

# B { Sin Lactosa } bou

## HOTELS

### Entrantes

Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel 7,50 €

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 €

Tortilla Melosa de Camarones y Pimientos Fritos con Cebolleta y Perejil con Ortiguillas Fritas 11,00 €

\* Tataki de Magret de Pato, Marinado Thai y Wakame roja 13,00 €

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

### Platos del mar

Lomo de Salmón 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 y Cebolleta Fresca 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 LACTOSA

## Carnes

Tajine de Pollo de Corral con Verduras, Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	14,50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce y Cous Cous con Verduritas Salteadas	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 €
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	SUGAR, GLUCOSE & HALVAH	LUPINS	SHELLFISH
Ajoblanco Malagueño con Sorbete	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		
Ensaladilla de Pimientos Asados	x			x						x		x		
Tortilla Melosa de Camarones	x	x	x									x		
*Tataki de Magret de Pato, Marinado Thai	x	x		x		x				x	x	x		x
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa														
Lomo de Salmón sobre Fideos Yakisoba	x	x	x	x				x	x			x		x
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes				x										
Bacalao Frito con Tomate Casero	x		x	x										x
Tajine de Pollo de Corral con Verduras	x	x			x			x	x			x		
Cordero Confitado en Canela y Naranja	x							x	x			x	x	
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca	x					x				x	x		x	
Confit de Pato, con Puré de Peros con Canela						x							x	
*Entrecot de Ternera a la Brasa						x				x	x		x	
**Solomillo de Ternera						x				x	x		x	
**Chivo de Canillas Asado										x			x	
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate			x		x			x						