



Bbou

ICONIC HOTELS

ROOM SERVICE

Una selección de platos para que todos los huéspedes se sientan como en casa.

Propuestas sencillas y reconfortantes que siempre se agradecen.

A selection of dishes to make all guests feel at home.

Simple and comforting offerings that are always appreciated.

Anchoas San Filippo con pan cristal y mantequilla de aguacate San Filippo anchovies with cristal bread and avocado butter	4,50€/ud
Caldo de puchero Restorative “puchero” soup	9,00€
Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AOVE   Andalusian gazpacho with vegetables and extra virgin olive oil ice cream	11,00€
Sándwich mixto con patatas deluxe   Ham and cheese sandwich with deluxe potatoes	11,00€
Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga Ajoblanco with mango from Vélez-Málaga	12,00€
Brioche vegetal con aguacate y patatas deluxe Vegetable brioche with avocado and deluxe potatoes	13,00€
Paté de chivo lechal con mango y hojaldre caramelizado Young goat pâté with mango and caramelized puff pastry	14,50€
Ensalada fresca de rúcula y fruta con su vinagreta de cítricos y anacardos Fresh rocket and fruit salad with citrus vinaigrette and cashew nuts	15,00€
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	15,50€
Nuestra ensalada cesar de pollo empanado y bacon crujiente   Our Caesar salad with breaded chicken and crispy bacon	16,00€
Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mahonesa de kimchi Tasting of croquettes: Malaguenian spicy sausage and lobster with kimchi mayonnaise	16,00€
Alcachofas con salsa de foie, mango y cítricos Artichokes with foie gras sauce, mango and citrus fruits	16,00€

Brioche de salmón ahumado con patatas deluxe Smoked salmon brioche with deluxe potatoes	16,00€
Nuestra versión del sándwich club en brioche con huevo frito y patatas deluxe Our style of the club sandwich in brioche with fried egg and deluxe potatoes	16,00€
Pappardelle al huevo con crema de trufa y queso Egg pappardelle with truffle and cheese cream	16,00€
Hamburguesa de Angus con bacon y queso con patatas deluxe Angus burger with bacon and cheese, served with deluxe fries	18,00€
Arroz caldoso con langostinos salvajes Soupy rice with wild prawns	18,00€
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	19,00€
Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz Tasting of Andalusian cheeses: aged goat and Payoyo from Sierra de Cádiz	20,00€
Lomo de salmón sobre pesto y tomate semiseco Salmon on pesto and semi-dried tomato	25,00€
Pluma ibérica a la brasa Grilled Iberian pork “pluma”	25,00€
Lomo de bacalao de autor El Barquero con ajitos fritos y espárragos blancos frescos Gourmet cod “El Barquero” with garlic chips and fresh white asparagus	26,00€
Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros  100% Iberian ham from Dehesa de los Monteros	27,00€
Solomillo de ternera nacional a la parrilla Grilled national veal tenderloin	28,00€

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

 **Se adapta a “Vegetariano”** · Adaptable for Vegetarians

 **Se adapta a “Vegano”** · Adaptable for Vegans

NUESTROS PRECIOS INCLUYEN IVA.

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.

OUR PRICES INCLUDE VAT.

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.

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  
Creamy baked cheesecake tart

8,00€

Fruta de temporada
Seasonal fruit

9,00€

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

9,50€

SUPLEMENTO DE 2.50€ POR BEBIDA EN HABITACIÓN

SUPLEMENTO POR PERSONA DE 2.50€ POR PAN CON MANTEQUILLA O ACEITE

2.50€ SUPPLEMENT PER DRINK IN THE ROOM

2.50€ SUPPLEMENT PER PERSON FOR BREAD WITH BUTTER OR OLIVE OIL

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.

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.

Anchoas San Filippo con pan cristal y mantequilla de aguacate San Filippo anchovies with cristal bread and avocado butter	X			X			X							
Caldo de puchero Restorative "puchero" soup														
Gazpacho andaluz con sus hortalizas y helado de AQVE Andalusian gazpacho with vegetables and extra virgin olive oil ice cream	X						X	X				X		
Sándwich mixto con patatas deluxe Ham and cheese sandwich with deluxe potatoes	X						X			X		X		
Ajoblanco de mango de Vélez-Málaga Ajoblanco with mango from Vélez-Málaga						X		X				X		
Brioche vegetal con aguacate y patatas deluxe Vegetable brioche with avocado and deluxe potatoes	X		X			X	X	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		
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		
Nuestra ensalada cesar de pollo empanado y bacon crujiente Our Caesar salad with breaded chicken and crispy bacon	X	X	X	X			X				X	X		
Degustación de croquetas de salchichón malagueño y bogavante con mahonesa de kimchi Tasting of croquettes: Malagueñan spicy sausage and lobster with kimchi mayonnaise	X	X	X			X	X	X	X	X	X	X		X
Alcachofas con salsa de foie, mango y cítricos Artichokes with foie gras sauce, mango and citrus fruits												X		
Brioche de salmón ahumado con patatas deluxe Smoked salmon brioche with deluxe potatoes	X		X	X		X	X	X			X			
Nuestra versión del sándwich club en brioche con huevo frito y patatas deluxe Our style of the club sandwich in brioche with fried egg and deluxe potatoes	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		
Hamburguesa de Angus con bacon y queso con patatas deluxe Angus burger with bacon and cheese, served with deluxe fries	X		X				X			X	X	X		
Arroz caldoso con langostinos salvajes Soupy rice with wild prawns		X		X					X					X
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		
Degustación de quesos andaluces: curado de cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz Tasting of Andalusian cheeses: aged goat and Payoyo from Sierra de Cádiz							X	X						
Lomo de salmón sobre pesto y tomate semiseco Salmon on pesto and semi-dried tomato				X				X				X		
Pluma ibérica a la brasa Grilled Iberian pork "pluma"														
Lomo de bacalao de autor El Barquero con ajitos fritos y espárragos blancos frescos Gourmet cod "El Barquero" with garlic chips and fresh white asparagus				X										
Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros 100% Iberian ham from Dehesa de los Monteros														
Solomillo de ternera nacional a la parrilla Grilled national veal tenderloin														
Tartita de queso al horno muy cremosa Creamy baked cheesecake tart	X		X		X		X	X				X		
Fruta de temporada Seasonal fruit														
Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café Almonds and chocolate dacquoise with coffee cream			X		X	X		X				X		



Bbou
ICONIC HOTELS

WWW.HOTELCORTIJOBRAVO.COM