

B { Snacks } bou

HOTELS

Snacks

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 €
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas y Regañás de AOVE	10,00 €
Ensalada César con Pollo, Bacon, Parmesano, Picatostes de Ajo y Cebolla Crujiente	10,50 €
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 €
*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 €
Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado con Caviar de Arenque	13,00 €
Batatas Fritas con Miel	6,50 €
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate Fresco, Brotes Tiernos y AOVE de "Mondrón"	10,00 €
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	10,50 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	11,50 €
Brancheamos: Aguacate, Salmón Ahumado, Queso Freso, Huevos Revueltos y Brotes con Frutos Secos	14,50 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	6,00 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	8,50 €
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga, Queso, Bacon y Mahonesa con Patatas Deluxe	13,50 €

*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€ | IVA INCLUIDO

Hamburguesa de Cordero con Taco de Foie en Brioche de Malta con Cebolla Caramelizada y Sticks de Batata 17,50 €

Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba 10,50 €

Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado 15,50 €

Raviolis de Boletus con Crema de Tomate a la Albahaca, Almendras y Lascas de Parmesano 13,00 €

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 €

Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate 7,00 €

Semifrío de Chocolate Negro y Caramelo con Dulce de Leche 7,00 €

Tartita de Queso Cremosa con Frambuesas 7,00 €

Carrot Cake con Sorbete de Maracuyá, Crema de Yogurty Chocolate Blanco 7,50 €

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
Pate de Chivo al estilo Viñuela con Mango en Texturas y Regañás de AOVE	X						X	X						X
Ensalada César con Pollo, Bacon, Parmesano, Picitos de Ajo y Cebolla Crujiente	X		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	
*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
Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado con Caviar de Arenque		X	X	X										X
Batatas Fritas con Miel														
Bagel de Aguacate, Hojas Verdes, Rodajas de Tomate Fresco, Brotes Tiernos y AOVE de "Mondrón"	X		X				X	X				X		
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	X		X				X	X				X	X	
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	X		X	X		X	X	X		X	X	X	X	
Brancheamos: Aguacate, Salmón Ahumado, Queso Fresco, Huevos Revueltos y Brotes con Frutos Secos	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	X		X				X				X			
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	X		X				X							
Hamburguesa "La Viñuela" de Ternera con Tomate, Lechuga, Queso, Bacon y Mahonesa con Patatas Deluxe	X		X				X				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	
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	X					X		X	X			X	X	
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	X		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
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa			X		X	X		X						X
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y Helado de Aguacate	X		X				X							X
Semifrío de Chocolate Negro y Caramelo con Dulce de Leche	X		X		X		X	X				X	X	
Tartita de Queso Cremosa con Frambuesas	X		X		X		X	X						X
Carrot Cake con Sorbete de Maracuyá, Crema de Yogurty Chocolate Blanco	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



ALTRAMUCOS



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.