



B BOU ICONIC HOTELS

Room Service

CARTA ROOM SERVICE · ROOM SERVICE MENU

ENTRANTES · STARTERS

Gazpacho andaluz con sus hortalizas 12,00 €

Andalusian gazpacho with vegetables

Sopa de puchero

12,00 €

Traditional 'puchero' broth soup

Carpaccio de tomate rosado con ventresca y emulsión de aceitunas aloreña 18,00 €

Pink tomato carpaccio with tuna belly and Aloreña olive emulsion

Ensalada de salmón, langostinos y queso de cabra 19,00 €

Salmon, prawn and goat cheese salad

Ensalada César clásica con pollo, bacon y queso parmesano 14,00 €

Classic Caesar salad with chicken, bacon and parmesan cheese

Ensalada Viñuela (antigua quinoa) 16,00 €

Viñuela salad with quinoa

Paté de chivo con higos y miel de caña 15,00 €

Goat pâté with figs and cane honey

Anchoas con mantequilla de oveja sobre tostas de brioche 25,00 €

Anchovies with sheep's butter on brioche toast

Degustación de quesos andaluces con aceite verdial, membrillo y almendras 18,50 €

Andalusian cheese tasting with verdial olive oil, quince and almonds

Jamón de bellota 100% ibérico Dehesa de los Monteros (Serranía de Ronda) 28,00 €

100% Iberian acorn-fed ham, Dehesa de los Monteros (Serranía de Ronda)

Croquetas caseras La Viñuela 15,00 €

Homemade La Viñuela croquettes

Alcachofas en flor a la brasa con velo ibérico 18,50 €

Grilled artichoke flowers with Iberian ham veil

Raviolis de berenjena con salsa de tomate casera y queso grana padano

18,50 €

Aubergine ravioli with homemade tomato sauce and Grana Padano cheese

PESCADO · FISH

Lomo de lubina sobre patatas machacadas con adobillo de calabaza y chimichurri de algas 25,00 €

Sea bass loin over mashed potatoes with pumpkin marinade and seaweed chimichurri

Lomo de bacalao al pil pil con pimientos caramelizados (Bacalao El Barquero)

29,00 €

"El Barquero" cod loin in pil-pil sauce with caramelized peppers

OPCIONES LIGERAS Y BRIOCHEs · LIGHT BITES & BRIOCHEs

Brioche con salmón ahumado, salsa tártara y rúcula <i>Smoked salmon brioche with tartar sauce and rocket</i>	15,00 €
Brioche vegetal con aguacate <i>Vegetable brioche with avocado</i>	14,00 €
Sandwich club en brioche con huevo frito <i>Club sandwich in brioche with fried egg</i>	14,00 €
Sandwich mixto <i>Ham and cheese sandwich</i>	10,00 €

BURGERS

Hamburguesa vegana, salsa trufada, aguacate, tomate y lechuga <i>Vegan burger with truffle sauce, avocado, tomato and lettuce</i>	19,00 €
Hamburguesa de ternera madurada, bacon ahumado, cheddar americano, nuestra salsa especial y relish de pepinillos <i>Aged beef burger with smoked bacon, American cheddar, house sauce and pickle relish</i>	20,00 €

CARNES · MEATS

Pollito picantón a la brasa, en su jugo con espinacas rehogadas a la crema <i>Grilled baby chicken in its own juice with creamed sautéed spinach</i>	22,00 €
Meloso de ternera con estofado de setas y jugo de romero, patatas crujientes <i>Braised veal with mushroom stew, rosemary jus and crispy potatoes</i>	25,00 €
Solomillo de ternera hembra premium a la brasa con patatas fritas <i>Grilled premium female veal tenderloin with french fries</i>	30,00 €

POSTRES · DESSERT

Dacquoise de almendras y chocolate con crema de café (libre de gluten y lactosa) <i>Almond and chocolate dacquoise with coffee cream (gluten and lactose free)</i>	11,00 €
Milhojas con crema de naranja y salsa de vainilla <i>Millefeuille with orange cream and vanilla sauce</i>	9,00 €
Piña osmotizada con helado de piña colada <i>Osmotized pineapple with piña colada ice cream</i>	9,00 €
Sorbete de mango <i>Mango sorbet</i>	10,00 €

