



B {*Vegetarians*} bou

HOTELS

B {Vegetariano} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

| | |
|---|---------|
| Crema de Verduras con Picatostes | 7,00 € |
| Crema ligera de Boletus, Castañas, Nueces y Regañá con Crema de Queso | 8,50 € |
| 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 € |
| *Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro | 16,00 € |
| Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate | 8,50 € |
| Batatas Fritas con Miel de Caña | 6,50 € |
| Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado | 13,00 € |

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

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 | 10,50 € |
| Parrillada de Espárragos Frescos a la Brasa con AOVE y Escamas de Sal | 11,00 € |
| 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

| | |
|--|--------|
| Carpaccio de Frutas | 6,00 € |
| 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 € |
| Carrot Cake con Sorbete de Maracuyá, Crema de Yogurty Chocolate Blanco | 7,50 € |
| Souffle Calado con Crema de Leche y Helado de Turrón | 8,00 € |

Alérgenos

| Crema de Verduras con Picatostes | X | | | | | | | | | | | | | |
|--|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|---|--|
| Crema ligera de Boletus, Castañas, Nueces y Regañá con Crema de Queso | | | | | | | X | X | | | | | 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 | | | | |
| *Queso Payoyo de Cabra Curado de la Sierra de Grazalema y Dulce de Huevo de Toro | | | | | | | X | X | | | | | X | |
| Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate | X | X | | | | X | | | | | | | X | |
| Batatas Fritas con Miel de Caña | | | | | | | | | | | | | | |
| Tortilla Melosa de Aguacates, Habitas, Cebolleta y Aguacate Soasado | | X | | | | | | | | | | | X | |
| 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 | 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 | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | |
| Carpaccio de Frutas | | | | | | | | | | | | | | |
| 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 | X | |
| Carrot Cake con Sorbete de Maracuyá, Crema de Yogurty Chocolate Blanco | X | X | X | X | | | X | X | | | | X | X | |
| Souffle Calado con Crema de Leche y Helado de Turrón | X | X | X | 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 veganos, celíacos y sin lactosa.