



B { *Vegano* } bou

HOTELS

B { *Vegano* } bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Crema de Verduras con Picatostes	7,00 €
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	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 Edamames y Pipas de Calabaza sobre Torta de AOVE	12,00 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €

Cocina Internacional

Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	10,50 €
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras	11,00 €
Parrillada de Espárragos Frescos a la Brasa con AOVE y Escamas de Sal	11,50 €
Macarrones con Crema de Tomate Bimis Salteados y Frutos Secos	12,50 €

Pastelería de nuestro obrador

Carpaccio de Frutas	6,00 €
Sorbete de Mango Kent	6,00 €

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

B { *Vegan* } bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia

Vegetable Cream with Croutons	7,00 €
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	9,00 €
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO	13,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing	11,00 €
Homemade Guacamole with Edamames and Pumpkin Seeds on EVOO Biscuit	12,00 €
Sweet Potato Chips with Cane Honey	6,50 €

International Cuisine

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	10,50 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	11,00 €
Grilled Fresh Asparagus Grilled with AOVE and Salt Flakes	11,50 €
Macaroni with Tomato Cream Sautéed Bimis and Nuts	12,50 €

Homemade Pastries

Fruit Carpaccio	6,00 €
Kent Mango Sorbet	6,00 €

Alérgenos

Crema de Verduras con Picatostes	X														
Ajoblanco Veleño de Mango, Naranjas y Almendras al Vinagre de Jerez e Higos	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 Edamames y Pipas de Calabaza sobre Torta de AOVE	X						X			X					
Batatas Fritas con Miel de Caña															
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	X			X			X	X		X					
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	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				
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz, Pilaf de Pasas y Almendras								X							
Parrillada de Espárragos Frescos a la Brasa con AOVE y Escamas de Sal															
Macarrones con Crema de Tomate Bimis Salteados y Frutos Secos								X							
Carpaccio de Frutas															
Sorbete de Mango Kent															
Vegetable Cream with Croutons	X														
Veleño Ajoblanco with Mango, Oranges and Almonds with Jerez Vinegar and Figs	X					X	X							X	
Axarquía Salad with slices of Mango, Avocado, "Melillero" Tomato with Cane Honey and EVOO							X	X		X				X	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits & Mango Dressing						X	X	X	X	X					
Homemade Guacamole with Edamames and Pumpkin Seeds on EVOO Biscuit	X						X			X					
Sweet Potato Chips with Cane Honey															
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	X			X			X	X		X					
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	X					X	X	X							
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	X					X	X	X		X	X				
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds								X							
Grilled Fresh Asparagus Grilled with AOVE and Salt Flakes															
Macaroni with Tomato Cream Sautéed Bimis and Nuts								X							
Fruit Carpaccio															
Kent Mango Sorbet															



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, veranos, celiacos y sin lactosa.