



B { *Specials* } bou
HOTELS

Sin gluten



B { *Español* } bou
HOTELS

B {Sin Gluten} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces, Sardinias Escabechadas y Cebolleta, Regado con Hojiblanca de Periana, Cremosos de Aguacate y Aceitunas Aloreñas	12,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12,50 €
Paté de Chivo con Higos y Miel de Caña en Texturas Libre de Gluten	10,00 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,00 €
** Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros" criados en montanera de Castaña y Bellota en el Valle del Genal, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	22,00 €
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca con Tomatitos Kumatos y Cerezas, Crema de Aguacate y Frutas Rojas	11,50 €
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquía con aguacate soasado yema de huevo de gallinas felices y morcilla picantilla canillera	11,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Croquetas de Jamon Sin Gluten,	12,00 €
Huevos Rotos de Gallinas Felices Trufados de Hongos, Chips y Taco de Foie a la Sartén con Cebolla Caramelizada	13,00 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

***SUPLEMENTO DE 8€ CON OPCIÓN DE COMPARTIR EN PENSIONES

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado	17,00 €
Lomo de Salmón sobre Salteado de Quinoa y Verduritas Frescas con Aceite de Finas Hierbas	17,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil - Pil de Aberquina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	19,50 €















Carnes

Confit de Pato en Jugo Especiado de Mango y Papaya con Pitaya Asada	16,00 €
* Entrecot de Lomo Bajo de Angus a la Brasa con Degustación de Mostazas	22,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	23,00 €
** Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y Romero.	23,00 €

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Fruta de la Pasión sobre Crema de Yogur Griego y Chocolate Blanco	6,50 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café libre de Gluten y Lactosa	7,00 €
Queso Curado de Cabra Payoya de la Sierra de Grazalema con Membrillo y Kumquat	12,50 €

Alérgenos

														
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame						X		X		X	X	X		
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces				X						X			X	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado,				X						X	X	X		
Paté de Chivo con Higos y Miel de Caña en Texturas							X	X			X	X		
Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial,							X	X			X	X		
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"													X	
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca con Tomatitos					X		X	X		X	X	X		
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega			X		X		X	X		X	X			
Batatas Fritas con Miel de Caña													X	
Croquetas de Jamon Sin Gluten,			X				X	X				X		
Huevos Rotos de Gallinas Felices Trufados de Hongos			X						X				X	
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas				X										
Lomo de Salmón sobre Salteado de Quinoa				X										
Lomo de Bacalao Asado con Pil - Pil de Aberquina				X										
Confit de Pato en Jugo Especiado de Mango y Papaya													X	
Entrecot de Lomo Bajo de Angus a la Brasa							X	X	X	X			X	
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la							X	X	X	X			X	
Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y							X	X					X	
Sorbete de Mango Kent														
Fruta de la Pasión sobre Crema de Yogur Griego							X						X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X		X	X		X					X	
Queso Curado de Cabra Payoya de la Sierra de Grazalema							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. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celíacos y sin lactosa.

Gluten Free



B { *English* } bou
HOTELS

B {Gluten Free} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

	Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	11,50 €
	Tomato Carpaccio "Huevo de Toro", Sardines, Spring Onions (with Hojiblanca Olive Oil from Periana) with Andalusian Tomatoes, Creamy Avocado and Olives	12,00 €
	Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	12,50 €
	Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango	10,00 €
*	Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, AOVE Verdial with Almonds Fries & Marmalades from Málaga	15,00 €
**	Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros in Ronda, Crystal Bread Toasts and Grated Tomato with AOVE Verdial	22,00 €
	Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	11,50 €
	Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquía, with Grilled Avocado, Egg Yolk of Happy Hens and Spicy Blood Sausage from Canillas	11,50 €
	Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
	Ham Croquettes (Gluten Free)	12,00 €
	Scrambled Eggs from Happy Hens Truffled with Mushrooms, Chips and Pan-Fried Foie Taco with Caramelized Onions	13,00 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

***SUPPLEMENT OF 8€ WITH OPTION TO SHARE IN BOARDING HOUSES

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

Dishes from the sea

Roasted Sea Bass Fillet on Candied Vegetables with Fennel and Star Anise	17,00 €
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and Mushroom Wok and Edamame Beans	17,50 €
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil and Sautéed Green Beans, Mango and Muscat Grapes	19,50 €

Meat

Duck Confit in Spiced Mango and Papaya Juice and Roasted Pitaya	16,00 €
* Grilled Angus Loin Entrecote with Mustards Tasting	22,00 €
** Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches Valley with Mustards Tasting	23,00 €
** Slow Roasted Goat from the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,00 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream and White Chocolate	6,50 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	7,00 €
* Cured Payoya Goat Cheese from the Grazalema Mountain with Quince and Kumquat	12,50 €

Allergens

														
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans						X		X		X	X	X		
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro"				X						X		X		
Avocado and Mango Timbale				X						X	X	X		
Viñuela-style Goat Pate with Textured Mango							X	X			X	X		
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga							X	X			X	X		
Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham													X	
Fresh Burrata with Basil Oil				X			X	X		X	X	X		
Hummus of Roasted Vegetables			X			X		X	X		X	X		
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey													X	
Ham Croquettes (Gluten Free)			X				X		X				X	
Scrambled Eggs from Happy Hens Truffled			X						X				X	
Roasted Sea Bass Fillet on Candied				X										
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and				X										
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil				X										
Duck Confit in Spiced Mango and Papaya													X	
Grilled Angus Loin Entrecote with Mustards							X		X	X			X	
Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches							X		X	X			X	
Slow Roasted Goat form the Local Town							X		X				X	
Kent Mango Sorbet														
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream and							X						X	
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee			X	X	X			X					X	
Cured Payoya Goat Cheese from the							X						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. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.



B { *sin Lactosa* } bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	7,50 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	7,50 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaíllo de Almendras, Boquerones Abiertos y Ortiguillas	9,50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces con Sardina Escabechada y Cebolleta, regado con Hojiblanca de Periana y Cremoso de Aguacate y Aceitunas Aloreñas	12,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12,50 €
** Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros" criados en montanera de Castaña y Bellota en el Valle del Genal, Tostas de Pan Cristal y Tomate Rallado con AOVE Verdial	22,00 €
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquia con Aguacate Soasado, Yema de Huevo de Gallinas Felices y Morcilla Picantilla Canillera	11,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Gamba Cristal Fritas a la Malagueña en Harina de Garbanzos sobre Huevo Frito de Gallinas Felices y Asadillo de Pimientos	11,00 €
Huevos Rotos de Gallinas Felices Trufados de Hongos, Chips y Taco de Foie a la Sartén con Cebolla Caramelizada	13,00 €
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	12,00 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

***SUPLEMENTO DE 8€ CON OPCIÓN DE COMPARTIR EN PENSIONES

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

Platos del mar

Fideos Tostados con Langostinos y Alioli de Piquillos	15,00 €
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con Hinojo y Anís Estrellado	17,00 €
Lomo de Salmón Lacado con Chili Dulce y Wok de Setas con Edamames	17,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva Aberquina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	19,50 €

Carnes

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	15,50 €
Confit de Pato en Jugo Especiado de Mango y Papaya con Pitaya Asada	16,00 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce, Cous Cous y Verduritas Salteadas	17,00 €
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	18,00 €
** Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	23,00 €
** Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y Romero.	23,00 €

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café , libre de Gluten y Lactosa	7,00 €

Alérgenos

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico	x													x
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	x									x				x
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de	X	X		X						X				X
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas,							X		X		X	X	x	
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces				x							x		x	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado,				x							x	x	x	
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"	x													x
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquía			x			x		x	x			x	x	
Batatas Fritas con Miel de Caña														x
Gamba Cristal Fritas a la Malagueña en Harina de Garbanzos	x	x	x								x		x	
Huevos Rotos de Gallinas Felices Trufados de Hongos, Chips y			x							x			x	
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas	x		x						x	x				
Fideos Tostados con Langostinos y Alioli de Piquillos	x	x	x	x						x			x	x
Lomo de Lubina Asada sobre Verduritas Confitadas con				x										
Lomo de Salmón Lacado con Chili Dulce y Wok de Setas con	x	x	x	x			x			x				x
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva				x										
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos	x	x				x			x	x		x	x	
Confit de Pato en Jugo Especiado de Mango y Papaya														x
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino	x									x	x		x	x
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá	x							x			x			x
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches														
Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo										x				x
Sorbete de Mango Kent														
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			x			x	x			x				x



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZZES



MOLUSCOS

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. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celíacos y sin lactosa.

Lactose Free



B {lactose Free} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shaving	7,50 €
Cold Almond Soup with Moscadel Grape Sorbet	7,50 €
Malaguenian Soup Colorá with Cumin & Almonds, Anchovies and Sea Anemones	9,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	11,50 €
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro", Sardines, Spring Onions (with Hojiblanca Olive Oil from Periana) with Andalusian Tomatoes, Creamy Avocado and Olives from Alora	12,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	12,50 €
** Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from La Dehesa de Los Monteros in Ronda, Crystal Bread Toasts and Grated Tomato with AOVE Verdial	22,00 €
Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquía, with Grilled Avocado, Egg Yolk of Happy Hens and Spicy Blood Sausage from Canillas	11,50 €
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
Malagueñan Style Fried Crystal Prawn in Chickpea Flour, on a Bed of Fried Egg from Happy Hens and Roasted Peppers	11,00 €
Scrambled Eggs from Happy Hens Truffled with Mushrooms, Chips and Pan-Fried Foie Taco with Caramelized Onion	13,00 €
Tagliatelle with Candied Tomato Sauce, Fine Herb Oil and Sliced Almonds	12,00 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

***SUPPLEMENT OF 8€ WITH OPTION TO SHARE IN BOARDING HOUSES

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

Dishes from the sea

Toasted Noodles with Prawns and Piquillo Pepper Alioli	15,00 €
Roasted Sea Bass Fillet on Candied Vegetables with Fennel and Star Anise	17,00 €
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and Mushroom Wok and Edamame Beans	17,50 €
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil and Sautéed Green Beans, Mango and Muscat Grapes	19,50 €














Meat

Surf and Turf Tagine - Range of Chicken with Vegetables, Prawns, Dried Nuts & Moroccan Style Couscous	15,50 €
Duck Confit in Spiced Mango and Papaya Juice and Roasted Pitaya	16,00 €
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes, Cous Cous and Vegetables	17,00 €
* Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter & Red Miso	18,00 €
** Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches Valley with Mustards Tasting	23,00 €
** Slow Roasted Goat from the Local Town of "Canillas de Aceituno" with Thyme & Rosemary Gravy	23,00 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	7,00 €

Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian	x												x	
Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	x							x					x	
Malagueñian Soup Colorá with Cumin &	x	x		x				x						x
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans,						x		x		x	x	x		
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro", Sardines,				x						x			x	
Avocado and Mango Timbale with Smoked				x						x	x	x		
Chestnut & Acorn Fed 100% Iberian Ham from	x												x	
Hummus of Roasted Vegetables from the area			x			x		x	x			x	x	
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey													x	
Malagueñan Style Fried Crystal Prawn	x	x	x							x			x	
Scrambled Eggs from Happy Hens Truffled			x						x				x	
Tagliatelle with Candied Tomato Sauce, Fine	x		x					x	x					
Toasted Noodles with Prawns and Piquillo	x	x	x	x					x				x	x
Roasted Sea Bass Fillet on Candied				x										
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and	x	x	x	x		x			x				x	
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil				x										
Surf and Turf Tagine - Range of Chicken	x	x			x			x	x			x	x	
Duck Confit in Spiced Mango and Papaya													x	
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange	x							x	x			x	x	
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika	x					x			x	x			x	
Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches														
Slow Roasted Goat from the Local Town									x				x	
Kent Mango Sorbet														
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee			x		x	x		x					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. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

Vegetariano



B {Vegetariano} bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	7,50 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino y Majaillo de Almendras	9,50 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces con Cebolleta, regado con Hojiblanca de Periana y Cremoso de Aguacate y Aceitunas Aloreñas	12,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12,50 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,00 €
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de Kumatos y Cerezas, Crema de Aguacate y Frutas Rojas	11,50 €
Crema de Verduras con Picatostes	7,50 €
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquia con Aguacate Soasado	11,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de Tomate	9,00 €
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
salteado de judias verdes con mango y sobre arroz pilaf de pasas y almendras	11,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	10,50 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado.	13,00 €
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas Hierbas y Almendras Laminadas	12,00 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	15,50 €

Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Dulce de Leche y Natillas de Caramelo	6,50 €
Fruta de la Pasión sobre Crema de Yogur Griego y Chocolate Blanco con Crumble de Torta de Algarrobo	7,00 €
Nutella & Company: Crema de Natillas, Helado de Nocciola, Palmeritas Cayetanas, Crumble y Avellanas Tostadas	7,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café , libre de Gluten y Lactosa	7,00 €
Tarta Fina de Hojaldre de Mantequilla y Manzana con Helado de Dulce de Leche	7,50 €
Queso Curado de Cabra Payoya de la Sierra de Grazalema con Membrillo y Kumquat	12,50 €

*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5€

**SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8€

***SUPLEMENTO DE 8€ CON OPCIÓN DE COMPARTIR EN PENSIONES

CONSULTE MENÚS INFANTILES

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con Helado de Aceite de Oliva	x												x	
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	x								x				x	
Sopa Colorá Malagueña con Comino y Majaíllo de Almendras	X								X					
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas						X	X			X	X		x	
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces										x			x	
Timbal de Aguacate y Mango con Tapenade de Aceitunas									x		x		x	
Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial							x	x				x	x	
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de	x						x	x		x			x	
Crema de Verduras con Picatostes	x													
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquía									x			x	x	
Batatas Fritas con Miel de Caña														x
Croquetas de Espinacas con Chips, Alioli y Mermelada de	x		x				x							x
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas	x				x				x	x		x	x	
salteado de judías verdes con mango y sobre arroz pilaf de										x				
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	x					x		x	x					
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses	x					x		x	x			x	x	
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas	x		x				x	x						x
Tagliatelle con Salsa de Tomate Confitado, Aceite a las Finas	x		x						x	x				
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	x		x				x	x	x					x
Sorbete de Mango Kent														
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Dulce	x		x		x	x	x						x	
Fruta de la Pasión sobre Crema de Yogur Griego y Chocolate	x		x					x	x				x	
Nutella & Company: Crema de Natillas, Helado de Nocciola, Palmeritas Cayetanas, Crumble y Avellanas Tostadas	x		x		x	x	x	x					x	x
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			x		x	x				x				x
Tarta Fina de Hojaldre de Mantequilla y Manzana	x		x		x			x	x				x	x
Queso Curado de Cabra Payoya de la Sierra de Grazalema									x					x



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SÉSAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUZES



MOLUSCOS

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. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celíacos y sin lactosa.

Vegetarian



B {Vegetarian} bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

Andalusian Gazpacho Cold Soup	7,50 €
Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	7,50 €
Malaguenian Soup Colorá with Cumin & Almonds	9,00 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	11,50 €
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro" Spring Onions (with Hojiblanca Olive Oil from Periana) with Andalusian Tomatoes, Creamy Avocado and Olives	12,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	12,50 €
* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, AOVE Verdial with Almonds Fries & Marmalades from Malaga	15,00 €
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	11,50 €
Vegetables Cream with Croutons	7,50 €
Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquia with Grilled Avocado	11,00 €
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €
Spinach Croquettes with Chips, Alioli and Tomato Jam	9,00 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

**SUPPLEMENT OF 8€ WITH OPTION TO SHARE IN BOARDING HOUSES

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)















International Cuisine

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almond	11,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Tofu, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	10,50 €
Boletus Mushroom Ravioli with Duet of Pesto Sauces, Fine Herbs & Candied Tomatoes	13,00 €
Tagliatelle with Candied Tomato Sauce, Fine Herb Oil and Sliced Almonds	12,00 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	15,50 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Caramelized Puff Pastry Mille-feuille with Dulce de Leche Cream and Caramel Custard	6,50 €
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream and White Chocolate with Torta de Algarrobo Crumble	7,00 €
Nutella & Company: Custard cream, Nocciola ice cream, Cayetana Palmeritas, Crumble and Toasted Hazeln	7,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	7,00 €
Fine Butter Puff Pastry with Apple Cake with "Dulce de Leche" Ice Cream	7,50 €
* Cured Payoya Goat Cheese from the Grazalema Mountain with Quince and Kumquat	12,50 €

Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian	x							x					x	
Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	x							x					x	
Malaguenian Soup Colorá with Cumin &						x		x		x	x	x		
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans,										x			x	
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro",								x		x			x	
Avocado and Mango Timbale with Smoked							x	x				x	x	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga,	x						x	x		x			x	
Fresh Burrata with Basil Oil	x													
Vegetables Cream with Croutons								x					x	x
Hummus of Roasted Vegetables from the area														x
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	x		x				x							x
Spinach Croquettes with Chips,	x				x			x	x				x	x
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in								x						
Sautéed Green Beans with Mango on Rice,	x					x		x	x					
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and	x					x		x	x				x	x
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed	x		x				x	x						x
Boletus Mushroom Ravioli with Duet of Pesto	x		x					x	x					
Tagliatelle with Candied Tomato Sauce, Fine	x		x				x	x	x					x
Kent Mango Sorbet														
Caramelized Puff Pastry Mille-feuille	x		x		x	x	x						x	
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream and	x		x				x	x					x	
Nutella & Company: Custard cream, Nocciola	x		x		x	x	x	x					x	x
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee			x		x	x		x						x
Fine Butter Puff Pastry with Apple Cake	x		x		x		x	x					x	x
Cured Payoya Goat Cheese							x							x



CEREALS



SEAFOOD



EGGS



FISH



PEANUTS



SOYBEAN



MLK



NUTS



CELERY



MUSTARD



SESAME



SULFUR DIOXIDE & SULFATES



LUPINS



SHELLFISH

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. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

Vegano



B { *Español* } bou

HOTELS

B { *Vegano* } bou

HOTELS

Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.

Gazpacho Andaluz con Guarnición	7,50 €
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	11,50 €
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces con Cebolleta, Regado con Hojiblanca de Periana, Cremosos de Aguacate y Aceitunas Aloreñas	12,00 €
Timbal de Aguacate, Mango y Frutos Secos con Tapanade y Naranja Amarga	12,50 €
Crema de Verduras con Picatostes	7,50 €
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquía con Aguacate Soasado	11,50 €
Batatas Fritas con Miel de Caña	6,50 €
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	10,00 €
Salteado de Judias Verdes con Mango y Arroz Pilaf de Pasas y Almendras	11,00 €
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	10,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	10,50 €








Pastelería de nuestro obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada	7,00 €

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

SERVICIO EN MESA 2,50€ | IVA INCLUIDO

Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con Guarnición	x												x	
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	x								x					x
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango						x		x			x	x	x	
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces con Cebolleta, Regado con Hojiblanca de Periana, Cremosos de Aguacate y Aceitunas Aloreñas											x			x
Timbal de Aguacate, Mango y Frutos Secos con Tapanade y Naranja Amarga									x		x			x
Crema de Verduras con Picatostes	x													
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquía con Aguacate Soasado									x			x	x	
Batatas Fritas con Miel de Caña														x
Cous Cous de Frutos Secos con Batatas al Vino y Verduritas Salteadas	x					x			x	x		x	x	
Salteado de Judías Verdes con Mango y Arroz Pilaf de Pasas y Almendras										x				
Salteado de Quinoa Real con Edamame y Verduritas	x						x		x	x				
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa de Yakisoba	x						x		x	x		x	x	
Sorbete de Mango Kent														
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada														



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. Disponemos de cartas especiales de vegetarianos, veganos, celíacos y sin lactosa.

Vegan



B { *English* } bou
HOTELS

B { *Vegan* } bou

HOTELS

Our gastronomy: Axarquía, Málaga and Andalusia. And an international touch.

Andalusian Gazpacho Cold Soup	7,50 €
Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	7,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	11,50 €
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro" Spring Onions (with Hojiblanca Olive Oil from Periana) with Andalusian Tomatoes, Creamy Avocado and Olives	12,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange	12,50 €
Vegetables Cream with Croutons	7,50 €
Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquía with Grilled Avocado	11,50 €
Fried Sweet Potatoes with Cane Honey	6,50 €

International Cuisine

Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables	10,00 €
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	11,00 €
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables	10,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Avocado, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	10,50 €

Homemade pastries

Kent Mango Sorbet	6,00 €
Fruit Carpaccio	7,00 €

*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

**SUPPLEMENT WITH MEALS 8€












***SUPPLEMENT OF 8€ WITH OPTION TO SHARE IN BOARDING HOUSES

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR CELIACS, LACTOSE INTOLERANT, VEGANS AND VEGETARIANS

TABLE SERVICE 2,50€ (TAXES INCLUDED)

Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup	x												x	
Cold Almond Soup wih Moscatel Grape Sorbet	x							x					x	
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing						x		x		x	x		x	
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro" Spring Onions (with Hojiblanca Olive Oil from Periana) with Andalusian Tomatoes, Creamy Avocado and Olives										x			x	
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange								x		x			x	
Vegetables Cream with Croutons	x													
Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquia with Grilled Avocado								x				x	x	
Cous Cous with Nuts with Sweet Potatoes in Wine and Sauteed Vegetables														x
Sautéed Green Beans with Mango on Rice, Raisin Pilaf and Almonds	x				x			x	x			x	x	
Sauteed Royal Quinoa with Edamame and Vegetables								x						
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Avocado, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	x					x		x	x					
Kent Mango Sorbet	x					x		x	x			x	x	
Fruit Carpaccio														



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. We have special menus for vegetarians, vegans, celiacs and lactose-free.

B { *Specials* } bou
HOTELS