



B { *Español* } bou  
HOTELS

# B {Restaurante} bou

## HOTELS

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

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	7,50 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras, Boquerones abiertos y Ortiguillas	9,50 €
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 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,50 €
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho de Kumatos y Cerezas, Crema de Aguacate y Frutas Rojas	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	13,00 €
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	10,00 €
Degustación de Croquetas Malagueñas: Salchichón, Rabo de Toro a la Rondeña y Berenjena con Queso de Cabra y Miel de Caña	10,50 €
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 €
* 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 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado.	13,50 €

\*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 2,50€ | 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	18,50 €
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	16,00 €
Confit de Pato en Jugo Especiado de Mango y Papaya con Batata Asada	17,00 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce, Cous Cous y Verduritas Salteadas	17,50 €
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	18,00 €
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr con Taco de Foie, en Brioche de Malta, Cebolla Caramelizada y Sticks de Batatas Fritas	18,00 €
* Entrecot de Vaca Madurada 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.	23,50 €

## 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 €

# Alérgenos

														
Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite	X						X						X	
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	X							X					X	
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras	X	X		X				X						X
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega de la Axarquía			X			X	X	X		X	X			
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas						X	X		X	X	X			
Burrata Fresca con Aceite de Albahaca sobre Gazpacho	X						X	X		X			X	
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces con Sardina				X						X			X	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade				X						X	X	X		
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas	X						X	X				X	X	
Degustación de Croquetas Malagueñas: Salchichón, Rabo de Toro	X		X				X	X	X				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			X						X				X	
Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial							X	X				X	X	
Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"	X												X	
Ravolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas	X		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 Hinojo				X										
Lomo de Salmón Lacado con Chili Dulce y Wok de Setas	X	X	X	X		X			X				X	
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva Aberquina				X										
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostino	X	X			X			X	X			X	X	
Confit de Pato en Jugo Especiado de Mango y Papaya con Batata													X	
Cordero Confitado en Canela y Naranja, Batatas al Vino Dulce	X							X	X			X	X	
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso	X								X	X			X	
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr	X		X				X	X		X	X	X	X	
Entrecot de Vaca Madurada la Brasa con Degustación							X	X	X				X	
Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla							X	X	X				X	
Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo							X	X					X	
Sorbete de Mango Kent														
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Dulce de Leche	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 Nocciol	X		X	X	X	X	X	X				X	X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café			X	X	X	X		X					X	
Tarta Fina de Hojaldre de Mantequilla y Manzana con Helado	X		X	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.



**B { *English* } bou**  
HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

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

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Malaguenian Ajoblanco Cold Soup with Fresh Muscat Grape Sorbet	7,50 €
Malaguenian Soup Colorá with Cumin & Almonds, Anchovies and Sea Anemones	9,50 €
Hummus of Roasted Vegetables from the area of the Axarquia, with Grilled Avocado, Egg Yolk of Happy Hens and Spicy Blood Sausage from Canillas	11,50 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & Mango Dressing	11,50 €
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry Gazpacho, Avocado Cream and Red Berries	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	13,00 €
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers of EVOO	10,00 €
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style), Aubergine with Goat Cheese and Cane Honey	10,50 €
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 Onions	13,00 €
* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO Verdial, with Almonds & Marmalades from Málaga	15,00 €
** 100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, Crystal Bread toasts and Grated Tomato with Verdial EVOO	22,00 €
Boletus Mushroom Ravioli with Duet of Pesto Sauces, Fine Herbs & Candied Tomatoes	13,50 €

\*SUPPLEMENT WITH MEALS 5€

\*\*SUPPLEMENT WITH MEALS 8€

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 Bean	18,50 €
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	16,00 €
Duck Confit in Spiced Mango and Papaya Juice and Roasted Sweet Potato	17,00 €
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange with Sweet Potatoes, Cous Cous and Vegetables	17,50 €
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter & Red Miso	18,00 €
Matured Angus Beef Burger (200grs) with its Foie Taco, in Malted Brioche, Caramelized Onion and Fried Sweet Potato Stick	18,00 €
* Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard 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	23,50 €

## 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 Hazelnuts	7,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream (Gluten and Lactose Free)	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 Ham	X						X						X	
Malagueñian Ajoblanco Cold Soup with Fresh Muscat	X							X					X	
Malagueñian Soup Colorá with Cumin & Almonds,	X	X		X				X						X
Hummus of Roasted Vegetables from the are			X			X	X	X		X	X			
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits,						X		X		X	X	X		
Fresh Burrata with Basil Oil on a Bed of Kumato and Cherry	X						X	X		X			X	
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro", Sardines, Spring Onions				X						X			X	
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive				X						X	X	X		
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers of EVOO	X						X	X				X	X	
Tasty Malagueñian Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style)	X		X				X	X	X				X	
Malagueñian Style Fried Crystal Prawn in Chickpea Flour	X	X	X							X			X	
Scrambled Eggs from Happy Hens Truffled with Mushrooms,			X						X				X	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO Verdial,with							X	X				X	X	
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, Crystal	X												X	
Boletus Mushroom Ravioli with Duet of Pesto Sauces, Fine Herbs	X		X				X	X					X	
Toasted Noodles with Prawns and Piquillo Pepper Alioli	X	X	X	X					X				X	X
Roasted Sea Bass Fillet on Candied Vegetables with Fennel				X										
Lacquered Salmon Loin with Sweet Chili and Mushroom Wok	X	X	X	X		X			X				X	
Surf and Turf Tagine - Range of Chicken with Vegetables,				X										
Duck Confit in Spiced Mango and Papaya Juice and Roasted	X	X			X			X	X			X	X	
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange with Sweet													X	
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter & Red Miso	X								X	X			X	
Matured Angus Beef Burger (200grs) with its Foie Taco, in	X		X				X	X		X	X		X	
Grilled Matured Beef Entrecote with Mustard Tasting							X		X	X			X	
Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches Valley with							X		X	X			X	
Kent Mango Sorbet							X		X				X	
Caramelized Puff Pastry Mille-feuille with Dulce de Leche														
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream and White Chocolate	X		X		X	X	X						X	
Nutella & Company: Custard cream, Nocciola ice cream,	X		X				X	X					X	
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	X		X		X	X	X	X					X	X
Fine Butter Puff Pastry with Apple Cake with "Dulce de Leche"			X		X	X			X				X	
Cured Payoya Goat Cheese from the Grazalema Mountain with	X		X		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.





**B { *Devon* } bou**  
HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

### Unsere spezielle Küche der Region Axarquía, Málaga und Andalusiens.

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis	7,50 €
Ajoblanco (kalte landestypische Mandel-Knoblauchsuppe) mit einem Sorbet von frischen Muskatellertrauben	7,50 €
Málaga-typische Suppe mit geöffneten Sardellen, Seeanemonen, Mandeln und Kümmel	9,50 €
Humus von geschmortem Gemüse aus der Vega der Axarquía mit Avocado, Eigelb und pikanter Blutwurst aus Canillas	11,50 €
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette und Trockenfrüchte	11,50 €
Frischer Burrata-Käse mit Basilikumöl auf Gazpacho von der Kumato-Tomaten und Kirschen, Avocadocreme und rote Beeren	11,50 €
Carpaccio von der Tomate "Huevo de Toro" mit marinierten Sardinen und Lauchzwiebeln mit Avocadocreme und Aloreno-Oliven	12,00 €
Pastete von Avocados und Mango mit Räucherlachs und Tapenade von schwarzen Oliven und Bitterorange	13,00 €
Cremige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot, Zuckerrohrsirup und Olivenöl-Cracker	10,00 €
Auswahl an malagatypischen Krokette mit Füllungen von Salami der Region, Ronda-typischem Ochenschwanz und Aubergine mit Ziegenkäse und Zuckerrohrsirup	10,50 €
Frittierte Kristall-Garnelen auf Spiegelei und geschmorter Paprika	11,00 €
Gezupftes Rührei mit getrüffelten Pilzen, geschwenkter Gänseleber mit Chips und karamellisierten Zwiebeln	13,00 €
* Verkostung von Käsen aus der Region Vélez-Málaga mit frittierten Mandeln und Málaga-Konfitüren	15,00 €
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung	22,00 €
Steinpilz-Ravioli mit einem Duo von Salsas (Pestos von feinen Kräutern und kandierter Tomate)	13,50 €

\*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 2,50€ | IVA INCLUIDO

## Aus dem Meer

Geschwenkte Nudeln mit Garnelen und Alioli	15,00 €
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf konfiertem Gemüse mit Fenchel und Anis	17,00 €
Lachsschnitte mit süßem Chili, Wok-Pilzen und Edamame-Sojabohnen	18,50 €
Gebratener Kabeljau mit Pil-Pil vom Arbequina-Öl und geschwenkten grünen Bohnen, Mango und Moskatel-Traube	19,50 €















## Fleisch

Hähnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen, Trockenfrüchten und würzigem Cous Cous	16,00 €
Entenconfit in Mango-Papaya-Sud und gebratener Süßkartoffel	17,00 €
Lammfleisch mit Zimt und Orange konfiert, mit Süßkartoffel und Cous Cous mit geschwenktem Gemüse	17,50 €
Presa Ibérica (gegrilltes Nackenstück vom Iberischen Schwein) mit Paprikaschmalz und roter Würzpaste mariniert	18,00 €
Hamburger vom langgereiften Angus-Rind (200 g) mit Gänseleber in einer Malzbrioche mit karamellisierter Zwiebel und Sticks von der Süßkartoffel	18,00 €
* Gegrilltes Premium-Entrecôte vom Angus-Rind mit einer Senf-Verkostung	22,00 €
** Gegrilltes Rinderfiletsteak aus dem Valle de Los Pedroches mit einer Senf-Verkostung	23,00 €
** Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft gegart im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin	23,50 €

## Hausgemachte Desserts

Sorbet von der Kent-Mango	6,00 €
Karamellisiertes Blätterteig-Mille-Feuille mit Dulce de Leche-Creme und Karamellpudding	6,50 €
Passionsfrucht mit Creme von griechischem Joghurt mit weisser Schokolade und Krümel von Olivenöl-Kuchen aus Algarrobo	7,00 €
Nutella & Co: Süsse Versuchungen von Puddingcreme, Nocciola-Eis, Cayetana Palmeritas und geröstete Haselnüsse	7,00 €
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln, Schokolade und Crema de Café (gluten- und lactosefrei)	7,00 €
Blätterteig-Torte mit Butter und Apfel mit Dulce de Leche-Eis	7,50 €
Reifer Payoyo-Ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema mit Quitte und Kumquat	12,50 €

# Allergene

														
Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische	X						X						X	
Ajoblanco (kalte landestypische Mandel	X							X					X	
Málaga-typische Suppe mit geöffneten Sardellen,	X	X		X				X						X
Humus von geschmortem Gemüse aus der Vega der			X			X	X	X		X	X			
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen						X	X		X	X	X			
Frischer Burrata-Käse mit Basilikumöl auf Gazpacho von	X						X	X		X			X	
Carpaccio von der Tomate "Huevo de Toro" mit				X						X			X	
Pastete von Avocados und Mango mit Räucherlachs und				X						X	X	X		
Cremige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot,	X						X	X				X	X	
Auswahl an malagatypischen Kroketten mit Füllungen	X		X				X	X	X				X	
Frittierte Kristall-Garnelen auf Spiegelei und	X	X	X							X			X	
Gezupftes Rührei mit getrüffelten Pilzen, geschwenkter			X						X				X	
Verkostung von Käsen aus der Region Vélez-Málaga mit							X	X				X	X	
Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los	X												X	
Steinpilz-Ravioli mit einem Duo von Salsas (Pestos von	X		X				X	X					X	
Geschwenkte Nudeln mit Garnelen und Alioli	X	X	X	X						X			X	X
Gebratenes Wolfsbarschfilet auf konfiertem				X										
Lachsschnitte mit süßem Chili, Wok-Pilzen und	X	X	X	X		X			X				X	
Gebratener Kabeljau mit Pil-Pil vom Arbequina-Öl				X										
Hühnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen,	X	X			X			X	X				X	X
Entenconfit in Mango-Papaya-Sud und gebratener														X
Lammfleisch mit Zimt und Orange konfiert, mit	X								X	X			X	X
Presa Ibérica (gegrilltes Nackenstück vom Iberischen	X									X	X		X	
Hamburger vom langgereiften Angus-Rind (200 g) mit	X		X				X	X			X	X	X	
Gegrilltes Premium-Entrecôte vom Angus-Rind mit einer							X		X	X			X	
Gegrilltes Rinderfiletsteak aus dem Valle de Los Pedroches							X		X	X			X	
Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft							X		X				X	
Sorbet von der Kent-Mango														
Karamellisiertes Blätterteig-Mille-Feuille mit Dulce de	X		X		X	X	X						X	
Passionsfrucht mit Creme von griechischem Joghurt mit	X		X				X	X					X	
Nutella & Co: Süsse Versuche von Puddingcreme,	X		X		X	X	X	X					X	X
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln, Schokolade und			X		X	X			X				X	
Blätterteig-Torte mit Butter und Apfel mit Dulce de	X		X		X		X	X					X	X
Reifer Payoyo-Ziegenkäse aus der Sierra de Grazalema							X						X	



Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten: Diese Allergene sind Bestandteil der Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihr Gericht also abändern, ohne die Essenz unserer Küche zu verlieren. Konsultieren Sie unser Team. Wir haben spezielle Menüs für Vegetarier, Vegan, Zöliakie und laktosefrei.



B { *Fracaise* } bou  
HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

### De notre région: L'Axarquía, Málaga et L'Andalousie. Et un peu Internationale.

Gazpacho Andalous avec du Jambon Ibérique et de la Glace d'Huile d'Olive	7,50 €
Soupe Froide à l'Ail typique de Málaga avec du Sorbet au Raisin Moscatel	7,50 €
Soupe Rouge de Málaga avec du Cumin, des Amandes, des Anchois et des Anémones de Mer	9,50 €
Houmous aux Légumes de l'Axarquía avec de l'Avocat rôti, du Jaune d'Oeuf de Poulet Heureux et du Boudin Piquant de Canillas	11,50 €
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue	11,50 €
Burrata Fraîche avec de l'Huile au Basilic sur un Gazpacho à la Tomate Kumato et aux Cerises avec de la Crème à l'Avocat et des Fruits Rouges	11,50 €
Carpaccio de Tomate (Couille de Taureau) et des Tomates de l'Andalousie avec de la Sardine Marinée et de la Ciboulette avec de l'Huile d'Olive Hojiblanca de Periana, de la Crème à l'Avocat et des Olives d'Alora	12,00 €
Timbale d'Avocat et de Mangue avec du Saumon Fumé, de la Tapenade aux Olives Noires et de l'Orange Amère	13,00 €
Paté de Chevreau avec des Figs, du Pain aux Figs, du Miel à la Canne de Sucre et des Gressins à l'Huile d'Olive	10,00 €
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, au Queue de Taureau au Style de Ronda et à l'Aubergine avec du Fromage de Chèvre et du Miel à la Canne	10,50 €
Crevettes Frites au Style de Málaga avec de la Farine au Pois Chiche sur un Oeuf Frit de Poulet Heureux et des Poivrons	11,00 €
Oeufs Brouillés de Poulet Heureux Truffées avec des Champignons, des Chips et du Bloc de Foie de Canard Poêlé avec de l'Oignon Caramélisé	13,00 €
* Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga avec de l'Huile d'Olive Verdial, des Amandes Frites et des Confitures de Málaga	15,00 €
** Asiette de Jambon Ibérique 100% de la Dehesa de Los Monteros avec du Pain de Cristal et de la Tomate à l'Huile d'Olive (de Porc nourrit aux Glands et aux Châtaignes du Valle del Genal)	22,00 €
Raviolis de Boletus avec deux Sauces: du Pesto aux Fines Herbes et de la Tomate Confite	13,50 €

\*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 2,50€ | IVA INCLUIDO

## Poissons

Vermicelles Grillés aux Grosses Crevettes et à l'Ailloli de Poivrons	15,50 €
Loup de Mer Grillé sur un Lit de Légumes Confits au Fenouil et à l'Anis Étoilé	17,00 €
Saumon Laqué au Chili Doux avec du Wok aux Champignons et aux Edamames	18,50 €
Morue Grillée au Pil-Pil (à l'Huile d'Olive Arbequina) avec du Sauté de Haricots Verts, de la Mangue et des Raisins Muscats	19,50 €

## Viandes

Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue, des Haricots Verts, de la Mangue Fraîche et des Raisins Muscat	16,00 €
Confit de Canard dans son Jus aux Épices avec de la Mangue, de la Papaye et de la Patatas Douces	17,00 €
Agneau cuit à la Cannelle et à l'Orange avec des Patatas Douces, du Cous Cous et des Légumes Sautés	17,50 €
Porc Ibérique "Presa" sur la Braise avec du Saindoux Rouge et du Miso Rouge	18,00 €
Hamburger au Boeuf Angus (Vache Maturée) de 200 gr. avec du Foie, de l'Oignon Caramélisé et du Pain Brioché avec des Frites de Patates Douces	18,00 €
* Entrecôte de Bœuf Maturé Grillée et Dégustation de Moutarde	22,00 €
** Steak de Filet de Boeuf du Valle de Los Pedroches sur la Braise avec Dégustation de Moutardes	23,00 €
** Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin	23,50 €

## Desserts

Sorbet à la Mangue Kent	6,00 €
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème au Dulce de Leche et de la Crème Dessert au Caramel	6,50 €
Fruit de la Passion sur Crème de Yaourt Grec et de Chocolat Blanc avec de la Torta de Algarrobo	7,00 €
Nutella & Company: de la Crème Dessert, de la Glace aux Noisettes, du Palmier Cayetana, Crumble et des Noisettes Grillées	7,00 €
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)	7,00 €
Pâte Feuilletée au Beurre avec de la Pomme avec de la Glace au Dulce de Leche	7,50 €
* Fromage à Pâte Pressée de Chèvre "Payoya" de la Sierra de Grazalema avec de la Pâte de Coing et du Kumquat	12,50 €

# Allergènes

														
Gazpacho Andaloux avec du Jambon Ibérique	X						X						X	
Soupe Froide à l'Ail typique de Málaga avec	X							X					X	
Soupe Rouge de Málaga avec du Cumin,	X	X		X				X						X
Houmous aux Légumes de l'Axarquía			X			X	X	X		X	X		X	
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat,						X		X		X	X	X	X	
Burrata Fraîche avec de l'Huile au Basilic	X						X	X		X			X	
Carpaccio de Tomate (Couille de Taureau)				X						X			X	
Timbale d'Avocat et de Mangue avec du Saumon				X						X	X	X	X	
Paté de Chevreau avec des Fignes, du Pain	X						X	X				X	X	
Dégustation de Croquettes: au Saucisson	X		X				X	X	X				X	
Crevettes Frites au Style de Málaga	X	X	X							X			X	
Oeufs Brouillés de Poulet Heureux Truffées			X						X				X	
Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga							X	X				X	X	
Asiette de Jambon Ibérique 100	X												X	
Raviolis de Boletus avec deux Sauces: du Pesto	X		X				X	X					X	
Vermicelles Grillés aux Grosses Crevettes	X	X	X	X					X				X	X
Loup de Mer Grillé sur un Lit de Légumes				X										
Saumon Laqué au Chili Doux avec du Wok	X	X	X	X		X			X				X	
Morue Grillée au Pil-Pil (à l'Huile d'Olive Arbequina)				X										
Morue Grillée avec de la Sauce à la Mangue,	X	X			X			X	X			X	X	
Confit de Canard dans son Jus aux Épices													X	
Agneau cuit à la Cannelle et à l'Orange	X							X	X			X	X	
Porc Ibérique "Presa" sur la Braise	X								X	X			X	
Hamburger au Boeuf Angus (Vache Maturée)	X		X				X	X		X	X		X	
Entrecôte de Bœuf Maturé Grillée et Dégustation							X		X	X			X	
Steak de Filet de Boeuf du Valle de Los Pedroches							X		X	X			X	
Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus							X		X				X	
Sorbet à la Mangue Kent														
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème	X		X		X	X	X						X	
Fruit de la Passion sur Crème de Yaourt Grec	X		X				X	X					X	
Nutella & Company: de la Crème Dessert	X		X		X	X	X	X					X	X
Dacquoise aux Amandes et au)			X		X	X		X					X	
Pâte Feuilletée au Beurre avec de la Pomme	X		X		X		X	X					X	X
Fromage à Pâte Pressée de Chèvre "Payoya"							X						X	



Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des accompagnements, Ainsi, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre plat sans perdre l'essence de notre cuisine. Consultez notre équipe. Nous avons des menus spéciaux pour les végétariens, les végane, les coeliaques et les sans lactose.