



**B { *Spain!* } bou**  
HOTELS

# B {Restaurante} bou

## HOTELS

### **Nuestra cocina axárquica, malagueña y andaluza. Y algún toque internacional.**

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	7,00 €
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras, Boquerones Abiertos y Ortiguillas	9,50 €
Crema de Castañas y Batatas con Canelón de Chivo de Canillas Glaseado con Pedro Ximénez y Almendras Tostadas	11,00 €
Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	10,00 €
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango	11,00 €
En Busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero" de Vélez - Málaga con Aguacate, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aloreña y Lomo de Atún regado con Hojiblanca	11,50 €
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada, Aguacate con sus Avíos, Mayonesa Picual y Jamón Ibérico	12,00 €
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga	12,50 €
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Boletus con Foie y Huevos con Chorizo	9,50 €
Tortilla Melosa con Huevos de Gallinas Felices, Mortero de Calabaza y Aguacate Asado	12,50 €
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas	15,00 €
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal	22,00 €
Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén	13,00 €
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto de Finas Hierbas y Tomate Confitado	13,00 €

\*SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 5 €

\*\* SUPLEMENTO CON RÉGIMEN ALIMENTICIO 8 €

CONSULTE MENÚS INFANTILES

CONSULTE NUESTRA ESPECÍFICA PARA CELIACOS, ALÉRGICOS A LA LACTOSA, VEGANOS O VEGETARIANOS

\*SERVICIO EN MESA 2,50 € - IVA INCLUIDO

## Platos del mar

Risotto Negro a la Milanese con Alioli y Langostinos	14,00 €
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas	16,00 €
Lubina Asada sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	17,50 €
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil de Arbequina con Salteado de Judías Verdes, Mango Fresco y Moscateles	19,50 €

## Carnes

Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	15,50 €
Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo de Moscatel y Mango Especiado con Sticks de Batatas Fritas	16,50 €
Carrillera de Buey en Jugo de Pajarete Malagueño, Mortero de Calabaza y Bimis Salteados	16,50 €
Presa a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	17,00 €
*Entrecot de Ternera a la Brasa	18,50 €
**Lomo Bajo de Angus a la Brasa con Degustación de Mostazas	22,00 €
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	23,00 €

## Pastelería de Nuestro Obrador

Sorbete de Mango Kent	6,00 €
Milhoja de Hojaldre Caramelizado con Crema Anisada de Matalauva y Almendras	6,50 €
Tartita de Queso Fresco Horneada con Frutos Rojos	6,50 €
Fluido de Chocolate Negro, Crema de Vainilla y Helado de Brownie	6,50 €
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiañez", Cítricos y Helado de Aguacate	7,00 €
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, Sin Gluten y Sin Lactosa	7,00 €

# Alérgenos

Gazpacho Andaluz con Virutas de Ibérico y Helado de Aceite de Oliva	X						X						X	
Sopa Colorá Malagueña con Comino, Majaillo de Almendras, Boquerones Abiertos y Ortiguillas	X	X		X					X					X
Crema de Castañas y Batatas con Canelón de Chivo de Canillas Glaseado con Pedro Ximénez y Almendras Tostadas	X		X				X	X	X				X	
Pate de Chivo con Higos, Pan de Higo, Miel de Caña en Texturas y Regañás de AOVE	X						X	X				X	X	
Ensalada Fresca de Quinoa, Aguacate y Edamame con Frutas, Frutos Secos y Vinagreta de Mango							X	X		X	X	X		
En Busca del Sabor Perdido del Tomate "Melillero" de Vélez - Málaga con Aguacate, Tomatitos Cereza, Emulsión de Aloreña y Lomo de Atún regado con Hojiblanca				X									X	
Nuestra Versión de Ensalada Malagueña de Patata Templada, Aguacate con sus Avíos, Mayonesa Picual y Jamón Ibérico			X							X			X	
Timbal de Aguacate y Mango con Salmón Ahumado, Tapenade de Aceitunas Negras y Naranja Amarga				X							X	X	X	
Degustación de Croquetas: Salchichón Malagueño, Boletus con Foie y Huevos con Chorizo	X	X					X	X	X	X			X	
Tortilla con Huevos de Gallina Feliz, Calabaza, Aguacate y Morcilla de Canillas			X				X						X	
*Degustación de Quesos de Vélez - Málaga, AOVE Verdial, Almendras Fritas y Confituras Malagueñas								X	X			X	X	
**Jamón Ibérico 100% la Dehesa de los Monteros, de Castaña y Bellota del Valle del Genal														
Sinfonía de Setas al Ajillo con Taco de Foie a la Sartén con Huevo Frito de Gallinas Felices			X											
Raviolis de Boletus con Dúo de Salsas Pesto e Finas Hierbas y Tomate Confitado	X	X					X	X					X	
Risotto Negro a la Milanese con Alioli y Langostinos		X	X	X			X	X		X			X	X
Lomo de Salmón sobre Patatas Machacadas con Adobillo de Calabaza, Kale y Chimichurri de Algas		X		X									X	
Lubina Asada sobre Fideos Yakisoba de Verduritas Frescas	X	X	X	X			X			X			X	X
Lomo de Bacalao Asado con Pil pil de Arbequina con Salteado de Judías Verdes, Mango Fresco y Moscateles				X										
Tajine de Pollo de Corral, Verduras y Langostinos con Frutos Secos y Cous Cous Especiado	X	X		X				X	X			X		
Confit de Pato con Castañas Confitadas en Jugo de Moscatel y Mango Especiado con Sticks de Batatas Fritas							X	X				X	X	
Carrillera de Buey en Jugo de Pajarete Malagueño, Mortero de Calabaza y Bimis Salteados								X				X		
Presa a la Brasa, Marinada con Manteca Colorá y Miso Rojo	X						X			X	X		X	
*Entrecot de Ternera a la Brasa							X	X		X	X		X	
**Lomo Bajo de Angus a la Brasa con Degustación de Mostazas											X		X	
**Chivo de Canillas Asado lentamente en su Jugo de Tomillo y Romero	X							X	X				X	
Sorbete de Mango Kent														
Milhoja de Hojaldre Caramelizado con Crema Anisada de Matalauva y Almendras	X	X		X			X	X					X	
Tartita de Queso Fresco Horneada con Frutos Rojos	X	X		X			X	X					X	
Fluido de Chocolate Negro, Crema de Vainilla y Helado de Brownie	X	X		X			X	X						
Cremoso de Torta de Algarrobo "Carmen Lupiañez", Cítricos y Helado de Aguacate	X			X			X	X					X	
Dacquoise de Almendras y Chocolate con Crema de Café, Sin Gluten y Sin Lactosa			X	X	X		X						X	



CEREALES



CRUSTÁCEOS



HUEVOS



PESCADO



CACAHUETES



SOJA



LECHE



FRUTOS CON CÁSCARA



APIO



MOSTAZA



SESAMO



DIÓXIDO DE AZUFRE Y SULFITOS



ALTRAMUCOS



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, veganos, celíacos y sin lactosa.