



B { *Español* } bou

HOTELS

B {Restaurante} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Crema ligera de Boletus, Castañas con Cecina de Buey y Regañá con Crema de Queso	8,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass	9,00 €
Fabes Colorás Malagueñas y Marineras con Gambas, Comino y Majaillo	13,50 €
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE	13,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,00 €
Guacamole hecho en Casa con Langostinos, Edamames y Pipas de Calabaza sobre Torta de AOVE	14,00 €
Paté de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas y Regañás de AOVE	10,00 €
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate y Pan Cristal regado con Arbequina	18,00 €
*Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro	16,00 €
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	22,00 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla con Cebolla	9,50 €

Cocina internacional

Espárragos Verdes, Huevos Fritos, Morcilla Picantita del Puente de Salia	10,50 €
Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado con Caviar de Arenque	13,00 €
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	13,00 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Boquerones Hojitas de Plata Fritos convertidos en Oro	14,50 €
Arroz Seco Marinero de Langostinos, Aguacate y Alioli	16,50 €
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos	16,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango, Habichuelas Verdes, Mango Fresco y Moscateles	19,00 €
*Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques	21,50 €

Carnes

Pollito Picantón guisado en su Jugo de Manzanilla, Shitakes y Tomillo Limonero	16,00 €
Rabo de Toro Guisado a la Manera Tradicional en Jugo de Tinto de Ronda	16,50 €
Hamburguesa de Cordero con Taco de Foie en Brioche de Malta con Cebolla Caramelizada y Sticks de Batata	17,50 €
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas con Mojo Verde	18,00 €
Cachopo de Ternera, Jamón Ibérico y Queso Suave de Vélez - Málaga	17,00 €
*Entrecot de Lomo Bajo de Angus a la Brasa	21,00 €
*Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches con Patatas Fritas y Pimientos Baby	22,00 €
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	23,00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €
Semifrío de Chocolate Negro y Caramelo con Dulce de Leche	7,00 €
Tartita de Queso Cremosa con Frambuesas	7,00 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate	7,00 €
Carrot Cake con Sorbete de Maracuyá, Crema de Yogurty Chocolate Blanco	7,50 €
Souffle Calado con Crema de Leche y Helado de Turrón	8,00 €

Alérgenos

Crema ligera de Boletus, Castañas con Cecina de Buey y Regañá con Crema de Queso	X						X	X					X	
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass			X				X	X					X	
Fabes Colorás Malagueñas y Marineras con Gambas, Comino y Majaillo		X		X				X					X	X
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE								X		X			X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango							X	X		X	X	X		
Guacamole hecho en Casa con Langostinos, Edamames y Pipas de Calabaza sobre Torta de AOVE	X	X						X				X	X	
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas y Regañás de AOVE	X						X	X					X	
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate y Pan Cristal regado con Aberquina	X			X									X	
*Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro							X	X					X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal													X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Huevos con Chorizo y Morcilla con Cebolla	X	X					X	X					X	
Espárragos Verdes, Huevos Fritos, Morcilla Picantita del Puente de Salía			X										X	
Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado con Caviar de Arenque		X	X	X									X	X
Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano	X	X					X	X					X	
Boquerones Hojitas de Plata Fritos convertidos en Oro	X			X										
Arroz Seco Marinero de Langostinos, Aguacate y Alioli		X	X	X									X	X
Suprema de Salmón con Quinoa, Habichuelas Verdes y Emulsión de Piquillos				X		X							X	
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil suave de Mango, Habichuelas Verdes, Mango Fresco y Moscateles				X				X						
*Lomo de Rodaballo con Mortero Axárquico de Calabaza en Adobillo y Tirabeques				X									X	
Pollito Picantón guisado en su Jugo de Manzanilla, Shitakes y Tomillo Limonero												X	X	
Rabo de Toro Guisado a la Manera Tradicional en Jugo de Tinto de Ronda	X									X			X	
Hamburguesa de Cordero con Taco de Foie en Brioche de Malta con Cebolla Caramelizada y Sticks de Batata	X	X		X			X	X		X	X	X		
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas con Mojo Verde	X						X				X	X		
Cachopo de Ternera, Jamón Ibérico y Queso Suave de Vélez - Málaga	X	X					X						X	
*Entrecot de Lomo Bajo de Angus a la Brasa												X		
*Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches con Patatas Fritas y Pimientos Baby												X	X	
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero								X	X				X	
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa			X		X	X		X					X	
Semifrío de Chocolate Negro y Caramelo con Dulce de Leche	X	X	X	X	X	X							X	X
Tartita de Queso Cremosa con Frambuesas	X	X	X	X	X	X							X	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate	X	X					X						X	
Carrot Cake con Sorbete de Maracuyá, Crema de Yogurty Chocolate Blanco	X	X	X	X	X	X							X	X
Souffle Calado con Crema de Leche y Helado de Turrón	X	X	X	X	X	X							X	X



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

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, veganos, celíacos y sin lactosa.