



B { *Deutsch* } bou

HOTELS

# B {Restaurant} bou

## HOTELS

### **Unsere spezielle Küche der Region Axarquía, Málaga und Andalusiens. Und einige internationale Akzente.**

Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis	7,00 €
Málaga-typische Suppe mit geöffneten Sardellen, Seeanemonen, Mandeln und Kümmel	9,50 €
Crème von Maronen u. Süsskartoffel mit einer Cannelloni, gefüllt mit feinstem Canillas-Zicklein, glasiert mit Pedro-Ximenez und geröstete Mandeln	11,00 €
Cremige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot, Zuckerrohrsirup und Olivenöl-Cracker	10,00 €
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette	11,00 €
Auf den Spuren des Geschmacks der Tomate: "Tomate El Melillero de Vélez-Málaga" mit feinem Thunfischbauch-Filet, Avocado und Kirschtomaten	11,50 €
Malagasalat nach Art des Hauses mit "temperierten Kartoffeln und Avocados, Picual-Mayonnaise und Schinkenwürfel	12,00 €
Pastete von Acocados und Mango mit Räucherlachs und Tapenade von schwarzen Oliven und Bitterorange	12,50 €
Auswahl an andalusischen Krokettten mit Füllungen von Salami der Region, Steinpilz mit Foie und Chorizo mit Ei	9,50 €
Tortilla mit Eiern von glücklichen Hühnern, Kürbis, Avocado und Blutwurst aus Canillas	12,50 €
*Verkostung von Käsen aus der Region mit fritierten Mandeln und Málaga-Konfitüren	15,00 €
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung	22,00 €
"Pilz-Symphonie mit jungem Knoblauch, pfannengeschwenkter Foie Gras und Spiegelei"	13,00 €
Steinpilz-Ravioli mit einem Duo von Salsas (Pestos von feinen Kräutern und kandierter Tomate)	13,00 €

\* ZUSCHLAG AU ALIMENTAIRE RÉGIME 5 €

\*\* ZUSCHLAG AU ALIMENTAIRE RÉGIME 8 €

ENFANT-MENÜ VERFÜGBAR

MENÜS SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN VERFÜGBAR.

PRIX DE TABLE 2,50 € | TVA INKLUSIVE

## Aus dem Meer

Schwarzes Risotto a la Milanese mit Garnelen und Alioli	14,00 €
Lachsfilet mit Kartoffelstampf und mariniertem Kürbis, Grünkohl und Algen-Chimichurri	16,00 €
Wolfsbarschfilet mit japanischen Yakisoba-Nudeln und frischen Gemüsen	17,50 €
Gebratener Kabeljau mit Pil-Pil vom Arbequina-Öl und geschwenkten grünen Bohnen, Mango und Moskatel-Traube	19,50 €

## Fleisch

Hähnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen, Trockenfrüchten und würzigem Cous Cous	15,50 €
Confierter Entenschlegel mit Maronen und frittierten Süßkartoffeln-Sticks	16,50 €
Ochsenbäckchen in Reduktion von Pajarete-Sherry, mit Kürbis und geschwenkten Bimis	16,50 €
Preso Ibérica (gegrilltes Nackenstück vom Iberischen Schwein) mit Paprikaschmalz und roter Würzpaste mariniert	17,00 €
Gegrilltes Entrecôte vom Rind	18,50 €
Gegrilltes Premium-Entrecôte vom Angus-Rind mit Senf-Degustation	22,00 €
** Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft gegart im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin	23,00 €

## Desserts

Sorbet von der Kent-Mango	6,00 €
Karamalisierte Blätterteigschnitte	6,50 €
Frischkäsetörtchen mit Waldfrüchten	6,50 €
Fluido (Schokoladentörtchen) von dunkler Schokolade mit Vanillecreme und Brownie-Eis	6,50 €
Cremiges von der Torta de Algarrobo "Carmen Lupiáñez" mit Avocado-Eis	7,00 €
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln, Schokolade u. Crema de Café (gluten- u. laktosefrei)	7,00 €

# Allergene

														
Gazpacho Andaluz (typische kalte andalusische Gemüsesuppe) mit Streifen vom Iberischen Schinken und Olivenöl-Eis	X						X						X	
Málaga-typische Suppe mit geöffneten Sardellen, Seeanemonen, Mandeln und Kümmel	X	X		X				X						X
Creme von Maronen u. Süsskartoffel mit einer Cannelloni, gefüllt mit feinstem Canillas-Zicklein, glasiert mit Pedro-Ximenez und geröstete Mandeln	X		X			X	X	X					X	
Cremitige Pastete vom Zicklein mit Feigen, Feigenbrot, Zuckerrohrsirup und Olivenöl-Cracker	X						X	X				X	X	
Frischer Quinoa-Salat mit Avocado, japanischen Sojabohnen mit Früchten sowie Mango-Vinaigrette						X		X		X	X	X		
Auf den Spuren des Geschmacks der Tomate: "Tomate El Mellero de Vélez-Málaga" mit feinem Thunfischbauch-Filet, Avocado und Kirschtomatenl				X										X
Malagasalat nach Art des Hauses mit "temperierten Kartoffeln und Avocados, Picual-Mayonnaise und Schinkenwürfel			X					X					X	
Pastete von Aocados und Mango mit Räucherlachs und Tapenade von schwarzen Oliven und Bitterorange				X						X	X	X		
Auswahl an andalusischen Krokettchen mit Füllungen von Salami der Region, Steinpilz mit Foie und Chorizo mit Ei	X		X			X	X	X	X				X	
Tortilla mit Eiern von glücklichen Hühnern, Kürbis, Avocado und Blutwurst aus Canillas			X			X							X	
*Verkostung von Käsen aus der Region mit frittierten Mandeln und Málaga-Konfitüren							X	X				X	X	
** Platte vom Iberischen Schinken aus der "Dehesa de los Monteros" mit Eichel- und Maronenfütterung														
Pilz-Synfonie mit jungem Knoblauch, pfännengeschwenkter Foie Gras und Spiegelei			X											
Steinpilz-Ravioli mit einem Duo von Salsas (Pestos von feinen Kräutern und kandierter Tomate)	X		X				X	X					X	
Schwarzes Risotto a la Milanese mit Garnelen und Alioli		X	X	X			X		X				X	X
Lachsfilet mit Kartoffelstampf und mariniertem Kürbis, Grünkohl und Algen-Chimichurri		X		X									X	
Wolfsbarschfilet mit japanischen Yakisoba-Nudeln und frischen Gemüsen	X	X	X	X		X			X				X	X
Gebratener Kabeljau mit Pil-Pil vom Arbequina-Öl und geschwenkten grünen Bohnen, Mango und Moskatel-Traube				X										
Hühnchen-Tajine auf marrokanische Art, mit Garnelen, Trockenfrüchten und würzigem Cous Cous	X	X			X			X	X				X	
Confierter Entenschlegel mit Maronen und frittierten Süßkartoffeln-Sticks						X		X					X	X
Ochsenbäckchen in Reduktion von Pajarete-Sherry, mit Kürbis und geschwenkten Bimis							X						X	
Presal Ibérica (gegrilltes Nackenstück vom Iberischen Schwein) mit Paprikaschmalz und roter Würzpaste mariniert	X					X			X	X			X	
Gegrilltes Entrecôte vom Rind						X	X		X	X			X	
Gegrilltes Premium-Entrecôte vom Angus-Rind mit Senf-Degustation											X		X	
** Milchzicklein aus Canillas, auf traditionelle Art sanft gegart im eigenen Saft mit Thymian und Rosmarin	X						X		X				X	
Sorbet von der Kent-Mango														
Karamelisierte Blätterteigschnitte	X		X		X		X	X					X	
Frischkäsetörtchen mit Waldfrüchten	X		X		X		X	X					X	
Fluido (Schokoladentörtchen) von dunkler Schokolade mit Vanillecreme und Brownie-Eis	X		X		X		X	X						
Cremitiges von der Torta de Algarrobo "Carmen Lupiáñez" mit Avocado-Eis	X				X		X	X					X	
Dacquoise (Baiser-Art) von Mandeln, Schokolade u. Crema de Café (gluten-u.laktosefrei)			X		X	X		X					X	



Allergene und Lebensmittelunverträglichkeiten: Diese Allergene sind Bestandteil der Beilagen, Wenn Sie möchten, können Sie Ihr Gericht also abändern, ohne die Essenz unserer Küche zu verlieren. Konsultieren Sie unser Team.

Wir haben spezielle Menüs für Vegetarier, Vegan, Zöliakie und laktosefrei.