

B {Vegano} bou

HOTELS

Vegano:

Gazpacho Andalúz con su Guarnición	6,50 €
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 y Aceitunas, regado con Verdial Único de Mondrón	10,00 €
Timbal de Aguacate y Hortalizas Asadas, Berros, Vinagreta Francesa y Frutos Secos.	11,50 €
Mortero de Calabaza Sofrita con Cebolleta Bimis, Edamame, Nueces y Tomatitos Secos	9,50 €
Salteado de Judías Verdes con Mango sobre Arroz Pilaf de Pasas y Almendras	9,50 €
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Macarrones con Crema Aromática de Tomate, Bimis Salteados y Frutos Secos	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Tofu, Almendras Tostadas y Salsa de Soja	10,50 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €

Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	5,00 €
Carpaccio de Frutas de Temporada	5,50 €
Frutas Rojas Sobre Piña Osmotizada con Yerbabuena y Canela	6,00 €















CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2€ | IVA INCLUIDO

{ESP}

Alérgenos

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Gazpacho andaluz	X											X		
Ajoblanco Malagueño	X							X						X
Ensalada Fresca de Quinoa						X		X		X	X	X		
En Busca del Sabor Perdido del Tomate										X				X
Timbal de Aguacate					X			X		X				X
Mortero de Calabaza Sofrita						X		X						X
Salteado de Judías verdes y mango								X						
Cous Cous de Frutos secos	X				X			X	X		X	X		
Macarrones con Crema aromática	X				X			X						
Salteado de Verduras	X	X			X			X	X		X	X		X
Salteado de Verduras en Wok	X				X			X	X					
Sorbete de Mango kent														
Carpaccio de Frutas de Temporada														
Frutas Rojas Sobre Piña Osmotizada														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.

B {Vegan} bou

HOTELS















Vegan:

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Garnish	6,50 €
Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	7,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Dried Fruits, & Mango Dressing	10,00 €
 Valle del Guadalhorce Tomatoes Salad with Oranges, Chives & Olives, Olive "Oil of Mondrón"	10,50 €
Avocado Timbale with Scorpion scorpionfish pie and hake roe, and "Picual Oro de Bailén"	11,50 €
Stir-fried Pumpkin Mortar with Bimis Chives, Edamame, Walnuts and Dried Tomatoes	9,50 €
Sautéed Green Beans with Mango and On Rice Pilaf with Raisins and Almonds	9,50 €
Dried Fruit Cous Cous with Sweet Potatoes in Wine and Sautéed Vegetables	10,00 €
Macaroni with Aromatic Cream of Tomato, Sautéed Bimis and Nuts	10,50 €
Sautéed Vegetables in Wok of Japanese Noodles, Tofu, Toasted Almonds and Soy Sauce	10,50 €
Real Quinoa stir fry with Edamame and Vegetables	10,50 €

Homemade Pastries

Kent Mango Sorbet	5,00 €
Seasonal Fruit Carpaccio	5,50 €
Red Fruits on Osmotic Pineapple with Peppermint and Cinnamon	6 €

Allergens

	 CEREALS	 SEAFOOD	 EGGS	 FISH	 PEANUTS	 SOYBEAN	 MILK	 NUTS	 CELERY	 MUSTARD	 SESAME	 SULFUR DIOXIDE & SULFATES	 LUPINS	 SHELLFISH
Andalusian Gazpacho Cold Soup	X											X		
Cold Almond Soup	X							X						X
Quinoa Salad with Avocado						X		X		X	X	X		
Variety of Tomatoes & Modrón Oil										X				X
Avocado Timbale					X			X		X				X
Stir-fried Pumpkin						X		X						X
Sautéed green Beans with mango								X						
Dried fruits Cous Cous with Sweet Potatoes	X				X			X	X		X	X		
Macaroni with Aromatic cream of Potato	X				X			X						
Sautéed Vegetables in Wok of Japanese Noodles	X	X				X		X	X		X	X		X
Real Quinoa stir fry with Edamame	X					X		X	X					
Kent Mango Sorbet														
Seasonal Fruit Carpaccio														
Red Fruits on Osmotic Pineapple with Peppermint														X



Allergens and food intolerances: Some allergens are part of side dishes, So if you wish, you can modify your dish without losing the essence of our cuisine. Consult our team.