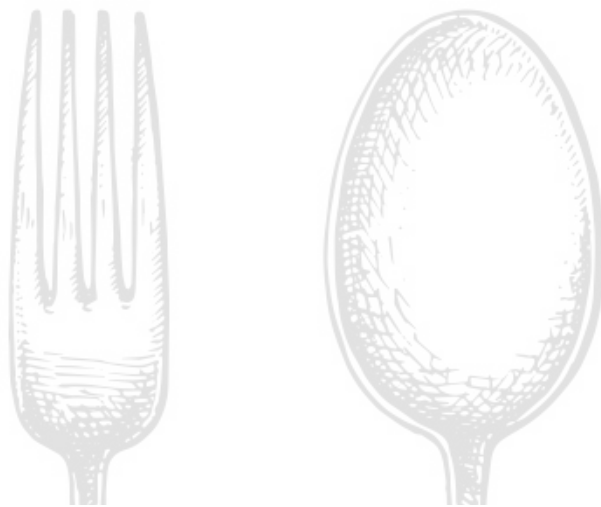




Bbou

ICONIC HOTELS



Nuestros Clásicos

*Platos de siempre a los que nuestro equipo de cocina ha dado un toque especial.
Quien viene a La Viñuela quiere probarlos, son imprescindibles.*

Paté de Chivo Lechal Malagueño con Higos	11,50 €
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	7,50 €
Ensalada Viñuela	12,00 €
Timbal de Salmón con Aguacate y Mango	13,50 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Jamón y Puchero	11,00 €
Lomo de Bacalao con Salsa Vizcaína (2)	20,00 €
Lomo de Lubina sobre Asadillo de Verduritas Mediterráneas (2)	19,00 €
Lomo de Salmón sobre Verduras Confitadas (2) en Hinojo y Anís Estrellado	18,50 €
Pollito Picantón Lacado en su Jugo (2)	16,50 €
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de La Axarquía (2)	17,00 €
* * Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla (2)	25,00 €

La Cocina de Nuestra Tierra

Nos gusta cocinar lo que nos rodea para que quienes nos visitan conozcan mejor nuestro territorio y su tradición gastronómica. Un viaje por la provincia de Málaga y la comarca de la Axarquía

* Degustación de Quesos de Vélez Málaga con Almendras	16,50 €
* * Jamón Ibérico 100% Dehesa de los Monteros, criados con Bellota y Castaña	23,00 €
Ajoblanco Malagueño con Sorbete de Uvas Pasas Moscateles	9,00 €
Carpaccio de Tomate Malagueño y Aguacate con Boquerón en Vinagre	12,50 €
Ensalada Malagueña a Nuestro Estilo con Mayonesa Picual y Ventresca	12,00 €
Tortilla Vaga con Huevos de Corral y Chorizo Malagueño	12,00 €
Arroz Caldoso de Pintarroja (2)	14,50 €
* * Chivo Malagueño Asado con Patatas Baby en su Jugo (2)	26,00 €
Presa Ibérica con Manteca Colorá (2)	19,50 €

Sugerencias del Chef

El jefe de cocina de La Viñuela elige platos del mercado y lo cocina a su gusto. Platos que cambiamos semanalmente con el fin de no dejar de sorprender a nuestros clientes.

No olvide preguntar a nuestro equipo, ya que no les dejarán indiferente.

*SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 5€

**SUPLEMENTO DEL PLATO EN PENSIÓN ALIMENTICIA 8€

Las pensiones alimenticias constan de un primero, un segundo (que aparecen con (2), algunos de ellos con * que son suplementos en ese plato) y un postre. No incluyen bebidas.

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTENOS NUESTRA CARTA DE VEGANOS Y VEGETARIANOS.

SEA TAN AMABLE DE INFORMARNOS SI TIENE ALGUNA INTOLERANCIA O ALERGIA

SERVICIO EN MESA, PAN Y COMPLEMENTOS 2,50€ POR PERSONA | IVA INCLUIDO

Pastelería de Nuestro Obrador

Un final dulce con ingredientes de aquí y de allá, para dejar un buen sabor de boca

Sorbete de Mango Kent en dos Texturas	6,50 €
Piña Osmotizada con Ron, Sorbete de Lima y Albahaca	8,50 €
Milhojas de Hojaldre con Crema de Turrón	7,50 €
Cookie de Chocolate Belga, Helado de Almendra Tostada	8,00 €
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada y Crema PX	8,50 €
Torrija con Helado de Pasas y Vino Dulce	8,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café	8,00 €

Alérgenos

														
Paté de Chivo Lechal Malagueño con Higos	X						X	X				X	X	
Gazpacho Andaluz con sus Hortalizas y Helado de Aceite de Oliva	X						X						X	
Ensalada de Viñuela				X		X		X			X	X	X	X
Timbal de Salmón con Aguacate y Mango				X							X	X	X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Jamón y Puchero	X	X	X				X			X	X		X	X
Lomo de Bacalao con Salsa Vizcaína	X	X		X						X			X	X
Lomo de Lubina sobre Asadillo de Verduritas Mediterráneas				X										
Lomo de Salmón sobre Verduras Confitadas en Hinojo y Anís Estrellado				X						X				
Pollito Picantón Lacado en su Jugo										X			X	
Cordero Confitado en Canela y Naranja con Batatas de La Axarquía	X									X	X		X	
Solomillo de Vaca Simmental a la Parrilla										X			X	
Degustación de quesos de Velez Malaga con almendras						X	X							
Jamon iberico 100% dehesa de los monteros														
Ajoblanco malagueño con sorbete de uvas pasas moscateles	X									X			X	
Carpaccio de tomate malagueño y aguacate con boquerón en Vinagre.				X									X	
Ensalada Malagueña a nuestro estilo con mayonesa picual y ventresca				X	X								X	
Tortilla vaga con Huevos de Corral y Chorizo Malagueño	X		X											
Arroz caldoso de Pintarroja		X		X						X			X	X
Chivo Malagueño asado con Patatas Baby en su jugo										X			X	
Presa Ibérica con Manteca Colora	X					X				X	X		X	
Sorbete de Mango Kent en dos Texturas														
Piña Osmotizada con Ron, Sorbete de Lima y Albahaca													X	
Milhojas de Hojaldre con Crema de Turrón	X		X		X		X	X					X	
Cookie de Chocolate Belga, Helado de Almendra Tostada	X		X		X	X	X	X					X	
Helado de Torta de Algarrobo, Almendra Caramelizada y Crema PX	X		X		X		X	X					X	
Torrija con Helado de Pasas y Vino Dulce	X		X				X							
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



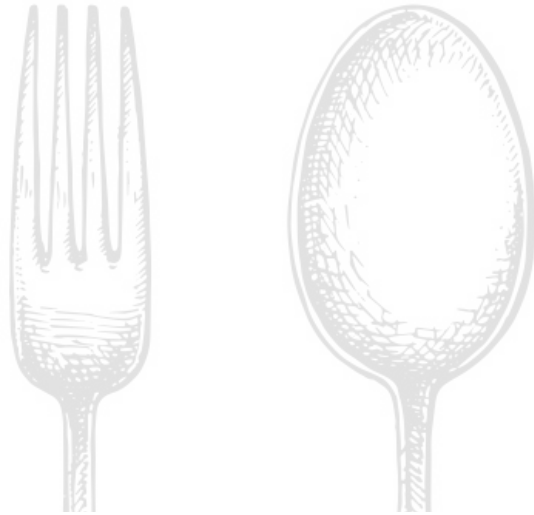
ALTRAMUJES



MOLUSCOS

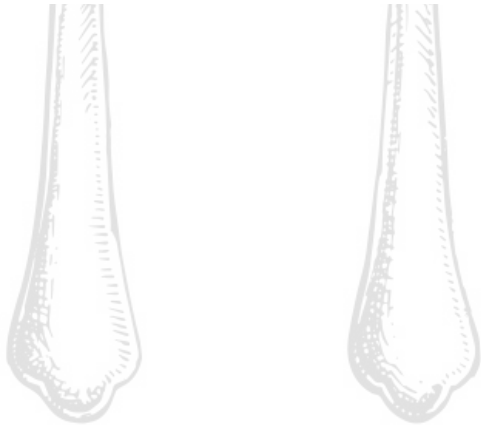
Alérgenos e intolerancias alimenticias: Algunos alérgenos forman parte de guarniciones, por lo que si lo desea, puede modificar su plato sin perder la esencia de nuestra gastronomía. Consulte a nuestro equipo.

Disponemos de cartas especiales de vegetarianos y veganos.
Sea tan amable de informarnos si tiene alguna intolerancia o alergia.



Bbou

ICONIC HOTELS



Classic Dishes

*Traditional dishes to which our kitchen team has given a special touch.
Anyone who comes to La Viñuela wants to try them, they are essential*

Goat Pate with Figs	11,50 €
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables & Olive Oil Ice Cream	7,50 €
Viñuela Salad	12,00 €
Smoked Salmon, Avocado and Mango Timbale	13,50 €
Tasty Croquettes: Malaguenian Spicy Sausage, Ham and Andalusian "Puchero" Stew	11,00 €
Codfish Vizcaya Style (2)	20,00 €
Sea Bass on a Bed of Mediterranean Vegetables (2)	19,00 €
Grilled Salmon on a Bed of Vegetables with Fennel and Star Anise (2)	18,50 €
Cockerel with its Juice (2)	16,50 €
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange (2)	17,00 €
* * Grilled Simmental Beef Sirloin (2)	25,00 €

Our Tradicional Dishes

We like to cook what surrounds us so that those who visit us get to know our territory and its gastronomic tradition better. A trip through the province of Malaga and the Axarquia region

* Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds	16,50 €
* * 100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros, fed with Acorn and Chestnut	23,00 €
Malaguenian Cold Garlic Soup with Muscatel Raisins Sorbet	9,00 €
Malaguenian Tomato Carpaccio with Avocado and Anchovies in Vinegar	12,50 €
Malaguenian Salad in our own Style with Mayonnaise and Tuna	12,00 €
Juicy Omelette with Free-Range Eggs and Malaguenian Chorizo	12,00 €
Soupy Rice with Catshark (2)	14,50 €
* * Grilled Malaguenian Goat with Baby Potatoes (2)	26,00 €
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter (2)	19,50 €

"The chef's recommendations"

La Viñuela's head chef chooses dishes from the market and cooks it to your liking. Dishes are changing weekly in order to surprise our customers.

Do not forget to ask our team, as they will not leave you indifferent.

*SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH MEALS 5€

**SUPPLEMENT OF THE PLATES WITH WITH MEALS 8€

Alimony consists of a first course, a second course (which appear with (2), some of them with *, which are supplements to that dish) and a dessert. They do not include drinks.

SEE CHILDREN'S MENUS

SEE OUR SPECIFIC MENU FOR VEGANS AND VEGETARIANS

PLEASE, LET US KNOW IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES

TABLE SERVICE, BREAD AND COMPLEMENTS 2,50€ PER PERSON (TAXES INCLUDED)

Homemade pastries

A sweet finish with ingredients from here and there, to leave a good taste in the mouth

Mango Kent Sorbet in Two Ways	6,50 €
Osmotized Pineapple with Rhum, Lime Sorbet and Basilic	8,50 €
Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream	7,50 €
Belgian Chocolate Cookie with Nutella Ganache	8,00 €
Sweet Ice Cream "Torta de Algarrobo", Caramelised Almond and Pedro Ximénez Wine Cream	8,50 €
Caramelised Brioche Torrija with Raisin and Sweet Wine Ice Cream	8,00 €
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream	8,00 €

Allergens

														
Goat Pate with Figs	X						X	X				X	x	
Andalusian Gazpacho Cold Soup with Vegetables & Olive Oil Ice Cream	X						X						X	
Viñuela Salad				x		X		X			X	X	x	x
Smoked Salmon, Avocado and Mango Timbale				X							X	X	X	
Tasty Croquettes: Malaguenian Spicy Sausage, Ham and Andalusian "Puchero" Stew	X	X	X				X			X	X		X	X
Codfish Vizcaya Style	X	X		X						X			X	X
Sea Bass on a Bed of Mediterranean Vegetables				X										
Grilled Salmon on a Bed of Vegetables				X						X				
Cockerel with its Juice										X			X	
Slow Cooked Lamb In Cinnamon and Orange	X							X	X			X	X	
Grilled Simmental Beef Sirloin										X			X	
Selection of Cheeses from Vélez-Málaga with Almonds							X	X						
100% Iberian Ham from the Dehesa de los Monteros														
Malaguenian Cold Garlic Soup with Muscatel Raisins Sorbet	X							X					X	
Malaguenian Tomato Carpaccio with Avocado				X									X	
Malaguenian Salad in our own Style with Mayonnaise and Tuna			X	X									X	
Juicy Omelette with Free-Range Eggs and Malaguenian Chorizo			X					X					X	
Soupy Rice with Catshark		X		X						X			X	X
Grilled Malaguenian Goat with Baby Potatoes										X			X	
Grilled Iberian Pork Marinated in Paprika Butter	X					X				X	X		X	
Mango Kent Sorbet in Two Ways														
Osmotized Pineapple with Rhum, Lime Sorbet and Basilic													X	
Puff Pastry Millefeuille with Nougat Cream	X		X		X		X	X					X	
Belgian Chocolate Cookie with Nutella Ganache	X		X		X	X	X	X					X	
Sweet ice cream "Torta de Algarrobo", Caramelised Almond and Pedro Ximénez Wine Cream	X		X		X		X	X					X	
Caramelised Brioche Torrija with Raisins and Sweet Wine Ice Cream	X		X				X							
Almonds & Chocolate Dacquoise with Coffee Cream			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 and vegans. Please, let us know if you have any allergy or intolerance

Bbou

ICONIC HOTELS

Bbou

ICONIC HOTELS