



B { Française } bou

HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

### Notre gastronomie:

#### Axarquía, Malaga et Andalousie

Crème Légère de Champignons Boletus, avec des Châtaignes, du Jambon Cru de Boeuf et des Gressins à la Crème de Fromage	8,50 €
Ajoblanco de Vélez (Soupe Froide à l'Ail) avec des Oranges, des Amandes au Vinaigre de Jerez, des Figues et de la Glace de Foie-Gras	9,00 €
Fabes "Gros Haricots" en Rouge avec des Crevettes, du Cumin et des Amandes Écrasées	13,50 €
Salade de l'Axarquía avec de la Mangue, de l'Avocat et de la Tomate "Melillero" au Miel à la Canne et à l'Huile d'Olive	13,00 €
"Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue"	11,00 €
Guacamole fait Maison avec de Grosses Crevettes, des Edamames et des Graines de Courge sur Gâteau à l'Huile d'Olive	14,00 €
"Paté de Chevreau façon Viñuela avec de la Mangue et des Gressins à l'Huile d'Olive"	10,00 €
* "Boquerón" de Málaga et Anchois au Vinaigre avec de la Tomate et du Pain de Cristal avec de l'Huile d'Olive	18,00 €
* Fromage "Payoyo" de Chèvre Sec de "Sierra de Grazalema" et de la Tomate Douce "Huevo de Toro"	16,00 €
*** Asiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros (de porc nourrit aux glands et aux châtaignes)"	22,00 €
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Oeufs avec du Chorizo et au Boudin à l'Oignon	9,50 €

#### Cuisine internationale

Asperges Vertes avec des Oeufs au Plat et du Boudin Piquant du "Puente de Salia	10,50 €
Omelette avec des Fèves, de la Ciboulette et de l'Avocat avec du Caviar de Hareng	13,00 €
Raviolis de Boletus avec de la Crème à la Tomate et au Basilic, des Amandes et du Parmesan	13,00 €

\*SUPPLÉMENT AU RÉGIME ALIMENTAIRE 5€

\*\*SUPPLÉMENT AU RÉGIME ALIMENTAIRE 8€

MENU ENFANT DISPONIBLE

MENUS SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN DISPONIBLES.

PRIX DE TABLE 2,50 € | TVA INCLUSE

## Poissons

"Boquerones Hojitas de Plata": Délices d'Anchois Frits	14,50 €
Riz Marin Sec avec des Grosses Crevettes, de l'Avocat et de l'Aïoli	16,50 €
Saumon avec de la Quinoa, des Haricots Verts et de la Sauce aux Poivrons "Piquillos"	16,50 €
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots Verts, de la Mangue Fraîche et des Raisins Muscat	19,00 €
* Turbot avec de la Sauce de Courge et des Tirabeques	21,50 €






## Viandes

Coquelet cuisiné dans son Jus de Manzanilla avec des Shitakes et du Thym Citron	16,00 €
Queue de Taureau Cuisiné à la Façon Traditionnelle dans son Jus de Vin Rouge de Ronda	16,50 €
Burger d'Agneau au Pain Brioché de Malt avec du Foie et de l'Oignon Caramélisé et des Sticks de Patate Douce	17,50 €
Plume de Poro Ibérique Laminée sur la Braise avec du Chimichurri et des Pommes de Terre à la Sauce de Mojo Vert	18,00 €
Cachopo de Boeuf avec du Jambon Ibérique et du Fromage Doux de Vélez-Málaga	17,00 €
*Entrecôte d'Angus Grillé	21,00 €
*Aloyau de Veau du Valle de los Pedroches avec des Frites et des Poivrons Baby	22,00 €
**Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin	23,00 €

## Desserts

Sorbet à la Mangue Kent	6,00 €
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)	6,50 €
Dessert au Chocolat Noir et au Caramel avec de la Confiture de Lait	7,00 €
Tarte Crémeuse au Fromage avec des Framboises	7,00 €
"Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à la Canne à Sucre et de la Glace à l'Avocat"	7,00 €
Carrot Cake avec du Sorbet au Fruit de la Passion, de la Crème de Yogurt et du Chocolat Blanc	7,50 €
Soufflé à la Crème de Lait avec de la Glace au Nougat	8,00 €

# Allergènes

														
Crème Légère de Champignons Boletus, avec des Châtaignes, du Jambon Cru de Boeuf et des Gressins à la Crème de Fromage	X						X	X					X	
Ajoblanco de Vélez (Soupe Froide à l'Ail) avec des Oranges, des Amandes au Vinaigre de Jerez, des Figues et de la Glace de Foie-Gras			X				X	X					X	
Fabes "Gros Haricots" en Rouge avec des Crevettes, du Cumin et des Amandes Écrasées		X		X				X					X	X
Salade de l'Axarquía avec de la Mangue, de l'Avocat et de la Tomate "Melillero" au Miel à la Canne et à l'Huile d'Olive								X		X			X	
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue						X		X		X	X	X		
Guacamole fait Maison avec de Grosses Crevettes, des Edamames et des Graines de Courge sur Gâteau à l'Huile d'Olive	X	X						X				X	X	
Paté de Chevreau façon Viñuela avec de la Mangue et des Gressins à l'Huile d'Olive	X						X	X					X	
* "Boquerón" de Málaga et Anchois au Vinaigre avec de la Tomate et du Pain de Cristal avec de l'Huile d'Olive	X			X									X	
* Fromage "Payoyo" de Chèvre Sec de "Sierra de Grazalema" et de la Tomate Douce "Huevo de Toro"							X	X					X	
** Assiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros (de porc nourrit aux glands et aux châtaignes)													X	
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Oeufs avec du Chorizo et au Boudin à l'Oignon	X		X				X	X					X	
Asperges Vertes avec des Oeufs au Plat et du Boudin Piquant du " Puente de Salia				X									X	
Omelette avec des Fèves, de la Ciboulette et de l'Avocat avec du Caviar de Hareng		X	X	X									X	X
Raviolis de Boletus avec de la Crème à la Tomate et au Basilic, des Amandes et du Parmesan	X		X				X	X					X	
"Boquerones Hojitas de Plata": Délices d'Anchois Frits	X			X										
Riz Marin Sec avec des Grosses Crevettes, de l'Avocat et de l'Aioli		X	X	X									X	X
Saumon avec de la Quinoa, des Haricots Verts et de la Sauce aux Poivrons "Piquillos"				X		X							X	
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots Verts, de la Mangue Fraîche et des Raisins Muscat				X				X						
Turbot avec de la Sauce de Courge et des Tirabeques				X									X	
Coquelet cuisiné dans son Jus de Manzanilla avec des Shitakes et du Thym Citron												X	X	
Queue de Taureau Cuisiné à la Façon Traditionnelle dans son Jus de Vin Rouge de Ronda	X									X			X	
Burger d'Agneau au Pain Brioché de Malt avec du Foie et de l'Oignon Caramélisé et des Sticks de Patate Douce	X		X	X		X	X		X	X	X		X	
Plume de Porc Ibérique Laminée sur la Braise avec du Chimichurri et des Pommes de Terre à la Sauce de Mojo Vert	X					X					X		X	
Cachopo de Boeuf avec du Jambon Ibérique et du Fromage Doux de Vélez-Málaga	X		X				X						X	
**Entrecôte d'Angus Grillé												X		
*Aloyau de Veau du Valle de los Pedroches avec des Frites et des Poivrons Baby												X	X	
**Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin								X	X				X	
Sorbet à la Mangue Kent														
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)			X		X	X		X					X	
Dessert au Chocolat Noir et au Caramel avec de la Confiture de Lait	X		X		X	X		X	X				X	X
Tarte Crémeuse au Fromage avec des Framboises	X		X		X	X		X	X				X	
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à la Canne à Sucre et de la Glace à l'Avocat	X		X				X						X	
Carrot Cake avec du Sorbet au Fruit de la Passion, de la Crème de Yogurt et du Chocolat Blanc	X		X		X	X		X	X				X	X
Soufflé à la Crème de Lait avec de la Glace au Nougat	X		X		X	X		X	X				X	X



Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des accompagnements, Ainsi, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre plat sans perdre l'essence de notre cuisine. Consultez notre équipe.

Nous avons des menus spéciaux pour les végétariens, les végétalien, les coeliaques et les sans lactose.