

# B {Restaurante} bou

## HOTELS

### Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	6,50 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	7,50 €
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañas de AOVE	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, Pastel de Cabracho y Huevas de Merluza, Regado con Picual Oro de Bailen	11,50 €
Ensaladilla de Pimientos Asados, Cebolla Fresca y Aguacate con Boquerones Fritos con Cilantro y Limón	12,50 €
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Boletus con Foie Y Huevos con Chorizo	8,50 €
Morcilla de Burgos y Butifarra Andaluza Sobre Mortero de Calabaza, Huevo Frito, Edamame y Tomatillos Secos	10,00 €
Tortilla Melosa de Camarones y Pimientos Fritos con Cebolleta y Perejil con Ortiguillas Fritas	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 €

### Cocina internacional

Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado.	12,00 €
* Tataki de Magret de Pato, Marinado Thai Wakame Roja	13,00 €

\*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

{ESP}

## Platos del mar

Risotto Negro a la Milanese con Vieira y Langostinos	14,00€
Lomo de Salmón sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	15,50 €
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas Verdes, Mango y Pasas Moscateles	16,50 €
Bacalao Frito con Tomate Casero, Cebolleta Fresca y Muselina de Azafrán	19,00 €

## Carnes

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	14,50 €
Solomillo Ibérico Marinado con Hierbas y 5 Bayas	15,00 €
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 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado y Crema Catalana	5,50 €
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 €
Fluido de Chocolate Negro con Helado de Turrón	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	LUPINS	SHELLFISH
Gazpacho Andaluz	X						X					X		
Ajoblanco Malagueño	X							X				X		
Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo	X						X	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, Pastel de Cabracho	X		X	X		X	X	X	X			X		
Ensaladilla de Pimientos Asados	X			X						X		X		
Degustación de Croquetas	X		X			X	X	X	X			X		
Morcilla de Burgos y Butifarra Andaluza			X				X		X	X		X		
Tortilla Melosa de Camarones	X	X	X								X			
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga							X	X			X			
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa														
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto	X		X				X	X				X		
*Tataki de Magret de Pato, Marinado Thai	X	X		X		X				X	X	X		X
Risotto Negro a la Milanesea con Vieira		X	X	X			X		X			X		X
Lomo de Salmón sobre Fideos Yakisoba	X	X	X	X				X	X		X	X		X
Lubina Asada, Salteado de Habichuelas				X										
Bacalao Frito con Tomate Casero	X		X	X								X		
Tajine de Pollo de Corral	X	X			X			X	X		X			
Solomillo Ibérico Marinado	X					X	X	X	X	X		X		
Cordero Confitado en Canela	X							X	X			X		
Presa Ibérica a la Brasa	X					X			X	X		X		
Confit de Pato con Puré de	X					X						X		
* Entrecot de Ternera a la Brasa	X					X	X		X	X		X		
**Solomillo de Ternera	X					X	X		X	X		X		
**Chivo de Canillas Asado lentamente	X						X		X			X		
Sorbete de Mango Kent														
Milhojas de Hojaldre Caramelizado	X		X				X					X		
Arroz con Leche Fresca, Frutas Rojas			X				X							
Helado de Leche Merengada Bajo en grasas							X					X		
Baticate de Yogurt, Níspero de Sayalonga	X						X	X			X	X		
Fluido de Chocolate Negro con Helado de Turrón	X		X		X		X	X						
Dacquoise de Almendras y Chocolate			X		X	X		X						



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.