

Bbou

ICONIC HOTELS

CARTA CORTIJO BRAVO

Hay casas que no necesitan contar su historia.

Se descubre en sus muros, en sus patios y en la forma en que reciben a quien llega.

Cortijo Bravo es una de ellas.

Aquí, alrededor de una mesa, lo sencillo recupera su valor.

El producto, nuestra tierra y una cocina que respeta de dónde venimos, pero que también sabe mirar hacia delante.

Lo que tienes entre las manos no es solo una carta.

Queremos que descubras, que compartas, que alargues la conversación y que, por un rato, te olvides del reloj.

Lo que tienes entre las manos es solo el principio.

Lo demás, sucede en la mesa.

There are houses that don't need to tell their story.

It's discovered in its walls, its courtyards, and in the way they welcome those who arrive.

Cortijo Bravo is one of them.

Here, around a table, simplicity regains its worth.

The produce, our land, and a cuisine that respects where we come from, while still knowing how to look ahead.

What you hold in your hands is not just a menu.

We want you to discover, to share, to stretch the conversation, and for a while, forget the clock.

What you hold in your hands is only the beginning.

The rest happens at the table.

El aperitivo perfecto para abrir el apetito antes de disfrutar de la mesa.

The perfect aperitif to open your appetite before enjoying the table.

NUESTROS CÓCTELES · OUR COCKTAILS

Málaga Seducción · 10,00 €

Ginebra Larios, zumo de naranja natural, vino moscatel naranja y unas gotas de angostura.

Larios gin, fresh orange juice, orange moscatel wine and a few drops of angostura bitters.

Un guiño a nuestra tierra: el dulzor cítrico del moscatel malagueño se funde con el frescor de la ginebra, dejando un final cálido y aromático que evoca los naranjos de la Axarquía.

A nod to our land: the citrus sweetness of Malaga moscatel blends with the freshness of the gin, leaving a warm, aromatic finish reminiscent of the orange groves of the Axarquía.

Moscow Mule · 12,00 €

Vodka, cerveza de jengibre, lima y menta fresca.

Vodka, ginger beer, lime and fresh mint.

Picante y refrescante a partes iguales; el jengibre despierta el paladar mientras la menta y la lima aportan un aroma fresco y vivo, ideal para abrir el apetito.

Spicy and refreshing in equal parts; the ginger awakens the palate while mint and lime bring a fresh, lively aroma, perfect for opening the appetite.

Hugo Spritz · 9,00 €

Prosecco, licor de saúco, lima, menta fresca y un toque de soda.

Prosecco, elderflower liqueur, lime, fresh mint and a splash of soda.

Ligero y floral, con notas de saúco que recuerdan a un jardín en primavera; las burbujas del prosecco y el toque de menta lo hacen fresco y fácil de disfrutar.

Light and floral, with elderflower notes reminiscent of a spring garden; the prosecco's bubbles and a touch of mint make it fresh and easy to enjoy.

Negroni · 10,00 €

Ginebra, vermut rojo y Campari, con un toque de naranja.

Gin, red vermouth and Campari, with an orange twist.

Intenso y amargo, con un fondo herbal y especiado que se despliega lentamente; el toque de naranja aporta un aroma cítrico que equilibra su carácter profundo.

Intense and bitter, with a herbal, spiced background that unfolds slowly; the orange twist adds a citrus aroma that balances its deep character.

LA COCINA DEL CORTIJO: TRADICIÓN · THE CUISINE OF THE CORTIJO: TRADITION

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 flavour. Inspired by both local and international tradition.

Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga 12,50 €
Mango ajoblanco from Vélez-Málaga
Alérgenos: soja, frutos secos, sulfitos · Allergens: soya, nuts, sulphites

Tomate de temporada, aguacate y nuestra conserva de atún rojo 17,50 €
Seasonal tomato, avocado and our bluefin tuna preserve
Alérgenos: pescado · Allergens: fish

Ensalada axárquica con láminas de mango, aguacate, tomate rosa y chutney de mango 15,00 €
Axarquía salad with mango slices, avocado, pink tomato and mango chutney
Alérgenos: frutos secos, mostaza, sulfitos · Allergens: nuts, mustard, sulphites

*** Gazpachuelo Malagueño con quisquillas y rape de La Caleta** 17,00 €
Traditional Malagueño gazpachuelo with La Caleta shrimp and monkfish
Alérgenos: crustáceos, huevo, pescado · Allergens: crustaceans, egg, fish

Ensalada malagueña con nuestra gamba de La Caleta y mayonesa de picual 15,00 €
Málaga-style salad with our La Caleta prawns and picual olive oil mayonnaise
Alérgenos: crustáceos, huevo, pescado, lácteos, sulfitos · Allergens: crustaceans, egg, fish, milk, sulphites

**** Finas láminas de salmón con ahumado de autor, mayonesa de wakame y crujiente de alcaparras** 24,00 €
Fine slices of salmon with artisan smoking, wakame mayonnaise and crispy capers
Alérgenos: pescado, soja · Allergens: fish, soya

**** Tartar de atún rojo de almadraba con aguacate de la Axarquía** 25,00 €
Almadraba bluefin tuna tartare with Axarquía avocado
Alérgenos: pescado · Allergens: fish

ENTRANTES · STARTERS

Paté de chivo con mango y hojaldre 14,00 €
Kid goat pâté with mango and puff pastry
Alérgenos: gluten, lácteos, frutos secos · Allergens: gluten, milk, nuts

*** Anchoas con mantequilla de aguacate y pan de cristal** 3,80 €/unidad
Anchovies with avocado butter and crystal bread
Alérgenos: gluten, pescado, lácteos, cacahuete · Allergens: gluten, fish, milk, peanuts

*** Selección de quesos andaluces curados de cabra** 18,00 €
Selection of cured Andalusian goat cheeses
Alérgenos: lácteos, frutos secos · Allergens: milk, nuts

Degustación de croquetas caseras 14,00 €
Homemade croquette tasting
Alérgenos: crustáceos, huevo, pescado, lácteos, frutos secos, apio, sulfitos, moluscos · Allergens: crustaceans, egg, fish, milk, nuts, celery, sulphites, molluscs

Mortero de calabaza con morcilla de Canillas y huevo frito 14,00 €
Pumpkin mash with Canillas blood sausage and fried egg
Alérgenos: huevo, sulfitos · Allergens: egg, sulphites

Huevos rotos con carabineros y mayonesa de kimchi 19,00 €
Broken eggs with carabineros prawns and kimchi mayonnaise
Alérgenos: huevo, crustáceos · Allergens: egg, crustaceans

Pappardelle al huevo con crema de mantequilla y queso 18,00 €
Egg pappardelle with butter cream and cheese
Opción con trufa fresca de verano: suplemento de 5 € · Add fresh summer truffle: +5 € supplement
Alérgenos: gluten, huevo, lácteos · Allergens: gluten, egg, milk

UN PASEO POR EL MAR · A WALK BY THE SEA

Arroz meloso con bacalao y puerros 19,00 €
Creamy rice with cod and leeks
Alérgenos: gluten, pescado, crustáceos · Allergens: gluten, fish, crustaceans

Lomo de salmón sobre pesto de tomate semiseco 22,00 €
Salmon loin on semi-dried tomato pesto
Alérgenos: pescado, frutos secos, sulfitos · Allergens: fish, nuts, sulphites

** **Lomo de bacalao de autor con pisto de verduras de temporada y tomate** 27,00 €
Signature cod loin with seasonal vegetable pisto and tomato

Alérgenos: pescado · Allergens: fish

** **Vieiras con guiso de centollo y puré de apio bola** 29,00 €
Scallops with spider crab stew and celeriac purée
Alérgenos: moluscos, crustáceos, apio, lácteos · Allergens: molluscs, crustaceans, celery, milk

DE LA TIERRA · FROM THE LAND

Pollito picantón de corral confitado a baja temperatura en su jugo de hortalizas 19,50 €
Free-range poussin confit at low temperature in vegetable jus

Alérgenos: sin alérgenos declarados · Allergens: no declared allergens

Magret de pato con salsa de naranja sanguina y cítricos encurtidos 24,00 €
Duck magret with blood orange sauce and pickled citrus
Alérgenos: sulfitos · Allergens: sulphites

Cordero confitado en canela y naranja con tatín de la Axarquía 22,00 €
Confit lamb in cinnamon and orange with Axarquía tatin
Alérgenos: gluten, sulfitos · Allergens: gluten, sulphites

* **Pluma ibérica a la brasa** 26,00 €
Grilled Iberian pork pluma
Alérgenos: sin alérgenos declarados · Allergens: no declared allergens

* **Solomillo de ternera nacional a la parrilla** 28,00 €
Grilled national beef tenderloin
Alérgenos: sin alérgenos declarados · Allergens: no declared allergens

***** Ribeye de pasto premium** 45,00 €
Premium grass-fed ribeye
Peso: 400g/500g · Weight: 400g/500g
Alérgenos: sin alérgenos declarados · Allergens: no declared allergens

**** Chivo malagueño asado con patatas baby en su jugo** 32,00 €
Roasted Málaga kid goat with baby potatoes in its own juices
Alérgenos: sulfitos · Allergens: sulphites

UN MOMENTO DULCE · A SWEET MOMENT

El viaje encuentra su pausa más dulce en nuestras elaboraciones finales. Bocados creados para sentir, disfrutar y recordar, acompañados por vinos dulces y generosos con denominación de origen malagueña, que realzan cada matiz y prolongan la sobremesa con calma, origen y detalle.
The journey finds its sweetest pause in our final creations. Dishes crafted to be felt, enjoyed and remembered, accompanied by sweet and generous wines with Malaga's denomination of origin, enhancing every nuance and extending the after-dinner moment with calm, origin and care.

Sorbete de mango en dos texturas 8,50 €
Mango sorbet in two textures
Alérgenos: sin alérgenos declarados · Allergens: no declared allergens

Tartita de queso al horno muy cremosa 9,00 €
Creamy baked cheesecake tart
Alérgenos: gluten, huevo, lácteos · Allergens: gluten, egg, milk

Maridaje: Pedro Ximénez · D.O. Málaga *5,50 €*
Su dulzor de pasas y toffee envuelve la cremosidad del queso sin restarle frescura.
Its raisin and toffee sweetness wraps the creaminess of the cheese without losing freshness.

Brownie casero de chocolate con nueces y helado de fresa 8,50 €
Homemade chocolate brownie with walnuts and strawberry ice cream
Alérgenos: gluten, huevo, lácteos, frutos secos · Allergens: gluten, egg, milk, nuts

Maridaje: Trasañejo · Moscatel · D.O. Málaga *5,50 €*
Sus notas de torrefacción, café y frutos secos acompañan la intensidad del chocolate.
Its notes of roasting, coffee and dried fruits complement the intensity of the chocolate.

Tiramisú casero con helado de caramelo salado 9,50 €

Homemade tiramisu with salted caramel ice cream
Alérgenos: gluten, lácteos, huevo · Allergens: gluten, milk, egg

Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café 9,50 €
Almond and chocolate dacquoise with coffee cream
Alérgenos: huevo, lácteos, soja, frutos secos, sulfitos · Allergens: egg, milk, soya, nuts, sulphites

Maridaje: Pajarete · Moscatel, Pedro Ximénez · D.O. Málaga *4,50 €*
Cuerpo, madera fina y frutos secos tostados que realzan la almendra y el café.
Body, fine oak and toasted dried fruits that enhance the almond and coffee.

Torrijas glaseadas con helado de leche merengada 9,50 €
Glazed French toast with cinnamon milk ice cream
Alérgenos: gluten, huevo, lácteos, soja, frutos secos, sulfitos · Allergens: gluten, egg, milk, soya, nuts, sulphites

Maridaje: Moscatel Naranja · Moscatel · D.O. Málaga *5,50 €*
La naranja del vino refuerza la crema y la vainilla suaviza el conjunto.
The wine's orange notes reinforce the cream while vanilla softens the whole.

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.
Please ask for our children's menu.
Servicio de mesa, pan y complementos: 2,50 € por persona. IVA incluido.
Table service, bread and extras: € 2.50 per person. VAT included.

*** 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.
Precios en euros, IVA incluido. Nuestra cocina no está libre de trazas. Consulte alérgenos con nuestro equipo de sala.
Prices in euros, VAT included. Our kitchen is not free from trace allergens. Please ask our team about allergens.

Bbou

ICONIC HOTELS

WWW.BBOUHOTELS.COM