

# B {Restaurante} bou

## HOTELS

### Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	6,50 €
Sopa Malagueña Colorá de Merluza y Langostinos, con Comino y su "Majaillo" de Almendras	9,00 €
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	9,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	10,00 €
Crema de Castañas y Batatas con Canelón de Chivo de Canillas, glaseado con Pedro Ximénez y Almendras Tostadas	11,00 €
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro del Guadalhorce, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aceituna Aloreña y Lomitos de Bonito, regado con Hojiblanca	11,50 €
Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada con sus avíos, Aguacate, Mayonesa de Picual y Taquitos de Jamón Ibérico	11,50 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	11,50 €
Degustación de Croquetas, Salchichón Malagueño, Boletus con Foie y Huevos con Chorizo	8,50 €
* Salteado de Setas de Invierno con Morcilla Picantita del "Puente de Salia" y su Huevo Frito	11,50 €
* Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, 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

Tortilla Melosa de Patata Trufada, Cebolleta y Hongos, con Escalope de Foie Fresco y Cebolla Caramelizada	11,00 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado	12,00 €

\*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 Milanesa con Alioli y Langostinos	14,00 €
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	15,00 €
Lubina Asada, sobre Fideos Yakisoba y Verduritas Frescas	16,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil-Pil de Arbequina y Salteado de Judías Verdes, Mango y Moscatel	19,50 €















## Carnes

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	14,50 €
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 Castañas Confitadas en Jugo de Moscatel y Mango Especiado, y Sticks de Batata Frita	16,00 €
* Entrecot de Ternera a la Brasa con Pimientitos del Padrón	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	5,50 €
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Nutella y Crema de Praliné	5,50 €
Tartita de Queso Fresco al Horno con Frutos Rojos	6,50 €
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiañez", Cítricos y Helado de Aguacate	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

	 CEREALES	 CRUSTÁCEOS	 HUEVOS	 PESCADO	 CACAHUETES	 SOJA	 LECHE	 FRUTOS CON CÁSCARA	 APIO	 MOSTAZA	 SÉSAMO	 DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS	 ALTRAMUZES	 MOLUSCOS
Gaspacho Andaluz con Virutas de Ibérico	X						X					X		
Sopa Malagueña Colorá de Merluza	X	X		X				X	X			X		X
Paté de Chivo con Higos, Pan de Higo	X						X	X			X	X		
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate						X		X		X	X	X		
Crema de Castañas y Batatas	X		X				X		X	X		X		
Carpaccio de Tomate Huevo de Toro				X						X	X	X		
Versión de Ensalada Malagueña de Patata			X						X			X		
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón	X		X	X		X	X	X	X			X		
Degustación de Croquetas, Salchichón	X		X			X	X	X	X			X		
*Salteado de Setas de Invierno con Morcilla			X									X		
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga							X	X			X			
**Jamón Ibérico 100%														
Tortilla Melosa de Patata Trufada			X									X		
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto	X		X				X	X				X		
Risotto Negro a la Milanesa con Alioli		X		X			X					X		X
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas		X		X								X		X
Lubina Asada, sobre Fideos Yakisoba	X	X	X	X		X			X			X		X
Lomo de Bacalao Asado con Pil-Pil				X										
Tajine de Pollo de Corral, Verduras	X	X			X			X	X		X			
Cordero Confitado en Canela y Naranja	X							X	X			X		
Presa Ibérica a la Brasa, Marinada	X					X			X	X		X		
Confit de Pato con Castañas Confitadas						X		X			X	X		
*Entrecot de Ternera a la Brasa						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	X	X				X		
Tartita de Queso Fresco al Horno	X		X		X		X	X				X		
Cremoso de Torta de Algarrobo	X				X		X	X				X		
Fluido de Chocolate Negro con Helado	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.