B{Française}bou

HOTELS

B {Restaurant} bou

HOTELS

Notre gastronomie : Axarquía, Malaga et Andalousie. Et quelques touches internationales.

Gazpacho Andalous avec du Jambon Ibérique et de la Glace d'Huile d'Olive	7,00 €
Soupe Rouge de Málaga avec du Cumin, des Amandes, des Anchois et des Anemones de Mer Frites	9,50 €
Crème aux Marrons et aux Patates Douces avec du Cannelloni de Chèvre de Canillas Glacé au Pedro Ximénez et avec des Amandes Frites	11,00 €
Paté de Chevreau avec des Figues, du Pain aux Figues, du Miel à la Canne de Sucre et des Gressins à l'Huile d'Olive	10,00 €
"Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue"	11,00 €
À la recherche de la Saveur perdue de la Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" avec de l'Avocat, des Tomates Cerises, de l'Émulsion d'Álora et du Thon à l'Huile d'Olive Hojiblanca	11,50 €
Notre Version de Salade de Málaga avec des Pommes-de-terre Primeur, de l'Avocat, 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	9,50 €
Omelette aux Oeufs de Poulet Heureux avec de la Sauce à la Courge, de l'Avocat Grillé et du Boudin de Canillas	12,50 €
*Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga avec de l'Huile d'Olive Verdial , des Amandes Frites et des Confitures de Málaga	15,00 €
** Asiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros (de porc nourrit aux glands et aux châtaignes)	22,00 €
Symphonie de Champignons à l'Ail avec du Foie Gras Poêlé et de l'Oeuf Frit de Poulet Heureux	13,00 €
Raviolis de Boletus avec deux Sauces: du Pesto aux Fines Herbes det de la Tomate Confite	13,00 €

*SUPPLÉMENT AU RÉGIME ALIMENTAIRE 5€
**SUPLÉMENT AU RÉGIME ALIMENTAIRE 8€

MENU ENFANT DISPONIBLE
MENUS SANS GLUTEN, SANS LACTOSE, VÉGÉTALIEN ET VÉGÉTARIEN DISPONIBLES.
PRIX DE TABLE 2,50 € | TVA INCLUSE

Poissons

Risotto Noir à la Milanaise avec de l'Aïoli 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	16,00 €
Loup de Mer sur Lit de Vermicelles Yakisoba et de Légumes Frais	17,50 €
Morue Grilléeavec de la Sauce à l'Huile d'Olive "Arbequina", des Haricots Verts, de la Mangue et des Raisins Muscat	19,50 €

Viandes

Tajine de Poulet de Ferme avec des Légumes, des Grosses Crevettes, des Fruits Secs et du Cous Cous Épicé	15,50 €
Confit de Canard aux Marrons Confits dans son Jus de Vin Muscat et de la Mangue aux Épices avec des Sticks de Patates Douces	16,50 €
Joue de Boeuf dans son Jus de Vin Pajarete de Málaga, avec de la Sauce à la Courge et des Bimis Sautés	16,50 €
Porc Ibérique "Presa" sur la Braise avec du Saindoux Rouge et du Miso Rouge	17,00 €
Entrecôte de Veau sur la Braise	18,50 €
* Entrecôte d'Angus sur la Braise avec Dégustation de Moutardes	22,00 €
**Gigot de Chevreau de “Canillas” dans son Jus de Thym et de Romarin	23,00 €

Desserts

Sorbet à la Mangue Kent	6,00 €
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à l'Anis et aux Amandes	6,50 €
Gâteau au Fromage Frais avec des Fruits Rouges	6,50 €
Coulant au Chocolat Noir avec de la Crème à la Vanille et de la Glace au Brownie	6,50 €
Dessert Crémeux de Biscuit "Carmen Lupiáñez de Algarrobo" aux Agrumes avec de la Glace à l'Avocat	7,00 €
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)	7,00 €

Allergènes

	CÉRÉALES	FRUIT DE MER	ŒUF	POISSON	CACAHUÈTES	SOJA	LAIT	FRUITS SECS	CÉLERI	MOUTARDE	SÉSAME	SULFITES	LUPINS	CRUSTACÉS
Gazpacho Andalous avec du Jambon Ibérique et de la Glace d'Huile d'Olive	X						X					X		
Soupe Rouge de Málaga avec du Cumin, des Amandes, des Anchois et des Anemones de Mer Frites	X	X		X				X						X
Crème aux Marrons et aux Patates Douces avec du Cannelloni de Chèvre de Canillas Glacé au Pedro Ximénez et avec des Amandes Frites	X		X			X	X	X				X		
Paté de Chevreau avec des Figues, du Pain aux Figues, du Miel à la Canne de Sucre et des Gressins à l'Huile d'Olive	X						X	X			X	X		
Salade Fraîche de Quinoa avec de l'Avocat, de l'Edamame, des Fruits, des Fruits Secs et de la Vinaigrette à la Mangue						X		X		X	X	X		
À la recherche de la Saveur perdue de la Tomate "Melillero de Vélez-Málaga" avec de l'Avocat, des Tomates Cerises, de l'Émulsion d'Álora et du Thon à l'Huile d'Olive Hojiblanca				X								X		
Notre Version de Salade de Málaga avec des Pommes-de-terre Primeur, de l'Avocat, de la Mayonnaise à l'Huile d'Olive Picual et du Jambon Ibérique			X						X			X		
Timbale d'Avocat et de Mangue avec du Saumon fumé, de la Tapenade aux Olives Noires et de l'Orange Amère				X						X	X	X		
Dégustation de Croquettes: au Saucisson de Málaga, aux Boletus avec du Foie et aux Oeufs avec du Chorizo	X		X			X	X	X	X			X		
Omelette aux Oeufs de Poulet Heureux avec de la Sauce à la Courge, de l'Avocat Grillé et du Boudin de Canillas			X			X						X		
*Dégustation de Fromages de Vélez-Málaga avec de l'Huile d'Olive Verdial , des Amandes Frites et des Confitures de Málaga							X	X			X	X		
** Asiette de Jambon Ibérique 100% de La Dehesa de Los Monteros (de porc nourrit aux glands et aux châtaignes)														
Symphonie de Champignons à l'Ail avec du Foie Gras Poêlé et de l'Oeuf Frit de Poulet Heureux			X											
Raviolis de Boletus avec deux Sauces: du Pesto aux Fines Herbes det de la Tomate Confite	X		X				X	X				X		
Risotto Noir à la Milanaise avec de l'Aïoli et des Grosses Crevettes		X	X	X			X		X			X		X
Saumon sur Lit de Pommes-de-Terre Concassées avec une Marinade de Courge, de Kale et de la Sauce Chimichurri aux Algues		X		X								X		
Loup de Mer sur Lit de Vermicelles Yakisoba et de Légumes Frais	X	X	X	X		X			X			X		X
Morue Grilléeavec de la Sauce à l'Huile d'Olive "Arbequina", des Haricots Verts, de la Mangue et des Raisins Muscat				X										
Tajine de Poulet de Ferme avec des Légumes, des Grosses Crevettes, des Fruits Secs et du Cous Cous Épicé	X	X			X			X	X		X			
Confit de Canard aux Marrons Confits dans son Jus de Vin Muscat et de la Mangue aux Épices avec des Sticks de Patates Douces						X		X			X	X		
Joue de Boeuf dans son Jus de Vin Pajarete de Málaga, avec de la Sauce à la Courge et des Bimis Sautés							X				X			
Porc Ibérique "Presa" sur la Braise avec du Saindoux Rouge et du Miso Rouge	X					X			X	X		X		
Entrecôte de Veau sur la Braise						X	X		X	X		X		
* Entrecôte d'Angus sur la Braise avec Dégustation de Moutardes										X		X		
**Gigot de Chevreau de “Canillas” dans son Jus de Thym et de Romarin	X						X		X			X		
Sorbet à la Mangue Kent														
Millefeuille Caramélisé avec de la Crème à l'Anis et aux Amandes	X		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 Crème à la Vanille et de la Glace au Brownie	X		X		X		X	X						
Dessert Crémeux de Biscuit "Carmen Lupiáñez de Algarrobo" aux Agrumes avec de la Glace à l'Avocat	X				X		X	X				X		
Dacquoise aux Amandes et au Chocolat avec de la Crème de Café (sans Gluten et sans Lactose)			X		X	X		X				X		

Allergènes et intolérances alimentaires : Certains allergènes font partie des accompagnements,
Ainsi, si vous le souhaitez, vous pouvez modifier votre plat sans perdre l'essence de notre cuisine.
Consultez notre équipe.

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