

Bbou


















ICONIC HOTELS



Bbou









ICONIC HOTELS

Snacks

Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga	  	10,00€
Paté de Chivo con Mango y Hojaldre Caramelizado		12,00€
Degustación de Quesos Andaluces: Curado de Cabra y Payoyo de la Sierra de Cádiz	 	18,00€
Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros criados con Bellota y Castaña.		23,00€
Ensalada de Lentejas con Frutas y Especias Thai	  	10,00€
Nuestra Ensalada César de Pollo Empanado y Bacon Crujiente	 	13,00€
Degustación de Croquetas de Salchichón Malagueño y Bogavante con Mayonesa de Kimchi		14,00€
Brioche con Salmón Ahumado		13,50€
Brioche Vegetal con Aguacate		10,00€
Nuestra versión de Sandwich Club en Brioche con Huevo Frito		13,00€
Sandwich Mixto	 	8,50€
Hamburguesa de Angus con Bacon y Queso con Patatas Deluxe		15,00€
Pappardelle al Huevo con Crema de Queso y Trufa		13,50€

Un Momento Dulce

*El cierre perfecto para una comida memorable, donde los sabores auténticos de la región se combinan con el arte de la repostería.
Cada postre es una obra maestra que cautivará tus sentidos.*

Sorbete de Mango Kent en Dos Texturas	 	8,00€
Tartita de Queso al Horno muy Cremosa		7,50€
Peras al Vino Tinto, Polvo de Praliné y Helado de Nata	  	8,00€
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate		8,50€
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café (libre de gluten y lactosa)	 	9,00€
Torrijas Glaseadas con Helado de Leche Merengada		9,50€
Tiramisú de Nutella		8,50€



Se adapta a "Sin Gluten"



Se adapta a "Vegetariano"



Se adapta a "Vegano"



Sin Gluten

Alérgenos



Ajoblanco de Mango de Vélez-Málaga							X		X				X		
Paté de Chivo con Mango y Hojaldre Caramelizado	X								X	X		X	X		
Degustación de Quesos Andaluces									X						
Jamón Ibérico 100% de la Dehesa de los Monteros criados con Bellota y Castaña															
Ensalada de Lentejas con Frutas y especias Thai												X		X	
Nuestra Ensalada César de Pollo Empanado y Bacon Crujiente	X		X						X					X	
Degustación de Croquetas de Salchichón Malagueño y Bogavante con Mayonesa de Kimchi	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	X
Brioche con Salmón Ahumado	X		X	X			X	X	X				X		
Brioche Vegetal con Aguacate	X		X				X	X	X						
Nuestra Versión del Sándwich Club en Brioche con Huevo Frito	X		X						X					X	
Sándwich Mixto	X								X			X		X	
Hamburguesa de Angus con Bacon y Queso con Patatas Deluxe	X								X						
Pappardelle al Huevo con Crema de Queso y Trufa	X		X				X	X		X				X	
Sorbete de Mango Kent en Dos Texturas															
Tarta de Queso Cremosa al Horno	X		X			X			X	X				x	
Peras al Vino Tinto, Polvo de Praliné y Helado de Nata			X			X	X	X	X					X	
Milhojas de Hojaldre Caramelizado con Crema de Miel de Caña y su Helado de Aguacate	X		X						X					X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café				X		X	X			X				X	
Torrijas Glaseadas con Helado de Leche Merengada	X		X				X	X	X					X	
Tiramisú de Nutella	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.
Disponemos de cartas de vegetarianos y veganos. Por favor sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.
Podemos adaptar nuestros platos .

Bbou

ICONIC HOTELS

Snacks

Ajoblanco de Vélez-Málaga (Cold Garlic Soup) with Mango	  	10,00€
Goat Paté with Mango and Caramelized Puff Pastry.		12,00€
Tasting of Andalusian Cheeses: Aged Goat Cheese from Torcal and Payoyo Cheese from Sierra de Cádiz	 	18,00€
100% Iberian Ham from Dehesa de los Monteros, raised on Acorns and Chestnuts		23,00€
Lentils Salad with Fruits and Thai Spices	  	10,00€
Our Caesar Salad with Breaded Chicken and Crispy Bacon	 	13,00€
Tasting of Malaguenian Spicy Sausage Croquettes and Losbter with Kimchi Mayonnaise		14,00€
Smoked Salmon Brioche		13,50€
Vegetal Avocado Brioche		10,00€
Our Version of a Club Sandwich on Brioche with Fried Egg		13,00€
Ham and Cheese Sandwich	 	8,50€
Angus Burger with Bacon and Cheese, served with Deluxe Fries		15,00€
Egg Pappardelle with Cheese Cream and Truffle		13,50€

Ask about children's Menu

We have special Menus for Vegetarian or Vegan People.

Please, inform us if you any allergy or intolerance. We can adapt our dishes.














Table Service, Bread and Complements: 2,50€ per person. Taxes included.

A Sweet Moment

*The perfect ending to a memorable meal, where the authentic flavors of the region blend with the art of pastry.
Each dessert is a masterpiece that will captivate your senses*

Mango Kent Two-Texture Sorbet	 	8,00€
Pears in Red Wine, Praline Powder and Ice Cream	  	8,00€
Creamy Baked Cheesecake		7,50€
Caramelized Puff Pastry Mille-Feuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream		8,50€
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	 	9,00€
Glazed French Toast with Meringue Milk Ice Cream		9,50€
Nutella Tiramisú		8,50€

Allergens

														
Ajoblanco de Vélez-Málaga (Cold Garlic Soup) with Mango						X		X						X
Goat Paté with Mango	X						X	X		X	X			
Tasting of Andalusian Cheeses							X							
100% Iberian Ham from Dehesa de los Monteros, raised on Acorns and Chestnuts														
Lentils Tabbouleh with Fruits adn Thai Spices										X			X	
Caesar Salad	X		X				X							X
Tasting of Malaguenian Spicy Sausage Croquettes and Losbter with Kimchi Mayonnaise	X	X	X				X	X	X	X	X	X	X	X
Caesar Salad	X		X				X							X
Smoked Salmon Brioche	X		X	X			X	X	X				X	
Vegetal Avocado Brioche	X		X				X	X	X					
Our Style of the Club Sandwich with Fried Egg	X		X				X							X
Ham & Cheese Sandwich	X						X				X			X
Angus Burger with Bacon and Cheese, served with Deluxe Fries	X						X							
Egg Pappardelle with Cheese Cream and Truffle	X		X				X	X		X				X
Mango Kent Two-Texture Sorbet														
Pears in Red Wine, Praliné Powder and Ice- Cream			X				X	X						
Creamy Baked Cheesecake	X		X		X		X	X						X
Caramelized Puff Pastry Mille-Feuille with Cane Honey Cream and Avocado Ice Cream	X		X				X							X
Almond and Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			X		X	X		X						X
Glazed French Toast with Meringue Milk Ice Cream	X		X				X	X	X					X
Nutella Tiramisú	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 and vegans. Please, let us know if you have any allergy or intolerance.

We can adapt our dishes.



Snacks

Bbou

ICONIC HOTELS

