leave you indifferent.

* SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH MEALS 5€

** SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH WITH MEALS 8€

Half Board/Full board consists of a first, a second (which appears with (2)) and a dessert. It does not include drinks.

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR VEGANS AND VEGETARIANS

PLEASE, LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGY OR INTOLERANCE

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50€ PER PERSON (TAXES INCLUDED)

A Sweet Moment

The perfect ending to a memorable meal, where the authentic flavors of the region blend with the art of pastry. Each dessert is a masterpiece that will captivate your senses

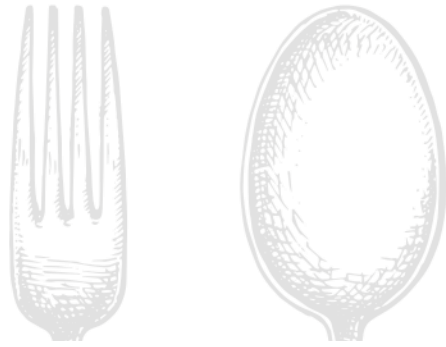
Mango Kent Two-Texture Sorbet	7,00€
Homemade Tiramisú	7,00€
Carob and Milk Chocolate Coulant with Orange Sorbet	9,00€
Creamy Cheese Cake	8,00€
Caramelized Puff Pastry Mille-Feuille with Sugarcane Honey Cream and Avocado Ice Cream	8,00€
Almonds and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	8,50€
Seasonal Fruit with Mango or Berry Sorbet	7,50€

Allergens

														
Ajoblanco de Vélez-Málaga (Garlic Cold Soup) with Mango								X					X	
Andalucian Gazpacho with Vegetables and Olive Oil Ice Cream	X						X						X	
Suckling Goat Paté from Málaga	X		X				X						X	
Avocado Hummus with Vegetables Chip								X				X	X	
Axarquía Salad								X		X	X	X		
Cortijo Bravo Salad				X		X		X		X	X	X		X
Tasting of Andalusian Cheeses							X	X						
100% Iberian Ham from la Dehesa de los Monteros of Valle del Genal, Málaga														
Tasting of Croquettes	X		X				X							
Iberian Secret with Chips, Scrambled eggs and Avocado			X											
Roasted Cold Loin with Mango Pili Pili Sauce from Vélez-Málaga				X										
Roasted Goat from Málaga									X					
Lamb Confit in Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes from la Axarquía	X							X	X				X	
Simmental Matured Beef Tataki														
Brothy Rice with Surf and Turf		X		X										X
Boletus Ravioli with Tomato Cream	X		X			X	X	X					X	
Salmon Taco with Fresh Pasta	X		X	X				X						
Free-range Chicken Tajine	X				X			X					X	
Grilled Iberian Feather														
Grilled Veal Tenderloin														
Angus Loin														
Grilled T-Bone Steak from Matured Jersey Cow														
Mango Kent Two-Texture Sorbet														
Homemade Tiramisú	X		X				X	X						
Carob and Milk Chocolate Coulan with Orange Sorbet														
Creamy Cheese Cake	X		X				X							
Caramelized Puff Pastry Mille-Feuille with Sugarcane Honey Cream and Avocado Ice Cream	X		X				X							
Almonds and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X									
Seasonal Fruit with Mango or Berry 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.

We have special menus for vegetarians and vegans. Please, let us know if you have any allergy or intolerance



Bbou

ICONIC HOTELS



Bbou

ICONIC HOTELS