



B { *Deutsch* } bou

HOTELS

B {Restaurant} bou

HOTELS

Unsere spezielle Küche der Region Axarquía, Málaga und Andalusiens

Leichte Steinpilzcreme mit Maronen, luftgetrocknetem Rindfleisch und Cracker mit Käsecreme	8,50 €
Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Orangen-Suppe) mit Feigen und Leberpasteten-Eis	9,00 €
Weisse Bohnen auf maritime Art mit Garnelen	13,50 €
Axarquía-Salat von Mangoscheiben, Avocado und Melillero-Tomaten mit Zuckerrohrsirup und AOVE-Öl	13,00 €
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette	11,00 €
Hausgemachte Guacamole mit Garnelen, japan. Sojabohnen und Kürbiskernen auf Olivenöl-Gebäck	14,00 €
Cremige Pastete vom Zicklein nach Vinuela-Art mit Mango und Olivenöl-Cracker	10,00 €
* "Vermählung" von Sardine und Sardelle mit Tomatentartar und Kristall-Brot mit Arbequina-Öl	18,00 €
* Reifer Payoyo-Ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema	16,00 €
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung	22,00 €
Auswahl an andalusischen Kroketten mit Füllungen von Salami der Region, Blutwurst mit Zwiebeln und Chorizo mit Ei	9,50 €

Internationale Cuisine

Grüner Spargel mit Spiegeleiern und pikanter Blutwurst aus Puente de Salía	10,50 €
Saftige Tortilla mit dicken Böhnchen, Frühlingszwiebeln und Avocado mit Heringskaviar	13,00 €
Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Creme, Mandeln und Parmesansplittern	13,00 €

* ZUSCHLAG AU ALIMENTAIRE RÉGIME 5 €

** ZUSCHLAG AU ALIMENTAIRE RÉGIME 8 €

ENFANT-MENÜ VERFÜGBAR

MENÜS SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN VERFÜGBAR.

PRIX DE TABLE 2,50 € | TVA INKLUSIVE

Aus dem Meer

Köstliche frittierte Sardellen	14,50 €
Reis auf maritime Art mit Garnelen, Avocado und Alioli	16,50 €
Lachsschnitte mit Quinoa, grünen Bohnen und Paprika-Emulsion	16,50 €
Gebratenes Kabeljaufilet mit mildem Mango-Pil pil, grünen Bohnen, frischer Mango und Moskatel-Trauben	19,00 €
* Filet vom Steinbutt mit Axarquíatypischer Beilage von gemörsertem Kürbis und Zuckerschoten	21,50 €

Fleisch

Junges Hühnchen, geschmort in Manzanilla-Sherry mit Shitake-Pilzen und Zitronen-Thymian	16,00 €
Geschmorter Ochsenchwanz, auf traditionelle Art in Rotwein der Region Ronda zubereitet	16,50 €
Hamburger vom Lamm mit Gänseleber in einer Malzbrioche mit karamelisierter Zwiebel und Sticks von der Süsskartoffel	17,50 €
Pluma Ibérica – Gegrillte Scheiben vom Rücken des Iberischen Schweins mit Chimichurri und Mojo Verde-Kartoffel	18,00 €
Cachopo vom Rind (eine Art asturisches Cordon bleu) mit Iberischem Schinken und midem Käse aus Vélez-Málaga	17,00 €
*Gegrilltes Entrecôte vom Angus-Rind	21,00 €
** Rinderfilet aus dem ""Valle de los Pedroches"" mit Pommes Frites und Baby-Paprika"	22,00 €
*** Milchzicklein aus Canillas, im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin sanft gegart"	23,00 €

Desserts

Sorbet von der Kent-Mango	6,00 €
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von Crema de Café (gluten- u. laktosefrei)	6,50 €
Halbgefrorenes von schwarzer Schokolade und Milchkaramell-Creme	7,00 €
Käsecreme-Törtchen mit Himbeeren	7,00 €
Karamellierte Blätterteigschnitte mit Creme vom Zuckerrohr-Sirup und Avocado-Eis	7,00 €
Karottenkuchen mit einem Sorbet von Maracuya, Joghurt und weisser Schokolade	7,50 €
Soufflé von Milchkaramell und Turrón-Eis	8,00 €

Allergene

Leichte Steinpilzcreme mit Maronen, luftgetrocknetem Rindfleisch und Cracker mit Käsecreme	X						X	X					X	
Ajoblanco (regionaltypische kalte Mandel-Mango-Orangen-Suppe) mit Feigen und Leberpasteten-Eis			X				X	X					X	
Weisse Bohnen auf maritime Art mit Garnelen		X		X			X						X	X
Axarquía-Salat von Mangoscheiben, Avocado und Melillero-Tomaten mit Zuckerrohrsirup und AOVE-Öl							X			X			X	
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette						X	X			X	X	X		
Hausgemachte Guacamole mit Garnelen, japan.Sojabohnen und Kürbiskernen auf Olivenöl-Gebäck	X	X					X					X	X	
Creimige Pastete vom Zicklein nach Vinuela-Art mit Mango und Olivenöl-Cracker	X						X	X					X	
*"Vermählung" von Sardine und Sardelle mit Tomatentartar und Kristall-Brot mit Aberquina-Öl	X			X									X	
*Reifer Payoyo-Ziegenkäse aus der Sierra de Grazamela							X	X					X	
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung													X	
Auswahl an andalusischen Krokettten mit Füllungen von Salami der Region, Blutwurst mit Zwiebeln und Chorizo mit Ei	X		X				X		X				X	
Grüner Spargel mit Spiegeleiern und pikanter Blutwurst aus Puente de Salía			X										X	
Saftige Tortilla mit dicken Böhnchen, Frühlingzwiebeln und Avocado mit Heringskaviar		X	X	X									X	X
Steinpilz-Ravioli mit Tomaten-Basilikum-Creme, Mandeln und Parmesansplittern	X		X				X	X					X	
Köstliche frittierte Sardellen	X			X										
Reis auf maritime Art mit Garnelen, Avocado und Alioli		X	X	X									X	X
Lachsschnitte mit Quinoa, grünen Bohnen und Paprika-Emulsion				X		X							X	
Gebratenes Kabeljaufilet mit mildem Mango-Pil pil, grünen Bohnen, frischer Mango und Moskatel-Trauben				X					X					
Filet vom Steinbutt mit Axarquíatypischer Beilage von gemörsertem Kürbis und Zuckerschoten				X									X	
Junges Hühnchen, geschmort in Manzanilla-Sherry mit Shitake-Pilzen und Zitronen-Thymian												X	X	
Geschmorter Ochsenschwanz, auf traditionelle Art in Rotwein der Region Ronda zubereitet	X									X			X	
Hamburger vom Lamm mit Gänseleber in einer Malzbrioche mit karamelisierter Zwiebel und Sticks von der Süßkartoffel	X		X	X			X	X		X	X	X	X	
Pluma Ibérica – Gegrillte Scheiben vom Rücken des Iberischen Schweins mit Chimichurri und Mojo Verde-Kartoffel	X					X				X			X	
Cachopo vom Rind (eine Art asturisches Cordon bleu) mit Iberischem Schinken und midem Käse aus Vélez-Málaga	X		X				X						X	
*Gegrilltes Entrecôte vom Angus-Rind												X		
* Rinderfilet aus dem "Valle de los Pedroches" mit Pommes Frites und Baby-Paprika												X	X	
** Milchzicklein aus Canillas, im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin sanft gegart								X	X				X	
Sorbet von der Kent-Mango														
Daquoise (Baiser-Art) von Mandeln und Schokolade von Crema de Café (gluten- u. laktosefrei)			X		X	X		X					X	
Halbgefrorenes von schwarzer Schokolade und Milchkaramell-Creme	X		X	X			X	X					X	X
Käsecreme-Törtchen mit Himbeeren	X		X		X		X	X					X	
Karamellierte Blätterteigschnitte mit Creme vom Zuckerrohr-Sirup und Avocado-Eis	X		X				X						X	
Karottenkuchen mit einem Sorbet von Maracuya, Joghurt und weisser Schokolade	X		X	X			X	X					X	X
Soufflé von Milchkaramell und Turrón-Eis	X		X	X			X	X					X	X



Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten: Diese Allergene sind Bestandteil der Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihr Gericht also abändern, ohne die Essenz unserer Küche zu verlieren. Konsultieren Sie unser Team.

Wir haben spezielle Menüs für Vegetarier, Vegan, Zöliakie und laktosefrei.