



**B {*Sin Gluten*} bou**

**HOTELS**

# B {Sin Gluten} bou

## HOTELS

### **Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza**

Crema ligera de Boletus, Castañas con Cecina de Buey y Crema de Queso	8,50 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass	9,00 €
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	14,00 €
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas	10,00 €
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate regado y Aberquina	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 €
Croquetas de Jamón Sin Gluten	9,00 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €

### **Cocina internacional**

Espárragos Verdes, Huevos Fritos, Morcilla Picantita del Puente de Salía	10,50 €
Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado con Caviar de Arenque	13,00 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

\*\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,5€ | IVA INCLUIDO

## Platos del mar

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 €
Hamburguesa de Cordero con Taco de Foie en Pan Sin Gluten con Cebolla Caramelizada y Sticks de Batata	17,50 €
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas	18,00 €
*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 €

# Alérgenos

Crema ligera de Boletus, Castañas con Cecina de Buey y Crema de Queso							X	X						X
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez, Higos y Helado de Foie-Grass		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		X						X				X	X	
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas							X	X						X
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate regado y Aberquina				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
Croquetas de Jamón Sin Gluten		X					X		X					
Batatas Fritas con Miel de Caña														
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
Arroz Seco Marinero de Langostinos, Aguacate y Alioli	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	
Hamburguesa de Cordero con Taco de Foie en Pan Sin Gluten con Cebolla Caramelizada y Sticks de Batata		X		X			X	X		X	X	X		
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas					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



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



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 y sin lactosa.