



Bbou

ICONIC HOTELS

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 flavor. Inspired by both local and international tradition.

* Anchoas San Filippo con pan cristal y mantequilla de aguacate San Filippo anchovies with cristal bread and avocado butter	3,50€/uni
Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE   Andalusian gazpacho with vegetables and extra virgin olive oil ice cream	9,00€
Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga   Ajoblanco with mango from Vélez-Málaga	10,00€
Paté de chivo lechal con mango y hojaldre caramelizado  Young goat pâté with mango and caramelized puff pastry	12,50€
Ensalada fresca de rúcula y fruta con su vinagreta de cítricos y anacardos Fresh rocket and fruit salad with citrus vinaigrette and cashew nuts	13,00€
Puerros a la brasa con mortadela ibérica y salsa de trufa   Grilled leeks with Iberian mortadella and truffle sauce	13,00€
Ensalada axárquica con láminas de mango, aguacate y tomate rosa con miel de caña Axarquía-style salad with mango slices, avocado, and pink tomato, drizzled with cane honey	13,50€
Ensalada malagueña con gamba de La Caleta y mayonesa de picual Málaga-style salad with shrimp from La Caleta and picual olive oil mayonnaise	14,00€
Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mayonesa de kimchi Tasting of Málaga-style spicy sausage and lobster croquettes with kimchi mayonnaise	14,00€
Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso  Egg pappardelle with truffle and cheese cream	14,00€
Alcachofas con salsa de foie, mango y cítricos    Artichokes with foie sauce, mango and citrus	15,00€

Tortilla vaga con gamba de La Caleta, aguacate y huevas de arenque Open-faced omelette with shrimp from La Caleta, avocado and herring roe	15,00€
* Carpaccio de ventresca y lomo de atún rojo Red tuna belly and loin carpaccio	18,00€
* Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz Tasting of Andalusian cheeses: aged goat cheese and Payoyo from Sierra de Cádiz	18,00€
** Huevos rotos con carabinero y mayonesa de kimchi Fried eggs with scarlet prawn and kimchi mayonnaise	20,00€
** Finas láminas de salmón con doble ahumado de autor  Double smoked salmon slices	22,00€
** Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros  100% Iberian ham from Dehesa de los Monteros	25,00€

UN PASEO POR EL MAR · A WALK BY THE SEA

Arroz caldoso con langostinos salvajes  Soupy rice with wild prawns	16,00€
Lomo de salmón sobre pesto y tomate semiseco Salmon on pesto and semi-dried tomato	21,00€
* 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	25,00€
** Lenguado meunière con alcaparras Meunière sole with capers	32,00€

DE LA TIERRA · FROM THE LAND

*** Ribeye de pasto premium a la brasa (aprox. 900 g) - para 2 personas Grilled premium pasture-fed ribeye (approx. 900 g) – for 2 people	8€/100 g
Suprema de pollito de campo sobre risotto de verduras y chutney de mango e higos caramelizados Free-range chicken supreme over vegetable risotto and mango & caramelised fig chutney	17,00€
Magret de pato en salsa de naranja sanguina y cítricos encurtidos Duck magret with blood orange sauce and pickled citrus	18,00€
Cordero confitado en canela y naranja con batata de la Axarquía  Confit lamb with cinnamon and orange, served with sweet potato from the Axarquía	19,00€
* Pluma ibérica a la brasa  Grilled Iberian pork “pluma”	24,00€
** Solomillo de ternera nacional a la parrilla Grilled national veal tenderloin	26,00€
** Entrecote de vaca rubia gallega Galician blond beef entrecôte	29,00€
** Chivo malagueño asado con patatas baby en su jugo Roasted Málaga goat with baby potatoes in its jus	29,00€

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

 Se adapta a “Vegetariano” · Adaptable for Vegetarians

 Se adapta a “Vegano” · Adaptable for Vegans

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.

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.

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€

Sorbete de mango en dos texturas

Mango sorbet in two textures

8,00€

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€

* 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.

* Anchoas San Filippo con pan cristal y mantequilla de aguacate San Filippo anchovies with cristal bread and avocado butter	X			X			X								
Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE Andalusian gazpacho with vegetables and extra virgin olive oil ice cream	X						X	X					X		
Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga Ajoblanco with mango from Vélez-Málaga						X		X					X		
Paté de chivo lechal con mango y hojaldre caramelizado Young goat pâté with mango and caramelized puff pastry	X						X	X		X	X	X			
Ensalada fresca de rúcula y fruta con su vinagreta de cítricos y anacardos Fresh rocket and fruit salad with citrus vinaigrette and cashew nuts					X								X		
Puerros a la brasa con mortadela ibérica y salsa de trufa Grilled leeks with Iberian mortadella and truffle sauce							X						X		
Ensalada axárquica con láminas de mango, aguacate y tomate rosa con miel de caña Axarquía-style salad with mango slices, avocado, and pink tomato, drizzled with cane honey								X		X			X		
Ensalada malagueña con gamba de La Caleta y mayonesa de picual Málaga-style salad with shrimp from La Caleta and picual olive oil mayonnaise		X	X	X			X						X		
Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mayonesa de kimchi Tasting of Málaga-style spicy sausage and lobster croquettes with kimchi mayonnaise	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X	X		X
Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso Egg pappardelle with truffle and cheese cream	X		X			X	X		X				X		
Alcachofas con salsa de foie, mango y cítricos Artichokes with foie sauce, mango and citrus													X		
Tortilla vaga con gamba de La Caleta, aguacate y huevas de arenque Open-faced omelette with shrimp from La Caleta, avocado and herring roe		X	X	X									X		X
* Carpaccio de ventresca y lomo de atún rojo Red tuna belly and loin carpaccio				X		X									
* Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz Tasting of Andalusian cheeses: aged goat cheese and Payoyo from Sierra de Cádiz							X	X							
** Huevos rotos con carabinero y mayonesa de kimchi Fried Eggs with Scarlet Prawn and Kimchi Mayonnaise		X	X							X			X		X
** Finas láminas de salmón con doble ahumado de autor Double smoked salmon slices				X											
** Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros 100% Iberian ham from Dehesa de los Monteros															
Arroz caldoso con langostinos salvajes Soupy rice with wild prawns		X		X						X			X		X
Lomo de salmón sobre pesto y tomate semiseco Salmon on pesto and semi-dried tomato				X				X					X		
* 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				X											
** Lengado meunière con alcaparras Meunière sole with capers				X			X						X		
*** Ribeye de pasto premium a la brasa (aprox. 900 g) - para 2 personas Grilled premium pasture-fed ribeye (approx. 900 g) - for 2 people															
Suprema de pollito de campo sobre risotto de verduras y chutney de mango e higos caramelizados Free-range chicken supreme over vegetable risotto and mango & caramelised fig chutney								X					X		
Magret de pato en salsa de naranja sanguina y cítricos encurtidos Duck magret with blood orange sauce and pickled citrus													X		
Cordero confitado en canela y naranja con batata de la Axarquía Confit lamb with cinnamon and orange, served with sweet potato from the Axarquía	X												X		
* Pluma ibérica a la brasa Grilled Iberian pork "pluma"															
** Solomillo de ternera nacional a la parrilla Grilled national veal tenderloin															
** Entrecote de vaca rubia gallega Galician blond beef entrecôte															
** Chivo malagueño asado con patatas baby en su jugo Roasted Málaga goat with baby potatoes in its jus													X		
Tartita de queso al horno muy cremosa Creamy baked cheesecake tart	X		X					X							
Brownie casero de chocolate con nueces y helado de fresa Homemade chocolate brownie with walnuts and strawberry ice cream	X		X					X	X						
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	X							X	X						
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café Almond and chocolate dacquoise with coffee cream			X		X	X		X					X		
Torrijas glaseadas con helado de leche merengada Glazed French toast with meringue milk ice cream	X		X			X	X	X					X		



Bbou
ICONIC HOTELS

WWW.HOTELCORTIJOBRAVO.COM