

# B {Room Service} bou

## HOTELS

### Entrantes

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	9,50 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca Moscatel	9,50 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras, Boquerones abiertos y Ortiguillas	11,00 €
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 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	13,50 €
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	14,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	15,00 €
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	12,00 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	17,00 €
** 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	23,00 €
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón, Queso Fresco y Miel de Caña acompañado con Batatas Fritas	12,50 €
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada Salsa Tártarta y Patatas Deluxe	13,50 €
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas Fritas	7,50 €
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	10,50 €
Degustación de Croquetas Malagueñas: Salchichón, Rabo de Toro a la Rondeña y Berenjena con Queso de Cabra y Miel de Caña	12,50 €
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles Japoneses, Aguacate, Almendras Tostadas y Salsa Yakisoba	13,50 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado.	15,50 €
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	17,00 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil de Aceite de Oliva Aberquina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscateles	21,00 €
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	17,50 €
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr con Taco de Foie, en Brioche de Malta, Cebolla Caramelizada y Sticks de Batatas Fritas	20,00 €
**Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches a la Parrilla con Degustación de Mostazas	25,00 €
**Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de Tomillo y Romero.	25,50 €

# Pastelería de nuestro obrador

Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Dulce de Leche y Natillas de Caramelo	8,50 €
Fruta de la Pasión sobre Crema de Yogur Griego y Chocolate Blanco con Crumble de Torta de Algarrobo	9,00 €
Nutella & Company: Crema de Natillas, Helado de Nocciola, Palmeritas Cayetanas, Crumble y Avellanas Tostadas	9,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café , libre de Gluten y Lactosa	9,00 €
* Queso Curado de Cabra Payoya de la Sierra de Grazalema con Membrillo y Kumquat	14,50 €
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada	9,00 €

## Alérgenos

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado	x						x						x	
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uva Fresca	x									x			x	
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de	x									x			x	
Hummus de Hortalizas en Asadillo de La Vega	x	x		x						x				x
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame			x				x	x			x	x	x	
Carpaccio de Huevo de Toro y Tomatitos Andaluces							x		x		x	x	x	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado,				x							x		x	
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña				x							x	x	x	
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE	x						x	x				x	x	
** Jamón Ibérico 100% "La Dehesa de Los Monteros"							x	x				x	x	
Bagel Axárquico de Aguacate, AOVE de Mondrón,	x													x
Bagel de Salmón Ahumado, Cebolla Caramelizada	x	x					x	x				x	x	
Sandwich Mixto de Jamón y Queso con Patatas	x	x	x				x	x		x	x	x	x	
Sandwich Club "La Viñuela" con Patatas Deluxe	x	x					x				x		x	
Degustación de Croquetas Malagueñas:	x	x					x						x	
Salteado de Verduritas en Wok de Noodles	x		x				x	x	x				x	
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas	x						x		x	x			x	x
Lasaña Vegetal con Tomate Casero y Kale Salteado	x	x					x	x					x	
Lomo de Bacalao Asado con Pil -Pil	x	x					x	x	x				x	
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos				x										
Hamburguesa de Angus Madurada de Vaca 200 gr	x	x					x	x		x			x	x
**Solomillo de Ternera del Valle de Los Pedroches	x		x				x	x			x		x	x
**Chivo de Canillas Asado lentamente en Jugo de							x		x	x			x	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema							x			x			x	
Fruta de la Pasión sobre Crema de Yogur	x		x				x	x					x	
Nutella & Company: Crema de Natillas,	x		x				x	x					x	x
Dacquoise de Almendras y Chocolate con	x		x				x	x					x	x
Queso Curado de Cabra Payoya de la Sierra			x				x	x					x	
Carpaccio de Frutas Fresca de Temporada								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 {Room Service} bou

## HOTELS

### Starters

Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Ham Shavings & Olive Oil Ice Cream	9,50 €
Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	9,50 €
Malagueñan Soup Colorá with Cumin & Almonds, Anchovies and Sea Anemones	11,00 €
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 €
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Fruits, Nuts & mango dressing	13,50 €
Tomato Carpaccio "Huevo de Toro", Sardines, Spring Onions (with Hojiblanca Olive Oil from Periana) with Andalusian Tomatoes, Creamy Avocado and Olives from Alora	14,00 €
Avocado and Mango Timbale with Smoked Salmon, Black Olive Tapenade and Bitter Orange"	15,00 €
Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers of EVOO	12,00 €
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO Verdial, with Almonds & Marmalades from Málaga	17,00 €
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, Crystal Bread toasts and Grated Tomato with Verdial EVOO	23,00 €
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Cheese and Sugar Cane Honey with Sweet Potatoes	12,50 €
Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Sauce and Deluxe Potatoes	13,50 €
Ham & Cheese Sandwich with Chips	7,50 €
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Potatoes	10,50 €
Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Tail (Ronda Style), Aubergine with Goat Cheese and Cane Honey	12,50 €
Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Vegetables, Avocado, Roasted Almonds & Yakisoba Sauce	13,50 €
Boletus Mushroom Ravioli with Duet of Pesto Sauces, Fine Herbs & Candied Tomatoes	15,50 €
Vegetables Lasagna with Homemade Tomato and Sauteed Kale	17,00 €
Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil and Sautéed Green Beans, Mango and Muscat Grapes	21,00 €
Surf and Turf Tagine - Range of Chicken with Vegetables, Prawns, Dried Nuts & Moroccan Style Couscous	17,50 €
Matured Angus Beef Burger (200grs) with its Foie Taco, in Malted Brioche, Caramelized Onion and Fried Sweet Potato Sticks	20,00 €
**Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches Valley with Mustards Tasting	25,00
**Slow Roasted Goat from the local town of 'Canillas de Aceituno' with Thyme & Rosemary Gravy	25,50

# Homemade pastries

Caramelized Puff Pastry Mille-feuille with Dulce de Leche Cream and Caramel Custard	8,50 €
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream and White Chocolate with Torta de Algarrobo Crumble	9,00 €
Nutella & Company: Custard cream, Nocciola ice cream, Cayetana Palmeritas, Crumble and Toasted Hazelnuts	9,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	9,00 €
* Cured Payoya Goat Cheese from the Grazalema Mountain with Quince and Kumquat	14,50 €
Fruit Carpaccio	9,00 €

## Allergens

														
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Iberian Cold Almond Soup with Moscatel Grape Sorbet	x						x						x	
Malagenian Soup Colorá with Cumin & Hummus of Roasted Vegetables	x	x		x				x						x
Quinoa Salad with Avocado, Edamame Beans, Tomato Carpaccio "Huevo de Toro", Sardines, Avocado and Mango Timbale with Smoked Goat Pate with Figs, Cane Honey & Crackers			x			x	x	x		x	x	x	x	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga, EVOO	x						x	x			x	x		
100% Iberian Ham from the Dehesa							x	x				x	x	
Axarquico Bagel: Avocado, Olive Oil, Fresh Salmon Bagel with Caramelised Onions, Tartar Ham & Cheese Sandwich with Chips	x		x	x		x	x		x	x	x	x	x	
La Viñuela' Style Club Sandwich with Deluxe Tasty Malagueñan Croquettes: Sausage, Bull's Japanese Noodles Stir Fry with Sauteed Boletus Mushroom Ravioli with Duet of Pesto Vegetables Lasagna with Homemade Tomato Roast Cod Loin with Arbequina Pil-Pil	x		x				x	x	x				x	
Surf and Turf Tagine - Range of Chicken with Matured Angus Beef Burger (200grs)	x	x							x	x		x	x	
**Grilled Beef Fillet Steak from Los Pedroches	x		x						x	x		x	x	
**Slow Roasted Goat from the local town of Caramelized Puff Pastry Mille-feuille										x			x	
Passion Fruit with Greek Yoghurt Cream	x		x		x	x	x					x		
Nutella & Company: Custard cream, Nocciola	x		x				x	x				x		
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee	x		x		x	x	x	x				x	x	
Cured Payoya Goat Cheese from the Fruit Carpaccio			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.