

# B {*Restaurante*} bou

## HOTELS

### De notre région: L'Axarquía, Málaga et L'Andalousie

|  |         |
|--|---------|
| Gazpacho Andaloux avec du Jambon Ibérique et de la glace d'Huile d'Olive   | 6.50 €  |
| Ajoblanco de Málaga (Soupe Froide à l'Ail) avec du Sorbet aux Raisins Frais Muscat   | 7.50 €  |
| Soupe Froide à l'Avocat avec du Maquereau Mariné et du cavier de Hareng Fumé   | 8.00 €  |
| Paté de Chevreau avec des Figs, du Pain aux Figs, du Miel de Canne à Sucre et des Gressins à l'Huile d'Olive   | 9.50 €  |
| Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Édamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue  | 10.50 € |
| Carpaccio de Tomate (Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce) avec des Tomates Cerises, de l'Émulsion à l'Olive de Álora et du Bonite à l'Huile d'Olive Hojiblanca | 11.50 € |
| Notre Version de Salade de Málaga avec des Pommes-de-terre Primeur, des Avocats, de la Mayonnaise à l'Huile d'Olive Picual et du Jambon Ibérique                   | 12.00 € |
| Timbale d'Avocat et de Mangue avec du Saumon fumé, de la Tapenade aux Olives Noires et de l'Orange Amère   | 12.50 € |
| Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Boletus avec du Foie et aux Oeufs avec du Chorizo   | 9.00 €  |
| Sauté aux Champignons avec du Boudin Piquant "de Puente de Salia" avec de l'Oeuf au Plat   | 11.50 € |
| Oeufs Brouillés avec de l'Avocat, des Chips et des Gulas aux Crevettes et à l'Ail  | 11.50 € |
| * Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga avec de l'Huile d'Olive, des Amandes Frites et des Confitures de Málaga  | 14.50 € |
| ** Asiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros (de porc nourri aux glands et aux châtaignes)  | 20.00 € |

### Cuisine Internationale et Créative

|   |         |
|---|---------|
| Omelette aux Pommes de Terre Truffées avec de la Ciboulette, des Champignons, de l'Escalope de Foie Frais et de l'Oignon Caramélisé | 11.00 € |
| Raviolis de Boletus avec deux Sauces: du Pesto aux Fines Herbes et de la Tomate Confitée  | 12.50 € |

\* Supplément de 5€ pour la demi-pension ou pension complète

\*\* Supplément de 8€ pour la demi-pension ou pension complète

MENUS POUR LES ENFANTS, À CONSULTER

MENUS SPÉCIAUX POUR LES COELIAQUES, ALLERGIQUES AU LACTOSE, VEGANS ET VÉGÉTARIENS, À CONSULTER

Service à table 2,00€ / TVA incluse

## Poissons

|   |         |
|---|---------|
| Risotto Noir avec de la Coquille Saint-Jacques et des Grosses Crevettes   | 14.00 € |
| Saumon sur Lit de Pommes-de-Terre Concassées avec une Marinade de Courge, de Kale et de la Sauce Chimichurri aux Algues | 15.50 € |
| Loup de Mer sur Lit de Vermicelles Yakisoba et de Légumes Frais   | 17.00 € |
| * Morue Grillée avec de la Sauce à l'Huile d'Olive "Arbequina", des Haricots Verts, de la Mangue et des Raisins Muscat  | 19.00 € |

## Viandes

|  |         |
|--|---------|
| Tajine de Poulet de Ferme avec des Légumes, des Grosses Crevettes, des Fruits Secs et du Cous Cous Épicé                     | 14.50 € |
| Agneau Glacé à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates Douces au Vin Doux et du Cous Cous aux Légumes                     | 15.50 € |
| Porc Ibérique "Presa" sur la Braise avec du Saindoux Rouge et du Miso Rouge  | 16.00 € |
| Confit de Canard aux Marrons Confits dans son Jus de Vin Muscat et de la Mangue aux Épices avec des Sticks de Patates Douces | 16.00 € |
| * Entrecôte de Veau sur la Braise avec de la Dégustation de Sels et de Moutardes   | 19.00 € |
| ** Aloyau de Veau du Valle de los Pedroches sur la Braise avec de la Dégustation de Moutardes                                | 20.00 € |
| ** Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de Romarin  | 22.00 € |

## Desserts

|   |        |
|---|--------|
| Sorbet à la Mangue Kent   | 5.50 € |
| Millefeuille Caramélisé avec de la Nutella et de la Crème au Praliné                              | 6.00 € |
| Dessert Crémeux de Biscuit "Carmen Lupiáñez de Algarrobo" aux Agrumes avec de la Glace à l'Avocat | 6.50 € |
| Gâteau au Fromage Frais avec des Fruits Rouges  | 6.50 € |
| Coulant au Chocolat Noir avec de la Glace au Nougat   | 6.50 € |
| Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)       | 6.50 € |

# Allergènes



|   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|--|---|
| Gaspacho Andalous avec du Jambon Ibérique                       | X |   |   |   |   |   | X |   |   |   |   |   | X |  |   |
| Ajoblanco de Málaga (Soupe Froide à l'Ail) avec du Sorbet       | X |   |   |   |   |   |   | X |   |   |   |   | X |  |   |
| Soupe Froide à l'Avocat avec du Maquereau Mariné et du cavier   | X |   | X | X |   |   |   | X |   |   |   |   | X |  |   |
| Paté de Chevreau avec des Figues, du Pain aux Figues, du Miel   | X |   |   |   |   |   | X | X |   |   |   | X | X |  |   |
| Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame         |   |   |   |   |   | X |   | X |   | X | X | X | X |  |   |
| Carpaccio de Tomate (Huevo de Toro del Valle del Guadalhorce    |   |   |   | X |   |   |   |   |   | X | X | X | X |  |   |
| Notre Version de Salade de Málaga avec des Pommes-de-terre      |   |   | X |   |   |   |   |   | X |   |   |   | X |  |   |
| Timbale d'Avocat et de Mangue avec du Saumon fumé,              |   |   |   | X |   |   |   |   |   | X | X | X | X |  |   |
| Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga,              | X |   | X |   |   | X | X | X | X |   |   |   | X |  |   |
| Sauté aux Champignons avec du Boudin Piquant "de Puente         |   |   | X |   |   |   |   |   |   |   |   | X | X |  |   |
| Oeufs Brouillés avec de l'Avocat, des Chips et des Gulas        |   |   | X | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
| Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga avec de                 |   |   |   |   |   |   | X | X |   |   |   | X |   |  |   |
| Asiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros    |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
| Omelette aux Pommes de Terre Truffées avec de la Ciboulette     |   |   | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   | X |  |   |
| Raviolis de Boletus avec deux Sauces: du Pesto aux Fines Herbes | X |   | X |   |   |   | X | X |   |   |   |   | X |  |   |
| Risotto Noir avec de la Coquille Saint-Jacques et des Grosses   |   | X | X | X |   |   | X |   | X |   |   |   | X |  | X |
| Saumon sur Lit de Pommes-de-Terre Concassées avec               |   | X |   | X |   |   |   |   |   |   |   |   | X |  |   |
| Loup de Mer sur Lit de Vermicelles Yakisoba et de Légumes Frais | X | X | X | X |   | X |   |   | X |   |   |   | X |  | X |
| Morue Grillée avec de la Sauce à l'Huile d'Olive "Arbequina"    |   |   |   | X |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
| Tajine de Poulet de Ferme avec des Légumes, des Grosses         | X | X |   |   | X |   |   | X | X |   |   |   | X |  |   |
| Agneau Glacé à la Cannelle et à l'Orange avec des Patates       | X |   |   |   |   |   |   | X | X |   |   |   | X |  |   |
| Porc Ibérique "Presa" sur la Braise avec du Saindoux Rouge      | X |   |   |   |   | X |   |   | X | X |   |   | X |  |   |
| Confit de Canard aux Marrons Confits dans son Jus de Vin        |   |   |   |   |   | X |   | X |   |   |   | X | X |  |   |
| Entrecôte de Veau sur la Braise avec de la Dégustation          |   |   |   |   |   | X | X |   | X | X |   |   | X |  |   |
| Aloyau de Veau du Valle de los Pedroches sur la Braise avec     | X |   |   |   |   | X | X |   | X | X |   |   | X |  |   |
| Gigot de Chevreau de "Canillas" dans son Jus de Thym et de      | X |   |   |   |   |   | X |   | X |   |   |   | X |  |   |
| Sorbet à la Mangue Kent   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |   |  |   |
| Millefeuille Caramélisé avec de la Nutella et de la Crème       | X |   | X |   | X | X | X | X |   |   |   |   | X |  |   |
| Dessert Crémeux de Biscuit "Carmen Lupiáñez de Algarrobo"       | X |   |   |   | X |   | X | X |   |   |   |   | X |  |   |
| Gâteau au Fromage Frais avec des Fruits Rouges                  | X |   | X |   | X |   | X | X |   |   |   |   | X |  |   |
| Coulant au Chocolat Noir avec de la Glace au Nougat             | X |   | X |   | X |   | X | X |   |   |   |   |   |  |   |
| Dacquoise aux Amandes et au Chocolat                            |   |   | X |   | X | X |   | X |   |   |   |   |   |  |   |



Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des garnitures, ainsi si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre assiette sans perdre l'essence de notre gastronomie. Consultez notre équipe.

Nous avons des menus spéciaux pour les végétariens, les vegan, les coeliaques et les sans lactose.