



Bbou

ICONIC HOTELS

SNACKS

SNACKS

Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga   Ajoblanco de Vélez-Málaga (cold garlic soup) with mango	9,00€
Paté de chivo lechal con mango y hojaldre caramelizado  Young goat pâté with mango and caramelized puff pastry	12,50€
Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz Tasting of Andalusian cheeses: aged goat cheese and Payoyo cheese from Sierra de Cádiz	18,00€
Jamón ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros  100% Iberian ham from Dehesa de los Monteros	25,00€
Nuestra ensalada César de pollo empanado y bacon crujiente Our Caesar salad with breaded chicken and crispy bacon	14,50€
Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mahonesa de kimchi Tasting of Malaguenian spicy sausage croquettes and lobster with kimchi mayonnaise	14,00€
Brioche vegetal con aguacate con patatas deluxe Vegetal avocado brioche with deluxe fries	11,00€
Brioche con salmón ahumado con patatas deluxe Smoked salmon brioche with deluxe fries	14,00€
Sándwich mixto con patatas deluxe Ham and cheese sandwich with deluxe fries	9,00€
Nuestra versión de sándwich club en brioche con huevo frito y patatas deluxe Our version of a club sandwich on brioche with fried egg and deluxe fries	13,00€
Hamburguesa de Angus con bacon y queso con patatas deluxe  Angus burger with bacon and cheese, served with deluxe fries	16,00€
Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso Egg pappardelle with truffle and cheese cream	14,00€

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 masterpiece that will captivate your senses.

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

 Se adapta a “Sin Gluten” · Adaptable to be Gluten-Free

 Se adapta a “Vegetariano” · Adaptable for Vegetarians

 Se adapta a “Vegano” · Adaptable for Vegans

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 de vegetarianos y veganos. Por favor sea tan amable de informarnos si tiene alguna alergia o intolerancia. Podemos adaptar nuestros platos.

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. We can adapt our dishes.

CONSULTE NUESTROS MENÚS INFANTILES.

DISPONEMOS DE MENÚS ESPECIALES PARA PERSONAS VEGETARIANAS O VEGANAS.

POR FAVOR, INFÓRMENOS SI TIENE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA. PODEMOS ADAPTAR NUESTROS PLATOS.

INFORMAMOS A NUESTROS CLIENTES DE QUE NUESTRAS COCINAS PUEDEN CONTENER TRAZAS.

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

ASK ABOUT CHILDREN'S MENU.

WE HAVE SPECIAL MENUS FOR VEGETARIAN OR VEGAN PEOPLE.

PLEASE, INFORM US IF YOU ANY ALLERGY OR INTOLERANCE. WE CAN ADAPT OUR DISHES.

WE INFORM OUR GUESTS THAT OUR KITCHENS MAY CONTAIN TRACES OF ALLERGENS.

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS: 2,50€ PER PERSON. TAXES INCLUDED.

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 de Vélez-Málaga (cold garlic soup) with mango



Paté de chivo lechal con mango y hojaldre caramelizado

Young goat pâté with mango and caramelized puff pastry



Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz

Tasting of Andalusian cheeses: aged goat cheese and Payoyo cheese from Sierra de Cádiz



Jamón ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros

100% Iberian ham from Dehesa de los Monteros

Nuestra ensalada César de pollo empanado y bacon crujiente

Our Caesar salad with breaded chicken and crispy bacon



Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mahonesa de kimchi

Tasting of Malaguenian spicy sausage croquettes and lobster with kimchi mayonnaise



Brioche vegetal con aguacate con patatas deluxe

Vegetal avocado brioche with deluxe fries



Brioche con salmón ahumado y patatas deluxe

Smoked salmon brioche with deluxe fries



Sándwich mixto con patatas deluxe

Ham and cheese sandwich with deluxe fries



Nuestra versión de sándwich club en brioche con huevo frito y patatas deluxe

Our version of a club sandwich on brioche with fried egg and deluxe fries



Hamburguesa de Angus con bacon y queso con patatas deluxe

Angus burger with bacon and cheese, served with deluxe fries



Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso

Egg pappardelle with truffle and cheese cream



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 two-texture sorbet

Milhojas de hojaldre caramelizado con crema de miel de caña y helado de aguacate

Caramelized puff pastry mille-feuille with cane 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