



Bbou

ICONIC HOTELS

RESTAURANTE / RESTAURANT

Sumérgete en la autenticidad de la Axarquía malagueña y Andalucía a través de cada sabor.

Inspirados por la tradición local e internacional.

Immerse yourself in the authenticity of the Axarquía region in Málaga and Andalusia through every flavor. Inspired by both local and international tradition.

Ajoblanco de mango de Vélez - Málaga   Mango ajoblanco from Vélez-Málaga	10,00€
* Gazpachuelo con rape y gambas de La Caleta Traditional gazpachuelo with monkfish and prawns from La Caleta	17,00€
* Fabes marengas con gambas de La Caleta y berberechos Sea-style fabes beans with prawns from La Caleta and cockles	19,00€
Ensalada Axárquica con láminas de mango, aguacate y tomate rosa con miel de caña Axarquía salad with mango slices, avocado and pink tomato, dressed with sugarcane honey	13,50€
Ensalada malagueña con nuestra gamba de La Caleta y mahonesa de picual Málaga-style salad with our La Caleta prawns and picual olive oil mayonnaise	14,00€
** Finas láminas de salmón ahumado con doble ahumado de autor Fine slices of double-smoked artisan salmon	23,00€
* Carpaccio de ventresca y lomo de atún rojo Carpaccio of bluefin tuna belly and loin	20,00€
Paté de chivo con mango y hojaldre caramelizado Kid goat pâté with mango and caramelised puff pastry	12,50€
* Anchoas San Filippo 00 con pan cristal y mantequilla de aguacate San Filippo 00 anchovies with crystal bread and avocado butter	3,5€/und
* Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y payoyo de la Sierra de Cádiz Selection of Andalusian cheeses: cured goat cheese and Payoyo from the Sierra de Cádiz	18,00€
** Jamón ibérico 100% de La Dehesa de Los Monteros criados con bellota y castañas 100% Iberian acorn-fed ham from Dehesa de Los Monteros, raised on acorns and  chestnuts	25,00€

Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mahonesa de kimchi 14,00€
Croquette tasting: Málaga salchichón and lobster with kimchi mayonnaise

Mortero de calabaza con morcilla de Canillas y huevo frito de gallinas felices 12,00€
Pumpkin mash with Canillas blood sausage and free-range fried egg

Tortilla vaga con gamba de La Caleta, aguacate y huevas de arenque 15,00€
Soft Spanish omelette with La Caleta prawns, avocado and herring roe

Puerros a la brasa con mortadela ibérica y salsa de trufa   13,00€
Grilled leeks with Iberian mortadella and truffle sauce

Alcachofas con salsa de foie gras, mango y cítricos    15,00€
Artichokes with foie gras, mango and citrus sauce

Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso 14,00€
Egg pappardelle with truffle cream and cheese

UN PASEO POR EL MAR · A WALK BY THE SEA

Arroz caldoso con langostinos salvajes  16,00€
Soupy rice with wild prawns

Lomo de salmón sobre pesto y tomate semiseco 21,50€
Salmon on pesto and semi-dried tomato

**** Lomo de bacalao de autor El Barquero con ajitos fritos y espárragos blancos frescos** 26,00€
Signature cod “El Barquero” with garlic chips and fresh white asparagus 

**** Lengado meunière con alcaparras** 32,00€
Meunière sole with capers

DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Pollito picantón lacado en su jugo con parmentier trufado 18,00€
Glazed poussin in its own juices with truffled parmentier

Magret de pato en salsa de naranja sanguina y cítricos encurtidos 18,00€
Duck magret with blood orange sauce and pickled citrus

Cordero confitado en canela y naranja con batata de la Axarquía  18,00€
Confit lamb with cinnamon and orange, served with Axarquía sweet potato

* Pluma ibérica a la brasa Grilled Iberian pork pluma	25,00€
* Solomillo de ternera nacional a la parrilla Grilled national beef tenderloin	26,00€
**Entrecôte de vaca rubia gallega Galician blonde beef entrecôte	29,00€
*** Ribete de pasto premium a la brasa (aprox. 900 gr) - para 2 personas Premium grass-fed rib steak, grilled (aprox. 900 gr)- for 2 people	8,00€ /100gr
** Chivo malagueño asado con patatas baby en su jugo Roasted Málaga kid goat with baby potatoes in its own juices	30,00€

UN MOMENTO DULCE · A SWEET MOMENT

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.

The perfect ending to a memorable meal, where the authentic flavors of the region blend with the art of pastry.

Each dessert is a small masterpiece that will captivate your senses.

Sorbete de mango en dos texturas   Mango sorbet in two textures	8,00€
Tartita de queso al horno muy cremosa  Creamy baked cheesecake tart	7,50€
Brownie casero de chocolate con nueces y helado de fresa Homemade chocolate brownie with walnuts and strawberry ice cream	7,50€
Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de miel de caña y helado de aguacate Caramelized puff pastry mille-feuille with sugarcane honey cream and avocado ice cream	8,50€
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café  Almond and chocolate dacquoise with coffee cream	9,00€
Torrijas glaseadas con helado de leche merengada Glazed French toast with meringue milk ice cream	9,50€

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA.

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

CONSULTE LA OPCIÓN DE MENÚ INFANTIL.

DISPONEMOS DE CARTA PARA VEGANOS Y VEGETARIANOS.

POR FAVOR, SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA. PODEMOS ADAPTAR NUESTROS PLATOS.

INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES DE QUE NUESTRA COCINA PUEDE CONTENER TRAZAS.

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

PLEASE ASK FOR OUR CHILDREN'S MENU.

WE OFFER A MENU FOR VEGANS AND VEGETARIANS.

PLEASE LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES. WE CAN ADAPT OUR DISHES.

PLEASE NOTE THAT OUR KITCHEN MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS.

TABLE SERVICE, BREAD AND EXTRAS: €2.50 PER PERSON. VAT INCLUDED.

 Se adapta a "Sin Gluten" · Adaptable to be Gluten-Free

 Se adapta a "Vegetariano" · Adaptable for Vegetarians

 Se adapta a "Vegano" · Adaptable for Vegans

* SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€ · * DISH SUPPLEMENT: 5€

** SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€ · ** DISH SUPPLEMENT: 8€

*** EXCLUIDO DE MEDIA PENSIÓN · *** NOT INCLUDED IN HALF BOARD

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo y un postre. No incluyen bebidas.

Board meals include a starter, a main course and a dessert. Drinks not included.

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 alergia o intolerancia.

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.

Nuestra cocina no está libre de trazas.

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 y sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.

Our kitchen is not free from trace allergens.

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 and let us know if you have any allergy or intolerance.

ALÉRGENOS / ALLERGENS

Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga
Ajoblanco with mango from Vélez-Málaga



* Gazpachuelo con rape y gambas de La Caleta
Traditional gazpachuelo with monkfish and prawns from La Caleta



* Fabes marengas con gambas de La Caleta y berberechos
Sea-style fabes beans with prawns from La Caleta and cockles



Ensalada Axárquica con láminas de mango, aguacate y tomate rosa con miel de caña
Ajarquía salad with mango slices, avocado and pink tomato, dressed with sugarcane honey



Ensalada malagueña con nuestra gamba de La Caleta y mahonesa de picual
Málaga-style salad with our La Caleta prawns and picual olive oil mayonnaise



** Finas láminas de salmón ahumado con doble ahumado de autor
Fine slices of double-smoked artisan salmon



* Carpaccio de ventresca y lomo de atún rojo
Carpaccio of bluefin tuna belly and loin



Paté de chivo con mango y hojaldre caramelizado
Kid goat pâté with mango and caramelised puff pastry



* Anchoas San Filippo 00 con pan cristal y mantequilla de aguacate
San Filippo 00 anchovies with crystal bread and avocado butter



* Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y payoyo de la Sierra de Cádiz
Selection of Andalusian cheeses: cured goat cheese and Payoyo from the Sierra de Cádiz



** Jamón ibérico 100% de La Dehesa de Los Monteros criados con bellota y castañas
100% Iberian acorn-fed ham from Dehesa de Los Monteros, raised on acorns and chestnuts

Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mahonesa de kimchi
Croquette tasting: Málaga salchichón and lobster with kimchi mayonnaise



Mortero de calabaza con morcilla de Canillas y huevo frito de gallinas felices
Pumpkin mash with Canillas blood sausage and free-range fried egg



Tortilla vaga con gamba de La Caleta, aguacate y huevas de arenque
Soft Spanish omelette with La Caleta prawns, avocado and herring roe



Puerros a la brasa con mortadela ibérica y salsa de trufa
Grilled leeks with Iberian mortadella and truffle sauce



Alcachofas con salsa de foie gras, mango y cítricos
Artichokes with foie gras, mango and citrus sauce



Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso
Egg pappardelle with truffle cream and cheese



Arroz caldoso con langostinos salvajes
Soupy rice with wild prawns



ALÉRGENOS / ALLERGENS

Lomo de salmón sobre pesto y tomate semiseco
Salmon on pesto and semi-dried tomato



* * Lomo de bacalao de autor El Barquero con ajitos fritos y espárragos blancos frescos
Signature cod “El Barquero” with garlic chips and fresh white asparagus



** Lengüado meunière con alcaparras
Meunière sole with capers



Pollito picantón lacado en su jugo con parmentier trufado
Glazed poussin in its own juices with truffled parmentier



Magret de pato en salsa de naranja sanguina y cítricos encurtidos
Duck magret with blood orange sauce and pickled citrus



Cordero confitado en canela y naranja con batata de la Axarquía
Confit lamb with cinnamon and orange, served with Axarquía sweet potato



* Pluma ibérica a la brasa
Grilled Iberian pork pluma

* Solomillo de ternera nacional a la parrilla
Grilled national beef tenderloin

** Entrecôte de vaca rubia gallega
Galician blonde beef entrecôte

*** Ribete de pasto premium a la brasa (aprox. 900 gr)- para 2 personas
Premium grass-fed rib steak, grilled (aprox. 900 gr)- for 2 people

** Chivo malagueño asado con patatas baby en su jugo
Roasted Málaga kid goat with baby potatoes in its own juices



Tartita de queso al horno muy cremosa
Creamy baked cheesecake tart



Brownie casero de chocolate con nueces y helado de fresa
Homemade chocolate brownie with walnuts and strawberry ice cream



Sorbete de mango en dos texturas
Mango sorbet in two textures

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de miel de caña y helado de aguacate
Caramelized puff pastry mille-feuille with sugarcane honey cream and avocado ice cream



Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café
Almond and chocolate dacquoise with coffee cream



Torrijas glaseadas con helado de leche merengada
Glazed French toast with meringue milk ice cream



Bbou
ICONIC HOTELS

WWW.BBOUHOTELS.COM