



B {*Sin Lactosa*} bou

HOTELS

# B {Sin Lactosa} bou

## HOTELS

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

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	8,00 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	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 €
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate y Pan Cristal regado con Aberquina	18,00 €
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	22,00 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €

### **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 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

\*\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA CARTA ESPECÍFICA PARA CELÍACOS, VEGANOS Y VEGETARIANOS

SERVICIO EN MESA 2,5€ | 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 Pan Sin Gluten con Cebolla Caramelizada y Sticks de Batata	17,50 €
Pluma Ibérica Laminada a la Brasa, Chimichurri y Papas con Mojo Verde	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

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X												X	
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	X					X	X						X	
Fabes Colorás Malagueñas y Marineras con Gambas, Comino y Majaíllo		X		X			X						X	X
Ensalada Axarquía de Láminas de Mango, Aguacate, Tomate Melillero con Miel de Caña y AOVE							X	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			
*Matrimonio de Boquerón y Anchoa en Vinagre con Tartar de Tomate y Pan Cristal regado con Aberquina	X			X									X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal													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	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 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 con Mojo Verde	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														
Daquoise 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



ALTRAMUCES



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.