

B {Restaurante} bou

HOTELS

Unsere Gastronomie: Axarquía, Málaga und Andalusien

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis 6,50 €

Ajo Blanco (málagatypische kalte Mandel-Knoblauch-Suppe) mit einem Sorbet von der Moscatel-Traube 7,50 €

Cremige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot, Zuckerrohrsirup und Aniscracker 9,00 €

Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette 10,00 €



Salat von der Tomate "Huevo de toro del Valle del Guadalhorce" mit feinem Thunfisch-Bauchfilet und Orange, Frühlingszwiebel, Olive und "Öl aus Modrón" 10,50 €

Pastete vom Drachenkopffisch und Avocados aus der Axarquía mit Rogen vom Seehecht und Öl "Picual Oro de Bailén" 11,50 €

Salat von gebratenem Paprika, Zwiebeln und Avocados mit frittierten Sardellen, Koriander und Limone 12,50 €

Auswahl an andalusischen Krokettten mit Füllungen von Salami der Region, Steinpilz-Leberpastete und Chorizo mit Ei 8,50 €

Blutwurst aus Burgos und andalusische Bratwurst auf Kürbis, mit Spiegelei, japan. Sojabohnen und getrockneten Tomaten 10,00 €

Cremige Tortilla von Gambas und frittiertes Paprika mit Lauchzwiebeln und Petersilie 11,00 €

* Auswahl an Käsen der Region Vélez-Málaga mit frittierten Mandeln und Konfitüren aus Málaga 14,00 €

** Schinkenplatte vom einzigartigen Iberischen Schwein aus dem Genal-Tal (Ronda), zu 100% mit Eichen und Maronen gefüttert 20,00 €

Internationale Küche

Steinpilzravioli mit einem Duo von Kräuterpesto und kandierter Tomate Tatakí de Magret de Pato, Marinado Thai Wakame Roja 12,00 €

* Tatakí von der Entenbrust, Thai-Marinade und Wakame-Algen 13,00 €

*ERGÄNZUNG MIT LEBENSMITTELREGIME 5€

**ERGÄNZUNG MIT LEBENSMITTELREGIME 8€

SIEHE KINDERMENÜS

SIEHE UNSEREN SPEZIFISCHEN BRIEF FÜR CELIACS, LACTOSE ALLERGIC, VEGANS UND VEGETARIANS

TISCHDIENST € 2 | IVA INCLUIDO (INKL. MWST)

{GER}

Fisch

Schwarzes Risotto mit Jakobsmuschel und Garnelen	14,00€
Lachsfilet mit japanischen Yakisoba-Nudeln und frischen Gemüsen	15,50 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit geschwenkten Bohnen, Mango und Moscatelrosinen	16,50 €
Gebratener Kabeljau mit Tomatensoße, frischer Lauchzwiebel und Safrancreme	19,00 €















Fleisch

Hühnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen, Trockenfrüchten und würzigem Cous Cous	14,50 €
Filet vom Iberischen Schwein, mit Kräutern mariniert und 5 Beerenarten	15,00 €
Lamm, confiert in Zimt und Orange, Süßkartoffel Gemüse-Cous Cous	15,50 €
Presa Ibérica (Nackenstück vom Iberischen Schwein) gegrillt, mit Paprikaschmalz mariniert und roter Würzpaste	16,00 €
Confiertes Entenschlegel, Birnenpüree mit Zimt, frittierte Süßkartoffeln und Zuckerrohrsirup	16,00 €
* Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit Senf-Degustation	19,00 €
** Gegrilltes Filet vom Rind aus dem Valle de los Pedroches mit Senf-Degustation	20,00 €
** Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft gegart im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin	22,00 €

Desserts aus eigener Herstellung

Sorbet von der Kent-Mango	5,00 €
Blätterteigschnitte mit einer karamellisierten Vanillecreme	5,50 €
Milchreis mit Waldfrüchten und Gelee von der Passionsfrucht	5,50 €
Eis von Leche Merengada (Leichtes Sommereis mit Zimt, Minze u. Ananasaroma (fettarm und 100% ohne Zucker)	6,00 €
Baticate (Traditionelles Dessert aus der Region mit Joghurt, Mispelfrucht aus Sayalonga, Crumble vom Algarrobo-Gebäck)	6,50 €
Fluido (Schokoladentörtchen) von dunkler Schokolade mit Turrón(Nugat)-Eis	6,50 €
Dacquoise (Baiserart) von Mandeln, Schokolade u. Crema de Café (gluten- u. laktosefrei)	6,50 €

Alérgenos

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Gazpacho Andaluz	x						x						x	
Ajo Blanco	x							x					x	
Cremita de Zicklein	x						x	x			x	x		
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado						x		x		x	x	x		
Salat von der Tomate Huevo de toro del Valle				x						x		x		
Pastete vom Drachenkopffisch	x		x	x		x	x	x	x			x		
Salat von gebratenem Paprika	x			x						x		x		
Auswahl an andalusischen	x		x			x	x	x	x			x		
Blutwurst aus Burgos und andalusische			x				x		x	x		x		
Cremita de Gambas und frittierte	x	x	x								x			
*Auswahl an Käsen der Region Vélez-Málaga							x	x			x			
**Schinkenplatte vom einzigartigen Iberischen														
Steinpilzravioli mit einem	x		x				x	x				x		
*Tataki von der Entenbrust	x	x		x		x				x	x	x		x
Schwarzes Risotto mit Jakobsmuschel		x	x	x			x		x			x		x
Lachsfilet mit japanischen Yakisoba-Nudeln	x	x	x	x				x	x		x	x		x
Gebratenes Wolfsbarschfilet mit geschwenkten				x										
Gebratener Kabeljau mit Tomatensoße	x		x	x								x		
Hühnchen-Tajine auf marrokanische Art	x	x			x			x	x		x			
Filet vom Iberischen Schwein	x					x	x	x	x	x		x		
Lamm, confiert in Zimt und Orange	x							x	x			x		
Presalmonada	x					x			x	x		x		
Confierte Entenschlegel	x					x						x		
*Gegrilltes Entrecôte vom Rind mit	x					x	x		x	x		x		
**Gegrilltes Filet vom Rind	x					x	x		x	x		x		
**Milchzicklein aus Canillas	x						x		x			x		
Sorbet von der Kent-Mango														
Blätterteigschnitte mit einer	x		x				x					x		
Milchreis mit Waldfrüchten			x				x							
Eis von Leche Merengada							x					x		
Baticate	x						x	x			x	x		
Fluido	x		x		x		x	x						
Dacquoise			x		x	x		x						



Nahrungsmittelallergene und Unverträglichkeiten: Einige Allergene sind Teil von Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihr Gericht modifizieren, ohne die Essenz unserer Gastronomie zu verlieren. Wenden Sie sich an unser Team.