

B { Sin Gluten } bou

HOTELS

Entrantes

Paté de Chivo con Higos, Miel de Caña en Texturas 9,00 €

Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango 10,00 €



En busca del Sabor Perdido del Tomate "Huevo de toro del Valle del Guadalhorce", Naranjas y Cebolleta, Aceitunas y Ventresca, regado con Verdial Único de Mondrón 10,50 €

Timbal de Aguacate con Huevas de Merluza, Regado con Picual Oro de Bailén 11,50 €

Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Cilantro y Limón 12,50 €

Croquetas de Jamón Sin Gluten 8,50 €

Morcilla de Burgos y Butifarra Andaluza Sobre Mortero de Calabaza, Huevo Frito, Edamame y Tomatillos Secos 11,00 €

* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas 14,00 €

** Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal 20,00 €

Platos del mar

Risotto Negro a la Milanese con Vieira y Langostinos 14,00 €

Lomo de Salmón Sobre sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas 15,50 €

Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes, Mango y Pasas Moscatel 16,50 €

Bacalao Frito con Tomate Casero, Cebolleta Fresca y Muselina de Azafrán 19,00 €

*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

SIN GLUTEN

Carnes

Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous cous de verduritas	15,50 €
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	16,00 €
Confit de Pato, con Puré de Peros con Canela y Batatas Fritas, Caramelo de Soja y Miel de Caña	16,00 €
* Entrecot de Ternera a la Brasa con Degustación de Mostazas	19,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	20,00 €
** Chivo de Canillas Asado Lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero.	22,00 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5,00 €
Arroz con Leche Fresca, Frutas Rojas y Geleé de Fruta de la Pasión	5,50 €
Helado de Leche Merengada Bajo en grasas Sobre Piña Osmotizada con Yerbabuena y Canela , 100% Sin Azúcar Añadido	6,00 €
Baticate de Yogurt, Níspero de Sayalonga crumble de torta de Algarrobo y Cocina de Batatas	6,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, sin Gluten y sin Lactosa	6,50 €

Alérgenos



	CEREALS	SEAFOOD	EGGS	FISH	PEANUTS	SOYBEAN	MILK	NUTS	CELERY	MUSTARD	SESAME	SULFUR DIOXIDE & SULFATES	LUPINE	SHELLFISH
Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo							x	x			x			
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate						x		x		x	x	x		
En busca del Sabor Perdido del Tomate				x						x		x		
Timbal de Aguacate con Huevas de Merluza			x	x			x			x		x		
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca				x						x		x		
Croquetas de Jamón sin Gluten			x				x		x					
Morcilla de Burgos y Butifarra Andaluza			x				x		x	x		x		
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga							x	x			x			
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa														
Risotto Negro a la Milanesea con Vieira		x		x			x		x			x		x
Lomo de Salmón sobre Fideos Yakisoba				x								x		
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes				x										
Bacalao Frito con Tomate Casero			x	x			x						x	
Cordero Confitado en Canela y Naranja								x	x		x	x		
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca						x			x	x		x		
Confit de Pato con Puré de Peros con Canela						x						x		
* Entrecot de Ternera a la Brasa con Degustación						x	x		x	x		x		
**Solomillo de Ternera						x	x		x	x		x		
**Chivo de Canillas Asado							x		x			x		
Sorbete de Mango Kent														
Arroz con Leche Fresca, Frutas Rojas			x				x							
Helado de Leche Merengada							x						x	
Baticate de Yogurt, Níspero de Sayalonga							x	x			x	x		
Dacquoise de Almendras y Chocolate			x		x				x					